

1. COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

1.1. DISPOSICIONES GENERALES

1.1.2. Decretos Forales

DECRETO FORAL 224/2011, de 5 de octubre, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina 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.

La Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible, establece como objetivo de la misma en relación con la formación profesional el facilitar la adecuación constante de la oferta formativa a las competencias profesionales demandadas por el sistema productivo y la sociedad, mediante un sistema de ágil actualización y adaptación de los títulos de formación profesional. Así mismo, señala la necesidad de que la administración educativa adopte iniciativas para adecuar la oferta de formación profesional a las necesidades de la sociedad y de la economía en el ámbito territorial correspondiente. Por otra parte, modifica los requisitos necesarios para el acceso a las enseñanzas de formación profesional en los ciclos de grado medio y grado superior.

Mediante este Decreto Foral se establecen la estructura y el currículo del ciclo formativo de grado superior que permite la obtención del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina. Este currículo desarrolla el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, en aplicación del artículo 8 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, 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 Superior en Dirección de Cocina 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 cualificaciones profesionales que se han tomado como referencia. Estas cualificaciones profesionales, Dirección y producción en cocina y Dirección en restauración, reguladas ambas mediante el Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre, configuran un espacio de actuación profesional definido por el conjunto de las competencias en las que se desglosa, 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 superior.

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. En cuanto a la definición de la duración se utilizan dos criterios, el número de horas y el número de créditos europeos (ECTS). El primero tiene su interés para organizar la actividad formativa y el segundo es un criterio estratégico relacionado con la movilidad en el espacio europeo y con la convalidación recíproca entre enseñanzas universitarias y ciclos formativos superiores de formación profesional. El currículo de todos los módulos profesionales dispone de un apartado con orientaciones didácticas que conciernen al enfoque, la coordinación y secuenciación 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 orientar en 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 el Bachillerato, el artículo 7 define el acceso a otros estudios una vez finalizado el ciclo formativo del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, 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 y equipamientos 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 cinco de octubre de 2011,

DECRETO:

Artículo 1. Objeto.

El presente Decreto Foral tiene por objeto el establecimiento de la estructura y el currículo oficial del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, 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 Superior en Dirección de Cocina queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Dirección de Cocina.
- Nivel: 3 - Formación Profesional de Grado Superior.
- Duración: 2000 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente europeo: CINE - 5b (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, 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.

Artículo 4. Currículo.

1. Los objetivos generales del ciclo formativo de Dirección de Cocina 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 imparte 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 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.

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 imparten 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 podrá organizar en las unidades formativas establecidas en el Anexo 3 de este Decreto Foral. Los contenidos 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 formativo.

1. El acceso al ciclo formativo objeto de regulación en el presente Decreto Foral requerirá el cumplimiento de las condiciones establecidas en el artículo 18 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

2. Tendrán preferencia para acceder a este ciclo formativo aquellos alumnos que hayan cursado la modalidad de Bachillerato de Ciencias y Tecnología, tal y como se establece en el artículo 13 del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

Artículo 7. Accesos desde el ciclo a otros estudios.

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

2. El título de Técnico Superior en Dirección de Cocina permite el acceso directo a las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de grado en las condiciones de admisión que se establezcan.

3. De acuerdo con el artículo 14.3 del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, y a efectos de facilitar el régimen de convalidaciones, en el marco de la norma que regule el reconocimiento de créditos entre los títulos de técnico superior de la formación profesional y las enseñanzas universitarias de grado, se han asignado 120 créditos ECTS a las enseñanzas establecidas en este Decreto Foral, distribuidos entre los módulos profesionales de este ciclo formativo.

Artículo 8. Convalidaciones y exenciones.

1. Las convalidaciones entre los módulos profesionales establecidos en el título de Técnico Superior en Restauración, al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, cuyo currículo está regulado en el Decreto Foral 359/1997, de 1 de diciembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior, correspondiente al título de Técnico Superior en Restauración en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, y los establecidos en el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y cuya estructura y currículo se regulan en el presente decreto foral, son los que figuran en el Anexo 4.

2. Respecto a las convalidaciones y exenciones de los módulos profesionales con otros módulos profesionales, así como con unidades de competencia, materias de Bachillerato y con las enseñanzas de la educación superior se estará a lo establecido en el artículo 15 del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, así como a lo preceptuado en el artículo 38 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio.

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 Superior en Dirección de Cocina 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 Pro-

fesional, 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, 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 cualesquier 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 y equipamientos.

1. Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo 7 de este Decreto Foral.

2. Los espacios dispondrán de la superficie necesaria y suficiente para desarrollar las actividades de enseñanza que se deriven de los resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos profesionales que se imparten en cada uno de los espacios, además deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) La superficie se establecerá en función del número de personas que ocupen el espacio formativo y deberá permitir el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje con la ergonomía y la movilidad requeridas dentro del mismo.

b) Deberán cubrir la necesidad espacial de mobiliario, equipamiento e instrumentos auxiliares de trabajo.

c) Deberán respetar los espacios o superficies de seguridad que exijan las máquinas y equipos en funcionamiento.

d) Respetarán la normativa sobre prevención de riesgos laborales, la normativa sobre seguridad y salud en el puesto de trabajo y cuantas otras normas sean de aplicación.

3. Los espacios formativos establecidos podrán ser ocupados por diferentes grupos de alumnas y alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.

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

5. Los equipamientos que se incluyen en cada espacio han de ser los necesarios y suficientes para garantizar la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza al alumnado. Además deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) El equipamiento (equipos, máquinas, etc.) dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento, cumplirá con las normas de seguridad y prevención de riesgos y con cuantas otras sean de aplicación.

b) La cantidad y características del equipamiento deberán estar en función del número de alumnas y alumnas y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos profesionales que se imparten en los referidos espacios.

6. El Departamento de Educación velará para que los espacios y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje que se derivan de los resultados de aprendizaje de los módulos correspondientes, y para que se ajusten a las demandas que plantea la evolución de las enseñanzas, garantizando así la calidad de las mismas.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Disposición adicional primera.–Equivalecias del título.

1. De conformidad con la disposición adicional tercera del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, los títulos que se relacionan a continuación tendrán los mismos efectos académicos y profesionales que el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina cuyo currículo se regula en este Decreto Foral:

a) Técnico Especialista en Hostelería, rama Hostelería y Turismo.

2. Así mismo, el título de Técnico Superior en Restauración regulado en el Decreto Foral 359/1997, de 1 de diciembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior, correspondiente al título de Técnico Superior en Restauración en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, tendrá los mismos efectos académicos y profesionales que el título de igual denominación cuyo currículo es objeto de regulación en el presente Decreto Foral.

Disposición adicional segunda.–Otras capacitaciones profesionales.

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 687/2010, de 20 de mayo.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

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 Superior en Restauración establecido en el Decreto Foral 359/1997, de 1 de diciembre, dispondrán de un periodo transitorio para la obtención del mismo. El Departamento de Educación de la Comunidad Foral de Navarra facilitará los procedimientos de obtención de dicho título en el marco regulador que, a tales efectos, se establezca.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Disposición derogatoria única.–Derogación normativa.

1. Queda derogado el Decreto Foral 359/1997, de 1 de diciembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Restauración en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, sin perjuicio de lo dispuesto en la disposición transitoria del presente Decreto Foral.

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

DISPOSICIONES FINALES

Disposición final 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 2011/2012.

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, 5 de octubre de 2011.–La Presidenta del Gobierno de Navarra, Yolanda Barcina Angulo.–El Consejero de Educación, José Iribas Sánchez de Boado.

ANEXO 1

Referente profesional

A) Perfil profesional

a) Perfil profesional.

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

b) Competencia general.

La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, 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 Superior en Dirección de Cocina son las siguientes:

HOT332–3: Dirección y producción en cocina, que comprende las siguientes unidades de competencia:

–UC1058–3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.

–UC1059–3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.

–UC1060–3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.

–UC1061–3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.

–UC1062–3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.

–UC0711–2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

–UC1063–3: Diseñar ofertas gastronómicas.

–UC1064–3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

–UC1065–3: Organizar procesos de producción culinaria.

–UC1066–3: Administrar unidades de producción culinaria.

HOT331–3: Dirección en restauración, que comprende las siguientes unidades de competencia:

–UC1097–3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.

–UC1064–3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

–UC1099–3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.

–UC1100–3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.

–UC1101–3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.

–UC1051–2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

d) Competencias profesionales, personales y sociales.

1) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.

2) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

3) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.

4) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.

5) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

6) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

7) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.

8) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.

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

10) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

11) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

12) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

13) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

14) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

15) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

16) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

17) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

18) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

19) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

20) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.

21) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

B) Sistema productivo

a) Entorno profesional y laboral.

Las personas con este perfil profesional ejercen su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario o propietaria y responsable de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúan por cuenta propia, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración.

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

- Director de alimentos y bebidas.
- Director de cocina.
- Jefe de producción en cocina.
- Jefe de cocina.
- Segundo jefe de cocina.
- Jefe de operaciones de catering.
- Jefe de partida.
- Cocinero.
- Encargado de economato y bodega.

b) Contexto territorial de Navarra.

El sector de la restauración en Navarra está compuesto por un amplio abanico de empresas entre las que destacan, junto a las ya tradicionales, las de organización de eventos, catering, instituciones públicas, hoteles, complejos turísticos, entre otros.

La creciente exigencia en la calidad y cumplimiento de la normativa en seguridad e higiene, protección ambiental y prevención de riesgos laborales, así como la digitalización de las tecnologías de la información y la comunicación hacen necesaria la formación específica de los profesionales del sector en estas materias. Además, actualmente resulta imprescindible dotar al trabajador de instrumentos que le permitan desarrollar un talante continuo de orientación y servicio al cliente, así como la capacidad de adecuarse a los, cada vez más rápidos, cambios en la organización de los establecimientos y a la demanda de un perfil polivalente de los profesionales. La regulación del currículo del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina 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. Prueba de ello es la celebración de concursos gastronómicos anuales en torno a determinados productos de la tierra, así como la organización de congresos de ámbito nacional e internacional que cuentan con la participación de figuras de reconocido prestigio en el sector.

Por este motivo, se han incluido entre los contenidos de las enseñanzas que integran este título de Técnico Superior en Dirección de Cocina los relativos a los vinos y productos típicos de esta región.

c) Prospectiva.

El significativo cambio en los hábitos y estilos de vida de los consumidores (lejanía del puesto de trabajo y de los centros escolares, incorporación de la mujer a la vida laboral, entre otros) así como la ruptura de la transmisión de conocimientos y cultura culinaria junto con la proliferación de centros comerciales donde se pueden compaginar compras, comida y ocio, con datos con gran influencia en el sector de la Hostelería y la Restauración.

En cuanto a la tipología de establecimientos, la tendencia del mercado apunta hacia un estancamiento, en cuanto a crecimiento se refiere, de los restaurantes tradicionales, de lujo, y de los llamados «de autor» –en España existe el triple de restaurantes por persona que en el resto de Europa–, mientras que se prevé una gran expansión y consolidación de las empresas dedicadas a la restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de ocio, etc.) y de las llamadas «empresas de restauración moderna» o «neorestaauración», que abarcan un gran ámbito de gama y conceptos.

Debido a este gran crecimiento, la demanda de profesionales del sector de la restauración que sepan adecuarse y responder a las nuevas estructuras organizativas y productivas, es cada vez mayor. Así, estos profesionales, ayudados por la formación adecuada completada por la empresa y la propia experiencia, deberán ser capaces de conseguir y pro-

porcionar elevados estándares de calidad, en el producto y en el servicio, a una clientela cada vez mayor y más exigente, a la que se debe intentar fidelizar, como estrategia básica ante el incremento de la competencia.

La evolución profesional, en cuanto a las funciones que serán desempeñadas por este titulado, se relaciona con las de dirección, comercialización de los productos y organización de las unidades de producción y servicio en cocina, entre otras. La evolución relacionada con el avance tecnológico se traducirá en la introducción de nuevas maquinarias, herramientas y productos, como pueden ser hornos de convección, mixtos programados, máquinas de vacío y vacío compensado, sistemas de distribución diferida en el tiempo y en el espacio, productos de 4.^a y 5.^a gama, otros productos ultracongelados, programas informáticos para el control y registro de procesos de producción, programas informáticos de gestión y el uso continuo de Internet para el intercambio de información. Por último, la evolución organizativa dependerá, en gran medida, de las características de los equipos y maquinarias, adecuadas éstas, a su vez al tipo de oferta gastronómica.

En lo referente a la organización de la producción y de las tareas, puede destacarse la producción en cocinas centrales, que facilita la estandarización de los procesos y la optimización de los recursos.

ANEXO 2

Currículo

A) Objetivos generales del ciclo formativo

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.
- b) Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.
- c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- d) Identificar los componentes de la oferta gastronómica, analizando y caracterizando sus variables, para determinar la oferta de productos culinarios.
- e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
- f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.
- j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.
- l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.
- m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
- n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.
- o) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
- p) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.
- q) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

r) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

s) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

t) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

u) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos.

v) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

w) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

B) Módulos profesionales

a) Denominación, duración y secuenciación

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

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	HORAS TOTALES	CLASES SEMANALES	CURSO
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	60	2	1.º
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	220	7	1.º
0499	Procesos de elaboración culinaria	260	8	1.º
0500	Gestión de la producción en cocina	130	4	1.º
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	100	3	1.º
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	70	2	1.º
NA04(1)	Inglés Básico I	60	2	1.º
0507	Empresa e iniciativa emprendedora	60	2	1.º
0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	150	7	2.º
0502	Gastronomía y nutrición	70	3	2.º
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	70	3	2.º
0179	Inglés	90	4	2.º
NA14(1)	Procesos avanzados de elaboración culinaria	200	9	2.º
0506	Formación y orientación laboral	90	4	2.º
0505	Proyecto de dirección de cocina	30	En horario de empresa	2.º
0508	Formación en centros de trabajo	340	En horario de empresa	2.º

(1) Módulo obligatorio en la Comunidad Foral Navarra.

b) Desarrollo de módulos profesionales

Módulo Profesional: Control del aprovisionamiento de materias primas.

Código: 0496.

Equivalencia en créditos ECTS: 3.

Duración: 60 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.

b) Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.

c) Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.

d) Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.

e) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.

f) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.

g) Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.

2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado las operaciones necesarias para recepcionar materias primas en cocina.

b) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.

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 ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.

f) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.

g) Se han reconocido y formalizado los documentos relacionados con los procesos de recepción.

h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y se ha controlado la recogida de residuos.

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

3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.

b) Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas.

c) Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.

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

e) Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.

f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.

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

4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito el concepto de control de existencias en restauración.

b) Se han caracterizado los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados.

c) Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor y su control.

d) Se han realizado diversos tipos de inventarios y se han descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.

e) Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.

f) Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.

g) Se han utilizado aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en economato.

Contenidos.

Selección de materias primas:

–Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.

–Referentes del Código Alimentario.

–Categorías comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas.

–Presentaciones comerciales.

Recepción de materias primas:

–Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.

–Fases y procedimientos para recepcionar materias primas. Organización y control.

–Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega. Funciones, formalización y tramitación.

Almacenamiento de materias primas en restauración:

- Lugares para el almacenamiento. Almacén, economato y bodega.
- Descripción y características.

–Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento.

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

Control de consumos y existencias:

–Control de existencias en restauración. Concepto.

–Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén. Documentación. Relaciones interdepartamentales. Control. Entrega directa.

–Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto. Procedimiento de ejecución y documentos asociados.

–Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.

Orientaciones didácticas.

El objetivo de este modulo es que el alumnado adquiera las destrezas básicas para llevar a cabo la selección, recepción y almacenamiento de materias primas en restauración, así como para la realización de tareas referidas al control de consumos y existencias, tanto en cocinas tradicionales como en cocinas de colectividades/catering y otras formas de restauración.

Estas destrezas incluyen aspectos fundamentales como: seleccionar las materias primas en aspectos básicos de las distintas presentaciones comerciales, haciendo referencia a sus propiedades organolépticas, descripción y clasificación de diferentes productos teniendo en cuenta y como referente el código alimentario; realizar las funciones propias de la recepción de materias primas: documentación, organización y control; almacenar materias primas teniendo en cuenta las medidas higiénicas sanitarias, clasificando y distribuyendo las mismas y controlar, supervisar e inventariar existencias y consumos.

Por lo que respecta a la utilización de recursos y, dado el carácter teórico-práctico del presente módulo, sería conveniente que el aula taller dispusiera de recursos informáticos que permitieran la gestión de un almacén mediante la utilización de programas específicos diseñados para establecimientos de hostelería que ya se encuentran implantados en numerosas empresas del sector. Así mismo, sería conveniente contar con un economato-bodega que permitiera aplicar in situ los contenidos teóricos que serán objeto de estudio en este módulo.

La secuenciación de contenidos que se propone como más adecuada se corresponde con el orden de presentación expuesto en el apartado de contenidos básicos, organizados en cuatro bloques:

–Selección de materias primas.

–Recepción de materias primas.

–Almacenamiento de materias primas.

–Control de consumos y existencias.

Se aconseja empezar por el bloque que engloba la selección, recepción y almacenamiento de materias primas y continuar con el control de consumos y existencias, contenidos, estos últimos, más teóricos relativos al control de documentación. Sería conveniente comenzar por este primer bloque ya que el alumnado, para poder almacenar y controlar correctamente las materias primas, debe conocer, en primer lugar, las características propias de cada género e identificar sus cualidades organolépticas a la hora de receptionar dicha materia prima.

Estos contenidos se organizarán en unidades de trabajo, cada una de las cuales tendrá sentido como entidad propia que permita la definición de los objetivos, actividades de enseñanza-aprendizaje y evaluación. El conjunto de ellas ha de permitir la consecución de los resultados de aprendizaje del módulo.

Para alcanzar de manera satisfactoria los objetivos que se persiguen en este módulo se sugiere realizar, entre otras, las siguientes actividades:

–Realización de la correcta selección y control de proveedores, siguiendo los criterios establecidos.

–Recepcionar, almacenar y distribuir internamente las materias primas.

–Controlar los documentos del aprovisionamiento, consumos y existencias, utilizando programas informáticos.

–Visitar instalaciones hosteleras para observar in-situ la manipulación de las materias primas y su control con la precisa documentación.

–Leer artículos de revistas específicas de hostelería en las que se relatan experiencias y reflexiones desde la práctica.

–Asistir a ponencias donde los profesionales del sector expongan sus métodos, actualizados a las necesidades del mercado.

–Anализar proyectos de investigación, fichas de documentación, propuestas pedagógicas, videos y presentaciones informáticas.

Finalmente y, en cuanto a la relación del presente módulo con el resto de los que configuran el ciclo, es necesario destacar que el mismo está íntimamente relacionado con los módulos de Preelaboraciones y conser-

vación en cocina, Procesos de elaboración culinaria, Procesos avanzados de elaboración culinaria y Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina, ya que en todos ellos es común el realizar una correcta gestión de las materias primas. Sin embargo, no se produce entre ellos ninguna superposición o repetición de contenidos, sino que el aprovisionamiento de materias primas constituye un elemento integrador del resto de los módulos prácticos del ciclo, ya que al facilitar la comprensión del funcionamiento y gestión del almacén en un establecimiento hotelero, se están poniendo las bases necesarias para el correcto aprovechamiento de las enseñanzas incluidas en los contenidos de los otros módulos mencionados.

Módulo Profesional: Procesos de preelaboración y conservación en cocina.

Código: 0497.

Equivalencia en créditos ECTS: 16.

Duración: 220 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.

Criterios de evaluación:

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

b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina.

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

d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.

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

f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

g) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.

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

i) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.

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

2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.

Criterios de evaluación:

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

b) Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y se han reconocido sus aplicaciones en la cocina.

c) Se han reconocido las características y las diferencias entre la pasteurización y esterilización.

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

e) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación.

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

g) Se han reconocido la relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.

h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

3. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.

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 la regeneración.

d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración.

e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta la naturaleza de las diversas materias primas y su uso posterior.

f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior 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.

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

e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.

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

g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.

h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

Contenidos.

Preparación de las zonas de producción:

–Equipos y maquinaria de cocina. Descripción y clasificación.

–Distribución y ubicación en los espacios de cocina.

–Batería, útiles y herramientas de cocina. Descripción y clasificación.

–Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina. Concepto y características.

–Procedimientos de acopio.

–Documentos de control interno del área de cocina. Funciones, formalización y tramitación.

Determinación de sistemas y métodos de envasado y conservación:

–Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación: por frío, por calor y otros métodos.

–Pasteurización y esterilización. Descripción y características.

–Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.

–Caducidad y caducidad secundaria. Conceptos. Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.

Regeneración de materias primas:

–Técnicas de regeneración de alimentos. Concepto, descripción y análisis.

–Equipos utilizados en la regeneración. Funciones y procedimientos de uso y control.

–Procesos de ejecución de técnicas. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las mismas.

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

–Preelaboración. Concepto y características.

–Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Fases, procedimientos y puntos clave.

–Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.

–Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos y obtención de piezas.

–Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento.

–Escandallo. Concepto y tipos. Métodos de cálculo de escandallos.

Orientaciones didácticas.

El objetivo de este modulo es que el alumno adquiera las destrezas básicas en la preparación de las zonas de producción en cocina, la determinación de sistemas de envasado y conservación de alimentos, así como la regeneración de géneros y planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina.

Estas destrezas incluyen aspectos fundamentales como saber:

–Preparar las zonas de producción: equipos, maquinaria, batería de cocina, útiles y herramientas de cocina. Análisis sobre la distribución y ubicación de espacios. Recepción de materias primas.

–Determinar los diferentes sistemas de envasados y conservación: por frío, por calor y otros métodos. Equipos, recipientes y envases asociados a cada método. Almacenar.

–Regenerar materias primas: técnicas, equipos y procesos de ejecución de las técnicas.

–Planificar procesos de preelaboración de materias primas en cocina: limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros, cortes y piezas básicos, cortes específicos con denominación propia y su rendimiento.

En definitiva, al finalizar el módulo, el alumnado debe ser capaz de ejecutar correctamente la función de organización de unidades de producción y la función de producción, propiamente dicha.

La función de organización de unidades de producción incluye aspectos como:

–El análisis de información y de necesidades.

–La determinación de recursos.

–La programación de actividades.

–La coordinación vertical y horizontal.

La función de producción incluye aspectos como:

–La preparación y mantenimiento de las zonas de producción.

–Las manipulaciones previas de materias primas.

–La regeneración/preelaboración de productos.

–La conservación/envasado.

Este módulo tiene un carácter teórico-práctico, por lo tanto sería conveniente que el aula taller disponga de toda la maquinaria necesaria propia del cuarto frío que permita desarrollar los contenidos del módulo. Dicha maquinaria incluye: picadoras de carne, batidores de temperatura, máquina de vacío, corta fiambres, mesas de trabajo, cámaras independizadas y congeladores que permitan llevar a cabo las prácticas en las mejores condiciones higiénico sanitarias y de acuerdo con la normativa vigente.

La secuenciación de contenidos que se propone como más adecuada se corresponde con el orden de presentación expuesto en el apartado de contenidos básicos, organizados en cuatro bloques:

–Preparación de las zonas de producción.

–Determinación de sistemas y métodos de envasado y conservación.

–Regeneración de materias primas.

–Planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina.

Sería conveniente diferenciar claramente estos contenidos desde el punto de vista teórico y práctico, ya que sería en el aula donde se desarrollaría la parte teórica para poder aplicarla posteriormente en el aula-taller, teniendo en cuenta que, sin embargo, determinados contenidos prácticos se aplicarán durante todo el módulo, con mayor o menor profundidad, en función de la evaluación y la consecución de los resultados de aprendizaje.

Estos contenidos se organizarán en unidades de trabajo, cada una de las cuales tendrá sentido como entidad propia que permita la definición de los objetivos, actividades de enseñanza-aprendizaje y evaluación. El conjunto de ellas ha de permitir la consecución de los resultados de aprendizaje del módulo.

Los recursos complementarios utilizados para desarrollar el módulo se podrían basar en la aplicación de distintas estrategias:

–Visitas a instalaciones hosteleras para observar in-situ la manipulación y la preelaboración de materias primas en cocina.

–Lectura de artículos de revistas específicas de hostelería en las que se relatan experiencias y reflexiones desde la práctica.

–Ponencias de profesionales al Centro que expongan sus métodos actualizados a las necesidades del mercado.

–Análisis de proyectos de investigación, fichas de documentación, propuestas pedagógicas, videos y presentaciones informáticas.

Además y con el objetivo de buscar la mejora continua en las actividades que el alumnado realizará en su futuro profesional en el sector, resultaría apropiado fomentar en su trabajo diario la introducción de elementos diferenciadores y analíticos que le permitan observar modificaciones en los procesos tradicionales, tales como las siguientes:

–Análisis de resultados tras la utilización de diferentes productos en una elaboración.

–Análisis de los procesos y sus cambios en el objetivo final.

Finalmente y, por lo que se refiere a la relación de este módulo con los demás que conforman el título, hay que destacar que no lo podemos contemplar como un elemento individual sino como un modulo integrador, que junto con el resto consiguen una formación total del alumnado.

Como consecuencia de ello, este modulo se encuentra vinculado, en mayor o menor medida, a los módulos de Procesos de elaboración culinaria, Procesos avanzados de elaboración culinaria, Gestión de la producción en cocina, Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina y Control de aprovisionamiento de materias primas, en los cuales se aplicarán algunos de los contenidos objeto de estudio en el presente módulo, como

por ejemplo, todo lo relacionado con los procedimientos de conservación y regeneración de las distintas elaboraciones.

Módulo Profesional: Procesos de elaboración culinaria.

Código: 0499.

Equivalencia en créditos ECTS: 16.

Duración: 260 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.

Criterios de evaluación:

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

b) Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina.

c) Se han identificado y secuenciado mediante diagramas las diversas fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados con cada una.

d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria.

e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.

f) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.

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

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

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

2. Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las diversas transformaciones fisicoquímicas que produce el calor en los alimentos.

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 protocolos de actuación establecidos.

g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se han valorado su repercusión en la calidad del producto final.

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

3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.

e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final.

g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

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

i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.

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

4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.

Criterios de evaluación:

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

b) Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios.

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

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

e) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

f) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación.

g) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos.

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

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

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina.

b) Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina.

c) Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de la misma.

d) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.

e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios.

f) Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.

g) Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.

h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

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

Contenidos.

Organización de los procesos de elaboración culinaria:

–Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, caterings y cocinas centrales, entre otros.

–Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros.

–Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación de tareas, fases, descripción y características.

–Terminología utilizada en la producción culinaria.

Aplicación de técnicas de cocción:

–Análisis y tipología de coccciones. Fuentes de información relacionadas.

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

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

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

Elaboración de productos culinarios básicos:

–Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

–Procedimientos para la elaboración de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones.

–Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas.

- Procedimientos y elaboración de productos culinarios destacados de la cocina navarra atendiendo a su diversidad.
- Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos. Procedimientos para su realización.
- Realización de acabados y presentaciones:
- Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y decoraciones.
- Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina.
- Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones.
- Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan.
- Desarrollo del servicio 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. Relaciones departamentales e interdepartamentales.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

Orientaciones didácticas.

Este módulo de carácter teórico-práctico contiene la formación adecuada para que el alumnado adquiera las habilidades y conocimientos necesarios para desempeñar la función de desarrollo de los procesos productivos de elaboraciones culinarias, así como las propias del desarrollo de los servicios en cocina.

Debido a las características de la profesión en la cual tiene una gran importancia las competencias sociales y personales del trabajador/a, no solo se potenciarán los aspectos técnicos, sino que se incidirá en la seriedad, esfuerzo personal y el trabajo en equipo, aspectos que influirán en la calidad profesional y humana del alumnado.

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

- La preparación de las zonas de producción.
- El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos productivos de las elaboraciones culinarias.
- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La aplicación adecuada de los procedimientos para la realización de elaboraciones básicas de procesos culinarios.
- La elaboración de todo tipo de ofertas gastronómicas incluidas las típicas de la Comunidad Foral Navarra.
- La decoración y presentación de todo tipo de elaboraciones y sus guarniciones lógicas.
- El desarrollo de los servicios en cocina, desde el pre-servicio a las tareas posteriores al desarrollo de los mismos.

El proceso formativo del modulo debería ser progresivo, comenzando por procesos de elaboración/terminación elementales, conocimiento y ubicación de los locales y su organización, maquinaria, herramienta y menaje de utilización básicos, para terminar con aquellas elaboraciones que impliquen procesos de técnicas de marcado dominio profesional. En todos los procesos se deberá poner especial énfasis en la importancia de la manipulación de alimentos y productos, evitando riesgos higiénico-sanitarios, laborales y del deterioro del medio ambiente.

Para alcanzar de forma satisfactoria la progresión formativa, se considera conveniente aplicar en todas elaboraciones la unión secuenciada de los siguientes procesos:

- El análisis de información y necesidades.
- La preparación y mantenimiento de las zonas de producción, equipos y maquinaria.
- El reconocimiento de las necesidades de aprovisionamiento interno.
- Las manipulaciones previas de materias primas.
- La elaboración de productos culinarios.
- La terminación/presentación.
- La conservación/envasado.

Respecto a la tipología de las actividades a diseñar para el presente módulo, se sugiere que, junto a las propias de elaboraciones de cocina, se realicen otras que despierten en el alumnado un espíritu de investigación e innovación que le permita, no sólo estar actualizado permanentemente en su profesión, sino además, sentar bases para ofrecer productos culinarios de creación propia.

Entre estas actividades podrían incluirse las siguientes:

- Lectura de revistas y publicaciones que hagan referencia a las últimas tendencias en cocina a nivel nacional e internacional.

–Visitas a entidades, empresas y profesionales relacionadas con el sector.

–Análisis de costumbres y evolución de la profesión, utilizando para ello las posibilidades que ofrecen las tecnologías de la información y comunicación.

–Obtención de información en diferentes ámbitos, sobre elaboraciones y técnicas y análisis de ellas.

Además y con el objetivo de buscar la mejora continua en las actividades que el alumnado realizará en su futuro profesional en el sector, resultaría apropiado fomentar en su trabajo diario actividades de introducción de elementos diferenciadores y analíticos que le permitan observar modificaciones en los procesos tradicionales, tales como las siguientes:

–Análisis de resultados tras la utilización de diferentes productos en una elaboración.

–Análisis de los procesos y sus cambios en el objetivo final.

–Aceleración y deceleración de los procesos y resultado final en función de ellos.

–Actividades de experimentación y posibles variaciones en función de temperaturas, texturas y sabores.

En cuanto a la relación de este módulo con los demás que conforman el título, hay que destacar la gran vinculación con los módulos de Procesos avanzados de elaboración culinaria, Procesos de preelaboración y conservación en cocina, Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina, Gestión de la producción en cocina y Control del aprovisionamiento de materias primas. En todos ellos existen contenidos que también se aplicarán en él, por lo que sería conveniente una coordinación adecuada para evitar repeticiones o solapamientos de contenidos no deseados. En este punto, resulta conveniente destacar que el presente módulo no se debe contemplar como un elemento individual sino como un módulo integrador, que junto con el resto consiguen una formación global del alumnado.

Módulo Profesional: Gestión de la producción en cocina.

Código: 0500.

Equivalencia en créditos ECTS: 15.

Duración: 130 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y analizado los diversos sistemas de producción culinaria.

b) Se han caracterizado los diferentes sistemas de distribución y servicio, en su caso.

c) Se han relacionado los sistemas de producción con los sistemas de distribución culinaria y viceversa.

d) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución.

e) Se han ejemplificado mediante diagramas los procesos y subprocesos relacionados con cada sistema de producción en cocina.

f) Se han clasificado y caracterizado los diversos sistemas de producción en cocina y se han valorado las ventajas e inconvenientes de cada uno.

g) Se han relacionado los sistemas de producción culinaria con las diversas fórmulas de restauración.

h) Se han identificado y analizado los factores que determinan la elección de los sistemas de producción en cocina.

i) Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria.

2. Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las condiciones generales de las instalaciones y equipamientos asociadas a los diversos sistemas productivos en cocina.

b) Se ha tenido en cuenta la normativa vigente en materia de infraestructuras inmobiliarias en los espacios de cocina, así como la aplicación de los principios de higiene.

c) Se han identificado los aspectos previos a tener en cuenta para el diseño de espacios en cocina.

d) Se han reconocido los condicionantes de seguridad alimentaria relacionados con el diseño de espacios en cocina.

e) Se han analizado los aspectos de funcionalidad a tener en cuenta para el diseño de espacios y equipamientos en cocina.

f) Se han relacionado los conceptos de operatividad o productividad con la optimización de procesos, las previsiones de crecimiento y los espacios y equipamientos en cocina.

g) Se han identificado y distribuido las diversas zonas y anexos necesarios para la producción, servicio, distribución, almacenamiento y otros en cocina.

h) Se han definido los diversos circuitos y flujos de mercancías, personal, productos y transporte/distribución en las diversas zonas determinadas.

i) Se ha tenido en cuenta la relación entre el diseño de los espacios y equipamientos y el volumen previsto de producción/servicio en cocina.

j) Se han identificado los equipamientos adecuados a cada zona, relacionados con los diversos sistemas de producción culinaria.

k) Se han reconocido las nuevas tecnologías relacionadas con los equipamientos en cocina.

3. Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado la información incluida en los documentos relacionados con la producción en cocina.

b) Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.

c) Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y se han determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina.

d) Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.

e) Se han planificado y secuenciado las fases de la producción.

f) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.

g) Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que debe realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria.

h) Se han identificado las medidas de control, relacionadas con el sistema APPCC, que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico.

i) Se ha reconocido el procedimiento de realización de la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

j) Se han realizado los diagramas de procesos y los protocolos de actuación necesarios.

k) Se han reconocido y atendido las necesidades de información y formación al personal sobre las actividades programadas.

4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.

Criterios de evaluación:

a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios.

b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.

c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.

d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos.

e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.

f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.

g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina.

h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.

i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.

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

5. Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito toda la documentación necesaria para el control de los consumos en cocina.

b) Se han analizado las fichas técnicas de producción y se han realizado la actualización de las mismas, siempre que sea preciso.

c) Se han realizado los cálculos de consumo por actividad, períodos determinados, productos y otros.

d) Se han formalizado los documentos para el control de consumos.

e) Se han calculado las desviaciones entre los consumos reales y las previsiones predeterminadas.

f) Se han formalizado los informes preceptivos a las áreas de administración y gestión de la empresa.

g) Se han utilizado aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en empresas de restauración.

Contenidos.

Reconocimiento de sistemas de producción culinaria:

–Sistemas de producción culinaria. Descripción y análisis.

–Sistemas de distribución, y servicio, en su caso, de cada sistema de producción. Características.

–Métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución. Abatimiento, EAM, vacío, pasteurización, esterilización y otros.

–Ventajas e inconvenientes de los diversos sistemas productivos.

–Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración.

–Factores que determinan la elección de un sistema de producción.

Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos:

–El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones según los diversos sistemas de producción.

–Criterios previos al diseño.

–Criterios de diseño:

• Seguridad alimentaria (limpieza, contaminación cruzada, gestión de residuos, almacenamiento de materiales y otros).

• Funcionalidad de los espacios.

• Delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/servicio, almacenamiento, anexos y otros).

• Determinación de los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, transporte y distribución y otros).

• Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros).

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

–Análisis de la documentación e información previa relacionada con las actividades de producción en cocina:

• Selección y/o determinación de ofertas.

• Estudio y cálculo de necesidades para determinar recursos materiales y humanos.

–Organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio en su caso.

–Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción:

• Fases de la producción culinaria.

• Trazabilidad de los productos. Definición. Fases: hacia atrás, en los procesos y hacia delante.

• Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del proceso productivo, según el sistema APPCC.

• Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Información y formación al personal sobre las actividades programadas.

Supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina:

–Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros.

–Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.

–Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones.

–Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.

–Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.

–Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

Control de consumos:

–Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina.

• Fichas de producción. Análisis y ajuste/actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandallos.

• Fichas de control de consumos. Por actividad/servicio, por períodos, por productos y otros.

• Cálculo de desviaciones.

• Formulación de informes.

–Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

Orientaciones didácticas.

El objetivo de este módulo es que el alumnado adquiera la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con la dirección y la organización de unidades de producción, así como las propias del aprovisionamiento interno y el desarrollo de los procesos productivos y/o de servicio en cocina.

Estas destrezas incluyen aspectos fundamentales como:

– Reconocer sistemas de producción y distribución culinaria, métodos de cocina y conservación con ventajas e inconvenientes en los diferentes sistemas de producción y distribución.

– Asesorar en el diseño de espacios y equipamientos en cocina, así como controlar la seguridad alimentaria respetando la normativa higiénica sanitaria vigente.

– Programar actividades para la producción y el servicio en cocina: necesidades de recursos, selección de ofertas, trazabilidad de los productos, sistema APPCC y procedimiento de realización de guías de buenas prácticas en la higiene alimentaria.

– Supervisar procesos de producción y servicio en cocina: aplicar protocolos de actuación en operaciones previas, técnicas de cocción, acabado de productos culinarios y su distribución.

– Controlar mediante fichas de producción los consumos, cálculo de desviaciones y formulación de informes.

Este módulo tiene un carácter eminentemente teórico, por lo que sería conveniente que el aula dispusiera de recursos informáticos, que permitieran al alumnado acceder, de manera rápida y actualizada a distintas fuentes de información relacionadas con los contenidos incluidos en el mismo.

Por otro lado, hay que lograr que el alumnado comprenda que dichos conocimientos teóricos serán de aplicación a los diferentes módulos prácticos de cocina, con lo que resulta de especial importancia para que se puedan adquirir de manera adecuada los objetivos del ciclo formativo en su conjunto.

La secuenciación de contenidos que se propone como más adecuada se corresponde con el orden de presentación expuesto en el apartado de contenidos básicos, organizados en cinco bloques de contenidos:

1. Reconocimiento de sistemas de producción culinaria.
2. Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos.
3. Programación de actividades para la producción y servicio en cocina.
4. Supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina.
5. Control de consumos.

Estos contenidos se organizarán en unidades de trabajo, cada una de las cuales tendrá sentido como entidad propia que permita la definición de los objetivos, actividades de enseñanza-aprendizaje y evaluación. El conjunto de ellas ha de permitir la consecución de los resultados de aprendizaje del módulo.

Para alcanzar de manera satisfactoria los objetivos que se persiguen en este módulo se sugiere realizar, entre otras, las siguientes actividades, que se podrían organizar en tres grupos diferenciados en atención a la función a la que hacen referencia:

En cuanto a la función de dirección de unidades de producción se podrían diseñar actividades sobre:

- El asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos.
- La definición de los procesos de producción.
- El control de resultados.
- La definición de productos culinarios.

En cuanto a la función de organización de unidades de producción sería conveniente incluir en las programaciones actividades sobre:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de la oferta de productos.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La asignación de recursos y tareas.
- La supervisión de producción y servicio, en su caso.
- La coordinación vertical y horizontal.

En cuanto a las funciones de producción y/o de servicio en cocina, las principales actividades deberían basarse en:

- La puesta a punto y mantenimiento de instalaciones y maquinaria.
- La preelaboración de materias primas.
- La elaboración de productos.
- La terminación/presentación.
- Conservación/envasado.
- La prestación de servicios en cocina.
- El control de consumos.

Los recursos complementarios utilizados para desarrollar el módulo se debería basar en la aplicación de distintas estrategias que fomenten en el alumnado un espíritu de constante actualización e innovación, como por ejemplo:

– Visitas a instalaciones hoteleras para observar la gestión interna de cada establecimiento.

– Visitas a establecimientos relacionados con los sistemas de producción y métodos de cocinado-conservación, en IV Y V gama en la industria alimentaria.

– Lectura de artículos de revistas específicas de hostelería en las que se relatan experiencias y reflexiones desde la práctica en relación a la gestión de la producción en cocina.

– Ponencias de profesionales que expongan sus métodos actualizados a las necesidades del mercado.

– Análisis de proyectos de investigación, fichas de documentación, propuestas pedagógicas, videos y presentaciones informáticas.

Finalmente, y por lo que se refiere a la relación de este módulo con los demás incluidos en el currículo del Técnico Superior en Dirección de Cocina, sería conveniente señalar que los contenidos del módulo de Gestión de la producción en cocina constituyen un elemento transversal prácticamente al resto de módulos del ciclo, ya que, como se ha señalado con anterioridad, los conceptos que se imparten en este módulo se deberán implementar en todos los procesos que se llevan a cabo a través de los módulos prácticos y teórico-prácticos.

Por ello, cabe concluir que este módulo se configura como una base teórica necesaria del futuro profesional, sin que ello suponga una duplicidad o superposición de contenidos con el resto de los módulos que configuran el ciclo.

Módulo Profesional: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.

Código: 0501.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Duración: 100 horas.

Resultados de aprendizaje.

1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término «calidad».

- b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.

- c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad.

- d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa.

- e) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad.

- f) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.

2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad.

- b) Se han relacionado los datos que se obtienen de las diferentes herramientas de medición con posibles acciones de mejora.

- c) Se han identificado y reconocido las características de un plan de calidad para posteriormente obtener el certificado de calidad.

- d) Se han analizado diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración.

- e) Se han reconocido los métodos para la autoevaluación.

- f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad.

3. Supervisa la limpieza y desinfección del 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 comprobado 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.

4. Verifica las 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 y de manipulación.

b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxioinfecciones asociados a los malos hábitos.

c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan.

d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores.

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

f) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias.

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

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

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

5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.

Criterios de evaluación:

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

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

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

d) Se han definido los parámetros asociados a la evaluación 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).

6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.

b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

c) Se han identificado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.

d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos.

e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.

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

g) Se han establecido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y se han tomado medidas para la protección ambiental.

h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Contenidos.

Identificación de los sistemas de gestión de la calidad:

–Introducción a la calidad.

–Análisis y evolución de la calidad.

–Características de la calidad en el sector servicios.

–Calidad y productividad.

–La calidad total y los recursos humanos.

–Expectativas y percepciones del cliente.

–Determinación y fijación de objetivos.

–Manuales de calidad.

–Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa.

Control de la aplicación de las normas de calidad:

–Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad.

–Introducción a las herramientas y técnicas de calidad.

–Herramientas de organización.

–Herramientas de planificación.

–Datos. Proceso y medición.

–La autoevaluación: estadística, representaciones, diagramas, hojas de datos.

–Descripción de los diferentes modelos de calidad.

–Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad: El plan de calidad. Las certificaciones. La “Q” de calidad en la Comunidad Foral de Navarra.

Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

–Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.

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

–Control de plagas. Tratamientos DDD: características, productos utilizados y condiciones de empleo.

–Medidas generales de protección en las instalaciones de hostelería.

–Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección ó desratización y desinsectación inadecuadas. Peligros físicos, químicos y biológicos.

–Residuos generados en la industria alimentaria y de restauración y sus efectos ambientales.

–Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

–Verificación de buenas prácticas higiénicas.

–Normativa general.

–APPCC y Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

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

–Medidas de higiene personal.

–Medidas de higiene en la elaboración y conservación de alimentos.

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. Contaminación cruzada.

–Importancia de la conservación de los alimentos, según el método empleado y su relación con los peligros asociados.

–Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración:

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

–Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

–Trazabilidad y seguridad alimentaria. Protocolo de actuación en la toma de registros.

–Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, UNE-EN ISO 14000 y otras). Análisis e interpretación.

Orientaciones didácticas.

El objetivo de este módulo es que el alumnado ejecute todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos, consiguiendo la calidad y los objetivos establecidos y aplicando en todo momento la normativa de seguridad e higiene alimentaria. De igual modo le capacitaría para diseñar y desarrollar el sistema de autocontrol necesario para cada tipo de empresa en la que se manipulen alimentos.

La función de la calidad y la seguridad e higiene alimentaria y ambiental incluye aspectos fundamentales para la actuación en cocina, tales como la aplicación de las normas de calidad, la aplicación de normas de higiene, las normas de manipulación de alimentos, el control de residuos y la minimización del impacto ambiental.

Al finalizar este módulo, el alumnado debe ser capaz de:

–Aplicar la normativa de calidad y seguridad e higiene alimentaria.

–Diseñar e implementar sistemas de gestión de la calidad y sistemas de autocontrol.

–Emplear las herramientas y metodología necesarias en la limpieza y desinfección.

–Desarrollar y valorar la importancia de unas buenas prácticas de higiene como garantía de la calidad en la hostelería.

–Adquirir una actitud crítica y responsable de gestión medioambiental.

Este módulo tiene carácter teórico-práctico, por lo tanto sería conveniente que el aula estuviera dotada de equipos informáticos con software para simulación del sistema de autocontrol basado en el APPCC, así como disponer del aula taller donde se imparten los módulos prácticos, al menos durante una sesión cada cierto periodo de tiempo, para facilitar poder poner en práctica y evaluar los conocimientos que se van adquiriendo en el lugar de trabajo.

Además sería aconsejable disponer de un pequeño laboratorio dotado de una cocinilla con menaje, microondas, congelador, frigorífico, microscopio, aditivos; termómetros testigo y termómetros sonda, fichas de gestión del APPCC; detergentes y desinfectantes, test de limpieza de superficies y test para detectar "compuestos polares", entre otros.

La secuenciación de contenidos que se propone como más adecuada se corresponde con el orden de presentación expuesto a continuación:

1. La calidad. Gestión y normativa.
2. La seguridad alimentaria.
3. Buenas prácticas de higiene alimentaria. Normativa.
4. Limpieza y desinfección. Tratamientos DDD.
5. Sistemas de autocontrol: APPCC, GPCH y Requisitos de Higiene Alimentaria y Trazabilidad.
6. Incidencia ambiental en la hostelería.

Se aconseja empezar por el bloque de la calidad y todo lo referente a ella y, a continuación, seguir con los bloques de seguridad e higiene alimentaria como base de la calidad en el desarrollo de los procesos culinarios. Se sugiere continuar con los contenidos de limpieza y desinfección y control de plagas porque se refieren a la forma en que se logrará la seguridad alimentaria y, con ello, la calidad.

Una vez que el alumnado haya asentado estos conocimientos será un buen momento para desarrollar los sistemas de autocontrol que logren la calidad total y un producto libre de riesgos para el consumidor, es decir, todo lo aprendido hasta ahora se sistematiza con este bloque de contenidos.

Por último, se vería el bloque que versa sobre la incidencia ambiental en la hostelería que, junto con la prevención de riesgos laborales, es un tema transversal y estará presente a lo largo de todo el módulo, pero en este momento se trataría de forma especial y se profundizaría en las actuaciones del alumnado, como consumidores y como trabajadores en la actividad hostelera.

Estos contenidos se organizarán en unidades de trabajo, cada una de las cuales tendrá sentido como entidad propia que permita la definición de los objetivos, actividades de enseñanza-aprendizaje y evaluación. El conjunto de ellas ha de permitir la consecución de los resultados de aprendizaje del módulo.

Para alcanzar de manera satisfactoria los objetivos que se persiguen en este módulo se sugiere realizar, entre otras, las siguientes actividades:

- Realización de investigaciones sobre las diferentes enfermedades e intoxicaciones alimentarias.
- Lectura y resumen de revistas y artículos de actualidad relacionados con el módulo en el sector de la Hostelería.
- Elaboración de un diccionario de términos referentes a la calidad y seguridad e higiene alimentaria.
- Visualización de diversos vídeos relacionados con el módulo y debate posterior en torno a los mismos.
- Observación y corrección de las prácticas incorrectas de seguridad e higiene que cometen los compañeros/as en el aula taller.
- Determinación de posibles zonas de riesgo (instalaciones y aparatos) para la seguridad e higiene en el aula taller.
- Realización de un plan de limpieza y desinfección.
- Determinación de los parámetros de frescura de: pescados frescos, pescados congelados, crustáceos y cefalópodos, carne fresca, huevos, legumbres, frutas y hortalizas.
- Elaboración y diseño de hojas de trabajo del APPCC.
- Simulación de la APPCC.
- Aplicación correcta de los tipos de detergente que se utilizarían según casos diferentes: limpieza de suelos, utensilios, planchas, hornos, paredes, entre otros.
- Explicación de los símbolos de reciclaje, para ello traerán envases con símbolos medioambientales.
- Ejercicios sobre cálculo de tasas de crecimiento de residuos versus población en Navarra y dibujo de diagrama de barras.
- Búsqueda de datos actualizados en internet sobre residuos y población de Navarra y comparación con España y el resto del mundo.
- Visitas a diferentes empresas del ramo.

Finalmente y, en cuanto a la relación existente entre los módulos que conforman el perfil del título, sería conveniente señalar que los contenidos del módulo de Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene alimentaria constituyen un elemento transversal, prácticamente, al resto de módulos

del ciclo de Técnico Superior en Dirección de Cocina, ya que los conceptos que se imparten en él se deberán implementar en todos los procesos que se llevan a cabo en los módulos prácticos y teórico-prácticos. De ahí la importancia de que este módulo de imparta en el primer curso del ciclo, ya que esto permitirá la aplicación de los conocimientos adquiridos en el mismo a lo largo de todo el proceso formativo del alumnado.

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

Código: 0504.

Equivalencia en créditos ECTS: 3.

Duración: 70 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Determina los puestos de trabajo y sus funciones en el área de restauración, estableciendo las características de los distintos perfiles profesionales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las etapas de la planificación de plantillas y previsión de las necesidades de personal.
- b) Se han definido las características de cada puesto de trabajo correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.
- c) Se han analizado los principales métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.
- d) Se han definido los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada puesto de trabajo.
- e) Se han evaluado los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas en restauración.
- f) Se ha valorado los principios deontológicos característicos en el marco de las empresas o áreas de restauración.

2. Planifica los recursos humanos, aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las nuevas tendencias empresariales en restauración con los diferentes equipos humanos.
- b) Se han caracterizado las funciones que debe desempeñar el personal dependiente.
- c) Se han establecido los sistemas de planificación de plantillas evaluando las variables necesarias.
- d) Se han definido los turnos necesarios, jornadas, calendario anual y el descanso para el correcto funcionamiento del establecimiento o área de restauración.
- e) Se ha operado con software de gestión de plantillas.
- f) Se han establecido las técnicas de métodos de medición de tiempos.
- g) Se han identificado las diferentes técnicas de comunicación y motivación de personal.
- h) Se ha valorado la normativa legal vigente en materia laboral.

3. Colabora en la selección de personal, teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de selección de personal y sus fases.
- b) Se ha preparado un plan secuenciado de selección de personal.
- c) Se han reconocido las diferentes técnicas de selección.
- d) Se han elegido sistemas de reclutamiento de personal.
- e) Se ha valorado el coste del proceso de selección.
- f) Se han diseñado los aspectos técnicos de la entrevista y de los test.
- g) Se han reconocido otras nuevas formas de selección.
- h) Se han valorado los diferentes candidatos, según el puesto que se desea cubrir.

4. Integra al personal de la empresa, adaptando los modelos actuales de organización de los recursos humanos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las diferentes motivaciones de los trabajadores de la empresa.
- b) Se han descrito las necesidades de formación para actualizarse al puesto de trabajo.
- c) Se han identificado las diferentes formas de formación.
- d) Se ha reconocido la finalidad de la formación.
- e) Se han determinado los elementos determinantes de la motivación y de la desmotivación en el puesto de trabajo.
- f) Se han identificado técnicas de motivación.
- g) Se ha valorado la importancia de conocer el clima laboral para analizar los factores motivadores y desmotivadores, para solucionarlos.
- h) Se ha diseñado un plan de acogida para nuevos trabajadores.

5. Dirige los equipos, aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito el plan de dirección.
- b) Se han caracterizado las normas de la dirección de equipos.
- c) Se han establecido los principios de la dirección en función de los objetivos.
- d) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias de liderazgo.
- e) Se ha valorado la importancia que supone una buena dirección.

Contenidos.

Determinación de puestos de trabajo:

- El trabajo y su evolución histórica.

–Planificación de plantillas en las empresas de restauración. Métodos de definición de puestos de trabajo en las empresas de restauración.

–Establecimiento de áreas de responsabilidad, funciones y tareas del personal dependiente.

- Herramientas de planificación y previsión de plantillas.

Planificación del personal dependiente de acuerdo con la estructura organizativa:

- Definición de las diferentes funciones que se han de desempeñar.

–Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices empresariales.

- Modelos de plantillas. Ejemplos de planificación de plantillas.

- Normativa laboral: política salarial y política social.

Colaboración en la selección del personal:

- Técnicas de selección y procesos de selección.

–Instrumentos: entrevista, test dinámica de grupos y otras formas de selección.

–El reclutamiento. Concepto y características. Sistemas de reclutamiento: interno y externo. Fuentes para reclutar.

- La preselección.

Integración del personal en la empresa de restauración:

- Plan de formación.

–Concepto de motivación. Evolución. Principios y técnicas.

- La desmotivación. Tedio, fatiga, absentismo.

- Factores motivadores y desmotivadores.

- Diseño del plan de acogida en la empresa.

Dirección de equipos:

–Leyes básicas de la dirección de equipos: leyes físicas, de Pareto, leyes humanas.

- Plan de dirección.

–Principios de la dirección. La organización en los establecimientos de restauración: departamentos. Niveles y estructuras en la organización. Organigramas.

- Estrategias y liderazgo.

- Estilos de liderazgo.

- Técnicas de reuniones. Clases y tipos.

Orientaciones didácticas.

Este módulo profesional tiene como objetivo principal, conseguir que el alumnado sea capaz de desempeñar las funciones de dirección del personal dependiente, básicamente desde una perspectiva de jefe de equipo o de dirección, colaborando en la selección del mismo teniendo en cuenta las diversas características de las empresas de restauración.

Desde este punto de vista ha de desarrollar habilidades para la comunicación, la negociación, la solución de problemas y la toma de decisiones como base de la conducción y dirección de equipos de trabajo.

El módulo de Recursos Humanos y dirección de equipos en restauración, incluye aspectos como: la caracterización de los puestos de trabajo, la colaboración en la selección de personal, la planificación de los recursos humanos existentes, la integración del personal de la empresa en función de los modelos actuales de organización de recursos humanos y la dirección del personal.

Este módulo tiene carácter teórico-práctico, por lo tanto, sería conveniente que el aula estuviera dotada de equipos informáticos con software para simular la de creación de plantillas, así como, disponer de acceso a Internet con el fin de possibilitar el conocimiento y utilización de diferentes Webs de organismos oficiales o no, facilitando así, la puesta en práctica y evaluación de los conocimientos que se van adquiriendo.

El orden de contenidos que aparece en el desarrollo del módulo de Recursos Humanos y dirección de equipos en restauración responde a criterios lógicos de secuenciación, que se corresponde con la siguiente:

1. Determinación de puestos de trabajo.
2. Planificación del personal dependiente de acuerdo con la estructura organizativa.
3. Colaboración en la selección del personal

4. Integración del personal en la empresa de restauración.

5. Dirección de equipos.

Sería conveniente comenzar por la organización de las diferentes áreas de las empresas de restauración definiendo los perfiles profesiográficos de las distintas categorías profesionales, teniendo en cuenta la normativa existente, para continuar con la definición y el diseño de plantillas según la política empresarial en los diferentes tipos de empresas de restauración, eligiendo los instrumentos más acordes de la técnica o técnicas de selección a realizar.

Posteriormente, habría que proseguir con el bloque que versa sobre la integración del personal en la empresa, identificando los fenómenos que frecuentemente aparecen en las interacciones de las personas dentro de los equipos de trabajo.

Para finalizar, se debería analizar el bloque de dirección de equipos, destacando la importancia de diseñar un plan de dirección que facilite el liderazgo como dinamizador de equipos de trabajo, conocer cómo hacerlos más productivos, así como las reuniones que tengan lugar en las organizaciones.

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 socio-profesionales y aceptar las normas establecidas, incrementar el rendimiento académico, facilitar el intercambio de conocimientos, impulsar el trabajo en equipo, desarrollar la capacidad de resolución de conflictos y a través de ella, la toma de decisiones.

Estos contenidos se organizarán en unidades de trabajo, cada una de las cuales tendrá sentido como entidad propia que permita la definición de los objetivos, actividades de enseñanza-aprendizaje y evaluación. El conjunto de ellas ha de permitir la consecución de los resultados de aprendizaje del módulo.

Para alcanzar de manera satisfactoria los objetivos que se persiguen en este módulo se sugiere realizar, entre otras, las siguientes actividades:

–Visitas de profesionales de empresas de restauración que expongan sus casos.

–Lectura y resumen de revistas y artículos de actualidad relacionados con el módulo en el sector de la Hostelería.

–Visualización de diversos vídeos relacionados con el módulo y debate posterior en torno a los mismos.

–Definir plantillas según necesidades y tipología empresarial utilizando programas informáticos específicos.

–Seleccionar personal para un puesto concreto, definiendo y justificando la técnica a emplear.

–Analizar los factores que influyen en la solución de problemas.

–Planificación de reuniones.

–Ejercicios de aplicación que planteen situaciones ficticias en una empresa de restauración y formas de solución.

–Dinámicas de grupo que faciliten la interacción del alumnado.

Sería conveniente que estas intervenciones se grabaran para, posteriormente, poder realizar un análisis de las mismas.

En lo referente a la evaluación, es importante evaluar tanto la adquisición de las bases teóricas que fundamentan la intervención en estas áreas, como la capacidad de aplicar los aprendizajes al análisis y diseño de las intervenciones en situaciones prácticas; igualmente es importante evaluar los aspectos actitudinales.

Los contenidos del módulo de Recursos Humanos y dirección de equipos en restauración constituyen un elemento transversal del resto de módulos del ciclo de Técnico Superior en Dirección de Cocina, ya que los conceptos que se imparten en este módulo deberán tenerse en cuenta en todos los procesos que se llevan a cabo a través del resto de módulos.

Por ello, la coordinación entre el profesorado que imparte estos módulos profesionales será fundamental, no solamente, porque se debe garantizar una formación homogénea y los mismos criterios de actuación, sino porque el alumnado podrá comprender mejor la interrelación existente entre los distintos módulos profesionales que conforman el título y que le dotan de un carácter global e integrador a la hora de definir el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.

Módulo Profesional: Inglés básico I.

Código: NA04.

Duración: 60 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Comprende información escrita contenida en textos breves y sencillos redactados en lenguaje formal, relacionados con la vida diaria o la actividad habitual del campo profesional correspondiente, empleando criterios de contextualización.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido un número suficiente de palabras clave para interpretar con corrección, de manera global, la información contenida en un documento breve y sencillo relacionado con la actividad ordinaria o la profesional.

b) Se ha identificado y extraído información, de carácter predecible –nombres, fechas, precios, horas...– de materiales de uso habitual en la práctica profesional que utilicen vocabulario frecuente, tales como folletos, catálogos, manuales, etc., y de otros documentos de la vida diaria –anuncios, menús, horarios, etc.–.

c) Se han extraído de modo preciso informaciones concretas contenidas en los documentos intercambiados en la relación profesional habitual –cartas comerciales, faxes, correos electrónicos, formularios...– para su adecuada tramitación.

d) Se han interpretado instrucciones sencillas relativas a la actividad profesional ejecutando o simulando la ejecución de las acciones indicadas.

e) Se han identificado y aislado con precisión consejos o advertencias contenidos en señales, letreros, mensajes de ordenador, etiquetas, pictogramas, etc., de presencia habitual en la vida diaria y en la actividad profesional, para evitar riesgos derivados del uso inadecuado de productos, materiales, equipos o instalaciones.

f) Se han utilizado las herramientas de traducción de manera apropiada, seleccionando el significado que se adegue al contexto de uso y a la cohesión requerida.

2. Comprende información contenida en discursos orales sencillos emitidos a una velocidad lenta en lengua estándar, referidos a actividades ordinarias o profesionales predecibles, analizando el mensaje en su globalidad.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la idea general de un discurso oral sencillo relacionado con asuntos de interés personal.

b) Se han comprendido detalles contenidos en indicaciones verbales sencillas para realizar una actividad ordinaria concreta, tal como usar un transporte público, aunque a veces requiera que se le repita el discurso.

c) Se han reconocido las informaciones esenciales contenidas en un discurso simple percibido a través de medios audiovisuales sobre asuntos predecibles, tal como un aviso a través de un altavoz.

d) Se ha captado la información esencial de una noticia emitida en televisión cuando se ha emitido con claridad, en lengua estándar y con soporte visual de la misma.

3. Redacta textos sencillos y cumplimenta formularios o documentos normalizados que se emplean habitualmente en el ámbito profesional aplicando la necesaria corrección gramatical y ortográfica, en un registro neutro o formal.

Criterios de evaluación:

a) Se han redactado documentos sencillos de carácter rutinario –cartas de presentación, descripciones breves de actividades habituales, etc.– empleando oraciones y frases simples enlazadas con conectores que las unan u ordenen cronológicamente de forma coherente, empleando el vocabulario adecuado y, en su caso, plantillas de texto y fórmulas estandarizadas de saludo, despedida, agradecimiento, etc.

b) Se han utilizado con corrección estructuras gramaticales sencillas aunque se pueda cometer algún error básico sistemático, tal como confundir tiempos verbales.

c) Se ha empleado un vocabulario básico general de amplitud suficiente para cubrir las necesidades comunicativas habituales que se producen en la vida diaria y en el entorno profesional en situaciones y temas conocidos.

d) Se han escrito las palabras de uso más habitual con corrección ortográfica.

e) Se han tomado notas de mensajes breves y sencillos que recojan información relevante, teniendo oportunidad de pedir que se repita o reformule el mensaje.

f) Se han utilizado las herramientas de traducción con criterios de coherencia y contextualización.

4. Produce mensajes orales sencillos referidos a las actividades cotidianas personales o profesionales, empleando estructuras básicas y vocabulario suficiente para las necesidades comunicativas básicas.

Criterios de evaluación:

a) Se han utilizado con corrección frases y fórmulas comunicativas estandarizadas o memorizadas para referirse a situaciones habituales, principalmente en discursos descriptivos.

b) Se ha empleado un vocabulario suficiente para desenvolverse en situaciones predecibles de la vida cotidiana y apropiado para referirse a las actividades profesionales.

c) Se ha mantenido una corrección gramatical suficiente para que no distorsione el significado del mensaje, aunque se cometan errores básicos.

d) Se ha emitido el discurso con una pronunciación suficientemente clara y comprensible, aunque sea manifiesto el acento extranjero.

e) Se ha reformulado el discurso cuando el interlocutor lo requiere para mejorar la comprensión del mismo.

5. Se comunica en inglés con otras personas en intercambios relacionados con asuntos predecibles, manteniendo un intercambio muy

breve, sencillo y directo sobre asuntos cotidianos o propios de la actividad profesional.

Criterios de evaluación:

a) Se han planteado y contestado preguntas sencillas referidas a temas cotidianos del trabajo o del tiempo libre.

b) Se ha participado en intercambios verbales muy breves sobre situaciones rutinarias en las que se abordan temas conocidos, aunque no es capaz de mantener una conversación prolongada.

c) Se ha comprendido lo suficiente como para desenvolverse en intercambios sociales breves, requiriendo ocasionalmente repeticiones parciales o completas del discurso emitido con claridad y lentitud por los interlocutores, cuando se refiere a situaciones predecibles.

d) Se han formulado opiniones y propuestas sencillas, y respondido a ellas, en situaciones informales con personas conocidas.

e) Se han empleado las convenciones y fórmulas de cortesía adecuadas para saludar, despedirse, disculparse y dirigirse a las personas.

f) Se han aplicado las convenciones de relación social propias del país del interlocutor.

Contenidos.

Contenidos léxicos:

–Vocabulario y terminología básica específica del campo profesional.

–Vocabulario y terminología referente a la vida cotidiana, con especial referencia a ocio y tiempo libre, viajes, sentimientos personales, rutinas y hábitos de vida, vestido, alimentación, vivienda, compras ...

Contenidos gramaticales:

–Tiempos verbales: pasado simple y continuo, futuro, condicional tipo I, presente perfecto.

–Voz pasiva: presente y pasado simple.

–Comparativos y superlativos.

–Oraciones de relativo especificativas.

–Preposiciones, conjunciones y adverbios.

–Elementos de coherencia y cohesión: conectores.

–Signos de puntuación.

Contenidos funcionales:

–Saludar y despedirse en situaciones sociales habituales.

–Formular y responder preguntas para obtener o dar información general y profesional, pedir datos, etc.

–Comparar y contrastar.

–Mostrar acuerdo y desacuerdo.

–Expresar intenciones y planes.

–Expresar gustos y preferencias y obligación.

–Describir personas y rutinas.

–Identificar el tema general de un texto sencillo.

–Redactar textos sencillos sobre temas de interés personal o profesional.

–Redactar CVs, cartas de presentación con datos personales.

–Cumplimentar formularios o documentos de uso habitual.

–Utilizar con criterio contextual diccionarios, manuales u otros materiales de referencia, incluyendo los medios electrónicos, para encontrar el significado adecuado a cada contexto de palabras desconocidas.

–Presentar oralmente informaciones sencillas sobre temas conocidos en una secuencia lógica.

–Realizar preguntas y peticiones relacionadas con actividades básicas habituales.

–Describir actividades personales habituales presentes o pasadas.

–Utilizar estrategias de comunicación no verbal para reforzar la interacción oral.

Contenidos socio-profesionales:

–Identificar y analizar las normas, protocolos y hábitos básicos que rigen las relaciones humanas y socio-profesionales propias de los países de donde proceden los clientes y/o los profesionales con quienes se comunica.

–Identificación y aplicación de las pautas de comportamiento para interactuar en inglés, teniendo especialmente en cuenta las convenciones de cortesía en uso en el ámbito de Internet.

–Curiosidad, respeto y actitud abierta hacia otras formas de cultura y hacia las personas que la integran.

–Disposición para el trabajo en pares y grupos, y en entornos multidisciplinares.

Orientaciones didácticas.

El módulo profesional de Inglés básico I tiene como objetivo fundamental reforzar la competencia lingüística del alumnado, haciendo especial hincapié en las destrezas que le permitan desenvolverse con comodidad en las situaciones comunicativas habituales de la vida profesional.

Aunque diversos estudios centrados en el análisis de las demandas efectuadas por las empresas nacionales en relación al conocimiento de idiomas y a los métodos utilizados para detectar las competencias lingüísticas en la selección de candidatos, ponen de manifiesto que dichas demandas requieren un conocimiento del idioma no especializado, en este nivel educativo se entiende que la formación en inglés que proporciona este módulo, junto con el módulo de Inglés que se imparte en segundo curso, sirven principalmente como soporte para la consecución de las competencias definidas en el perfil profesional, sin renunciar a la mejora de la competencia comunicativa del alumnado en situaciones de la vida diaria. Por ello, se deben proporcionar al alumnado los medios que le permitan el desarrollo de destrezas lingüísticas específicas, adecuando el aprendizaje del idioma a sus necesidades en el contexto profesional.

Con esta finalidad, el proceso de enseñanza-aprendizaje se debería enfocar desde un punto de vista eminentemente práctico, en el que la enseñanza de la gramática sea observada como revisión de lo estudiado en cursos anteriores y se contextualice en situaciones comunicativas de interés real para el alumnado, lo que favorecerá que éste adquiera conciencia de la necesidad de manejar con un mínimo de solvencia en el idioma objeto de aprendizaje. Por tanto, se sugiere emplear una metodología de enseñanza-aprendizaje a través de tareas o, lo que es lo mismo, actividades con objetivos concretos, que favorezcan una mayor y más activa exposición del alumnado al idioma.

Las actividades que se realicen en el proceso de enseñanza-aprendizaje han de diseñarse de manera que sitúen al alumnado en situaciones comunicativas lo más auténticas posible. Teniendo en cuenta el perfil profesional de este técnico, resulta necesario potenciar de manera especial las destrezas de comprensión, producción e interacción orales, tanto en mensajes profesionales como cotidianos, ya que el incremento del número de clientes/turistas de otras nacionalidades que utilizan el inglés como idioma de comunicación, hace que el empleo este idioma resulte imprescindible y, por tanto, se convierta en un factor más de exigencia para los profesionales del área de la hostelería. Estas destrezas serán objeto de profundización en el módulo de Inglés que se imparte en segundo curso y que se configura como un paso más en la necesaria capacitación lingüística del futuro profesional del sector.

En cuanto a la utilización de recursos, las tecnologías de la información, especialmente Internet y el correo electrónico, suponen una herramienta muy valiosa para colocar al alumnado en situaciones reales de comunicación, ya que la mayor parte de ellas se producen actualmente, tanto dentro como fuera de la empresa, en soporte informático, para lo cual resulta imprescindible manejar eficazmente dichas tecnologías. Así mismo, surge de manera lógica la necesidad de coordinarse con el resto de módulos técnicos de este título como fuente de materiales auténticos para su utilización en el aula.

Otro aspecto al que conviene prestar atención es el desarrollo de las competencias sociolíngüísticas, que deben impregnar todo el proceso de enseñanza-aprendizaje. Es importante que, en el marco de esta formación con vocación finalista, garanticemos que el alumnado conozca las convenciones en el uso de la lengua, las normas de cortesía, la diferencias de registro y la trascendencia de su uso adecuado y, en general, las características culturales más definitorias de la idiosincrasia de los países que tienen al inglés como lengua materna.

En lo que se refiere a la evaluación, se sugiere que este proceso se centre en la valoración de la forma de poner en acción sus conocimientos y destrezas lingüísticas y su capacidad para utilizar diferentes estrategias de comunicación. Con este objetivo se han señalado los criterios de evaluación de este módulo y, en la misma línea, el Marco Europeo de Referencia para las lenguas puede resultar un instrumento muy valioso para diseñar herramientas de evaluación.

Módulo: Empresa e iniciativa emprendedora.

Código: 0507.

Equivalencia en créditos ECTS: 4.

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 en el 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 ámbito de las empresas de restauración.

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 las empresas de restauración, 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 prospectiva 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) del sector de la restauración.

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 restauración, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

i) Se han identificado, en empresas del ámbito de la automoción, 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 del sector de la restauración.

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 restauración.

4. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa de restauración, 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 una empresa de restauración en la localidad de referencia.

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

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

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de restauración.

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 del sector de la restauración, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

Contenidos.

Iniciativa emprendedora:

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

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

–La actuación de los emprendedores como empresarios y empleados de una PYME del sector de la restauración.

–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 las empresas de restauración.

–Análisis del entorno general y específico de una PYME de una empresa de restauración.

–Relaciones de una PYME del sector de la restauración 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 del sector de la restauración. 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 de restauración.

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 la restauración.

–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 restauración.

–Contacto con empresarios, representantes de organizaciones empresariales, sindicales y de las diferentes administraciones mediante actividades complementarias (charlas, visitas, etc.) que impulse 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 restauración 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 objeto 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 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 por parte del alumnado. 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 si 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 los profesores que imparten 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: Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.

Código: 0498.

Equivalencia en créditos ECTS: 12.

Duración: 150 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres, reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, y las necesidades de aprovisionamiento interno.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las instalaciones, equipos, máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción de elaboraciones de pastelería/repostería.
- b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de pastelería/repostería.
- c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.
- e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- f) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.
- g) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- h) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería.

c) Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y herramientas de pastelería/repostería.

d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.

e) Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

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

g) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.

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

i) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.

j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

3. Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes postres y se han relacionado con sus posibilidades de aplicación.

- b) Se han identificado y secuenciado las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración de postres.

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

- d) Se han realizado los procesos de elaboración de postres respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos.

- e) Se han realizado elaboraciones utilizando productos de primera, segunda, tercera, cuarta y quinta gama.

- f) Se han analizado las diferencias organolépticas y en los procesos de elaboración, utilización y conservación.

- g) Se han realizado los procedimientos de elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas.

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

- i) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.

- j) Se han valorado los posibles perjuicios para la salud de personas con necesidades alimenticias específicas causados por una inadecuada manipulación/elaboración.

- k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

4. Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración para postres y sus alternativas de uso.

- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la decoración y presentación de postres.

- c) Se han identificado las necesidades de regeneración de los productos que lo precisen.

- d) Se han realizado las diversas técnicas de acabado y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones, siguiendo los procedimientos establecidos.

- e) Se han tenido en cuenta las normas y combinaciones básicas.

- f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos o diseños preestablecidos.

- g) Se han utilizado distintos soportes en la presentación de postres.

- h) Se han realizado presentaciones individuales, colectivas y múltiples.

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

- j) Se han deducido las necesidades de conservación de los postres hasta el momento de su utilización.

- k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

Contenidos.

Supervisión de la preparación de las zonas de producción de postres:

–Instalaciones, equipos y maquinaria, de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.

–Batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso y mantenimiento.

–Aprovisionamiento interno de materias primas de pastelería y repostería.

Realización de masas, pastas y otras elaboraciones básicas:

–Vocabulario técnico asociado a la pastelería y a la repostería.

–Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros. Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones comunes.

–Masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

–Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

–Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

–Conservación de productos de pastelería y repostería.

–Variaciones en la formulación. Aplicaciones informáticas para formular.

Elaboración de postres:

–Postres. Descripción, caracterización, análisis, tipos, clasificaciones y aplicaciones.

–Formulaciones. Adaptación de las mismas a personas con necesidades alimenticias específicas. Productos sustitutivos.

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

–Procedimientos de ejecución de postres.

–Corrección de errores y variaciones según necesidades.

–Procedimientos para la ejecución utilizando productos de diferentes gamas.

–Experimentación y posibles variaciones en función de temperaturas, texturas y sabores.

–Conservación y regeneración.

Presentación de postres:

–Decoración y presentación de postres en restauración. Normas y combinaciones básicas.

–Ensayo y valoración de técnicas y combinaciones. Nuevas tendencias.

–Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de postres. Presentaciones individuales, colectivas y múltiples.

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

–Control y valoración de resultados.

Orientaciones didácticas.

Este módulo de carácter teórico-práctico contiene la formación adecuada para que el alumnado adquiera las habilidades y conocimientos necesarios para desempeñar la función de desarrollo de los procesos productivos de elaboraciones de pastelería y repostería, así como las propias del desarrollo de los servicios en cocina.

Debido a las características de la profesión, en la cual tienen una gran importancia las competencias sociales y personales del trabajador/a, no solo se deberían potenciar los aspectos técnicos, si no que sería conveniente incidir en la seriedad, esfuerzo personal y el trabajo en equipo, valores que influirán en la calidad profesional y humana del alumnado.

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

–La preparación de las zonas de producción.

–El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos productivos de elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.

–La determinación de recursos y necesidades de coordinación.

–La aplicación adecuada de los procedimientos para la realización de elaboraciones básicas de pastelería y repostería.

–La elaboración de todo tipo de postres.

–La decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

–El desarrollo de los servicios en cocina, desde el preservicio a las tareas posteriores al desarrollo de los mismos.

La actividad formativa del módulo debería ser progresiva, comenzando por procesos de elaboración/terminación elementales para terminar con técnicas de marcado dominio profesional. En todos ellos se deberá poner especial énfasis en la importancia de la manipulación de alimentos y

productos, evitando riesgos higiénico-sanitarios, laborales y del deterioro del medio ambiente.

Para alcanzar de forma satisfactoria la progresión formativa, se considera conveniente aplicar en todas elaboraciones la unión secuenciada de los siguientes procesos:

–El análisis de información y necesidades.

–La preparación y mantenimiento de las zonas de producción, equipos y maquinaria.

–El reconocimiento de las necesidades de aprovisionamiento interno.

–Las manipulaciones previas de materias primas.

–La elaboración de productos de pastelería y repostería.

–La terminación/presentación.

–La conservación/envasado.

–En cuanto a la tipología de las actividades a diseñar para el presente módulo, se sugiere que, junto a las propias de elaboraciones de pastelería y repostería, se realicen otras que despierten en el alumnado un espíritu de investigación e innovación que le permita, no sólo estar actualizado permanentemente en su profesión, sino además, convertirse en un referente en un sector tan importante para la industria del turismo en nuestro país. Entre estas actividades podrían incluirse las siguientes:

–Lectura de revistas y publicaciones que hagan referencia a las últimas tendencias en pastelería y repostería a nivel nacional e internacional.

–Visitas a entidades, empresas y profesionales relacionadas con el sector.

–Análisis de costumbres y evolución de la profesión, utilizando para ello las posibilidades que ofrecen las tecnologías de la información y comunicación.

–Obtención de información en diferentes ámbitos, sobre elaboraciones y técnicas y análisis de las mismas.

Además y con el objetivo de buscar la mejora continua en las actividades que el alumnado realizará en su futuro profesional en el sector, resultaría apropiado fomentar en su trabajo diario la introducción de elementos diferenciadores y analíticos que le permitan observar modificaciones en los procesos tradicionales, tales como las siguientes:

–Análisis de resultados tras la utilización de diferentes productos en una elaboración.

–Análisis de los procesos y sus cambios en el objetivo final.

–Aceleración y deceleración de los procesos y análisis del resultado final en función de los mismos.

–Actividades de experimentación en función de temperaturas, texturas y sabores.

Finalmente y, en lo referente a la relación de este módulo con los demás que conforman el título, hay que destacar que este módulo, aunque teniendo diferencias en las elaboraciones y otros contenidos, no lo podemos contemplar como un elemento individual sino como un módulo integrador, que junto con el resto consiguen una formación total del alumnado. Este módulo, en mayor o menor medida, está relacionado con los módulos de Procesos de preelaboración, Procesos de elaboración culinaria, Procesos avanzados de elaboración culinaria, Gestión de la producción en cocina y Control de aprovisionamiento de materias primas. En todos ellos existen contenidos que también se aplicarán en él, como por ejemplo, todo lo relacionado con el control y aprovisionamiento de materias primas, así como los procedimientos de conservación y regeneración de las distintas elaboraciones, por lo que sería conveniente una coordinación adecuada entre el profesorado que imparte los módulos señalados para evitar repeticiones o solapamientos de contenidos.

Módulo profesional: Gastronomía y nutrición.

Código: 0502.

Equivalencia en créditos ECTS: 3.

Duración: 70 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía».

b) Se han identificado los hechos más relevantes relacionados con la gastronomía.

c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones y autores relacionados con la gastronomía.

d) Se han reconocido eventos y distinciones gastronómicas de relevancia.

e) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.

f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes gastronómicas actuales.

2. Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha relacionado la gastronomía con la cultura de los pueblos.
- b) Se han identificado las características de la gastronomía española.
- c) Se han reconocido las elaboraciones y productos españoles más significativos.
- d) Se han analizado las costumbres y tradiciones gastronómicas españolas.
- e) Se han analizado las aportaciones de la gastronomía española al patrimonio gastronómico internacional.
- f) Se han identificado las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas.
- g) Se han reconocido las elaboraciones y productos internacionales más significativos.
- h) Se ha reconocido la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española.

3. Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los conceptos de alimento y alimentación.
- b) Se ha caracterizado la pirámide de los alimentos y su relación con los distintos grupos.
- c) Se han relacionado los hábitos alimentarios con su influencia en la salud.
- d) Se han reconocido los nuevos hábitos alimentarios en la sociedad actual.
- e) Se ha descrito el concepto de nutrición.
- f) Se han identificado los nutrientes y sus funciones.
- g) Se han identificado los nutrientes presentes en los grupos de alimentos.

4. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito el concepto de dietética.
- b) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas de las personas a lo largo de su vida y su relación con el metabolismo.
- c) Se han reconocido diferentes tipos de dietas relacionadas con estilos de vida.
- d) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- e) Se han manejado tablas de composición de alimentos para la confección de dietas.
- f) Se han descrito dietas tipo y sus posibles aplicaciones.
- g) Se han aplicado principios dietéticos para elaborar dietas y menús específicos en establecimientos de restauración.
- h) Se han caracterizado y diseñado dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- i) Se ha reconocido la importancia de hábitos alimentarios saludables a lo largo de la vida.

Contenidos.

Identificación de tendencias gastronómicas:

–Historia y evolución de la gastronomía.

–Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias.

Cocina tradicional, cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española.

–Tendencias actuales: cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión, cocina tecno-emocional.

–Tendencias en el consumo en nuestro tiempo.

Gastronomía española e internacional:

–Gastronomía y cultura.

–Gastronomía española. Características generales y regionales.

Productos y elaboraciones más significativas.

–Gastronomía Navarra: costumbres y tradiciones. Denominaciones de origen en Navarra. Rutas e itinerarios gastronómicos en Navarra.

–Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas. Productos y elaboraciones más significativas.

Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos:

–Concepto de alimentos y alimentación.

–Grupos de alimentos.

–Pirámide de los alimentos.

–Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.

–Concepto de nutrición.

–Nutrientes. Definición, clases y funciones. Degradación de nutrientes.

–La malnutrición. Otras enfermedades de nuestro tiempo.

–Relación entre grupos de alimentos y nutrientes que los componen.

Aplicación de principios básicos de dietética:

–Dietética. Concepto y finalidad.

–Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida. Metabolismo.

–Diетas y estilos de vida.

–La dieta mediterránea.

–Rueda de los alimentos.

–Diетas tipo en restauración.

–Principios de la alimentación. Dieta equilibrada.

–Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas. Alergias e intolerancias alimentarias.

Orientaciones didácticas.

Este módulo teórico-práctico pretende que el alumnado aplique los conceptos a la función de asesoramiento gastronómico y dietético en establecimientos y empresas de restauración teniendo en cuenta las características del cliente y las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.

Debido a las características de la profesión en la cual tienen una gran importancia las competencias sociales y personales del trabajador/a, no solo se deberían potenciar los aspectos técnicos, si no que sería conveniente incidir en la seriedad, esfuerzo personal y el trabajo en equipo, valores que influirán en la calidad profesional y humana del alumnado.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican tanto en la formación al cliente sobre la gastronomía autóctona o de una zona determinada, como en el conocimiento de la cultura gastronómica de clientes de distinta procedencia, la atención al cliente con necesidades alimenticias específicas y el diseño de dietas y menús para establecimientos y empresas de restauración.

Al finalizar este módulo, el alumnado debe ser capaz de identificar las tendencias gastronómicas, reconocer la gastronomía española e internacional teniendo conocimiento de los productos de las diferentes regiones, sus tradiciones y costumbres, y otra serie de elementos que determinan su identidad gastronómica, identificar las propiedades nutricionales de los alimentos y aplicar los principios básicos de dietética en el diseño de menús y dietas en establecimientos de restauración.

El orden de contenidos que aparece en el desarrollo del módulo de Gastronomía y nutrición 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.

La secuenciación de contenidos que se propone como más idónea se corresponde con el siguiente orden de presentación:

–Identificación de tendencias gastronómicas.

–Gastronomía española e internacional.

–Identificación de los productos nutricionales de los alimentos.

–Aplicación de principios básicos de dietética.

Se aconseja comenzar por el bloque de identificación de tendencias gastronómicas ya que la cocina es el elemento cultural que mejor define a un pueblo, a sus recursos, a su entorno, a sus costumbres y a sus influencias externas.

A continuación, se aconseja continuar con el bloque de estudio de la gastronomía española e internacional y de la específica de determinadas culturas, es decir, conocer las distintas cocinas regionales que forman la cocina española e identificar la llamada cocina internacional.

Se sugiere proseguir con los contenidos de alimentación, nutrición y dietética. Así, se habla de alimentación y nutrición como vías para conseguir una buena salud mediante la aplicación sistemática de hábitos saludables en el comer y en el beber; se muestra los diferentes grupos de alimentos que debe contener nuestra dieta alimentaria para que ésta sea equilibrada; se hace un análisis pormenorizado de las sustancias nutritivas que contienen dichos alimentos, y se habla de la malnutrición y de las enfermedades carenciales, así como de aquéllas propias de nuestro tiempo generadas y caracterizadas por los excesos en la dieta, el sedentarismo y el excesivo refinado de los alimentos.

Por último, se hace un análisis de los distintos tipos de dietas y su aplicación para personas con necesidades alimenticias específicas.

Las formas sociales de transmitir conocimientos gastronómicos son, a través de las costumbres, a través de los libros y, recientemente, a través de la televisión e Internet. Las costumbres se modifican y, poco a poco, llegan a distorsionar el elemento original, pero los libros de cocina nos han dejado, además de las recetas, las costumbres y tradiciones que explican el porqué de esa cocina, sus influencias y sus orígenes.

Se sugiere utilizar un libro de texto para facilitar la comprensión rápida de los aspectos teóricos de las diferentes unidades. De esta forma, en clase podrá dedicarse más tiempo a las actividades de refuerzo o de ampliación, así como a la educación de las actitudes.

Por último, indicar que el objetivo será unir y relacionar contenidos diferentes con la finalidad de que el alumnado adquiera unos conocimientos teóricos que le permitan alcanzar, mediante su estudio y realización de ejercicios prácticos de dificultad creciente, unas capacidades con las que pueda enfrentarse con éxito al trabajo dentro de los sectores de la hostelería, especialmente en el subsector de la restauración.

Al tratarse de un módulo eminentemente teórico, la mayor parte de su carga horaria es probable que discurra 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-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.

Finalmente, hay que resaltar la necesaria implicación del módulo de Gastronomía y nutrición con el resto de los módulos que se imparten en el ciclo de Técnico Superior en Dirección de Cocina, 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.

Módulo Profesional: Gestión administrativa y comercial en restauración.

Código: 0503.

Equivalencia en créditos ECTS: 4.

Duración: 70 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la normativa sobre tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.

b) Se ha definido los diferentes objetivos empresariales según el modelo de producto.

c) Se han establecido diferentes planes empresariales según los objetivos marcados.

d) Se han diseñado estrategias y técnicas de planificación empresarial.

e) Se han conceptualizado los diferentes modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector.

f) Se han elaborado diferentes organigramas que correspondan a los modelos organizativos y nuevas tendencias entre las empresas del sector.

g) Se ha valorado los principios estructurales y organizativos de las empresas de restauración como elementos fundamentales para la consecución de los objetivos establecidos.

2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la documentación y la información en ella reflejada.

Criterios de evaluación:

a) Se ha justificado la finalidad de la gestión de la documentación en las empresas de restauración.

b) Se han reconocido el circuito de la documentación y la finalidad en el sector de restauración.

c) Se han diseñado sistemas de registro de la información en ella reflejada.

d) Se han identificado diferentes sistemas de archivo de la documentación generada, emitida o recibida.

e) Se ha discriminado la información que refleja la documentación según las necesidades empresariales.

f) Se ha reconocido la normativa básica relativa a la gestión de la documentación.

g) Se ha valorado la importancia de una correcta gestión de la documentación administrativa, económica y financiera para mejorar el funcionamiento empresarial o departamental.

h) Se han aplicado las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de la documentación empresarial.

3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado los diferentes tipos de presupuestos que afectan a la planificación empresarial de restauración.

b) Se han caracterizado los diferentes elementos que conforman los presupuestos y se ha establecido la estructura de los ingresos y gastos para obtener referencias de comportamiento generalizado de los mismos.

c) Se han elaborado diferentes tipos de presupuestos para la organización y planificación de las empresas de restauración, así como de áreas dentro de las mismas.

d) Se han establecido métodos de control presupuestario justificando racionalmente las posibles desviaciones y aplicando medidas correctoras.

e) Se han calculado los precios de venta de las diferentes ofertas gastronómicas del establecimiento.

f) Se ha determinado el umbral de rentabilidad según la oferta gastronómica y el tipo de establecimiento o servicio.

g) Se han establecido criterios de evaluación de proveedores y posterior selección de los que mejor se adecuen a las demandas empresariales.

h) Se han aplicado sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental o empresarial.

4. Evalúa los diferentes tipos de empresas de restauración analizando su posicionamiento en el mercado.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los diferentes tipos de empresas tradicionales de restauración.

b) Se ha identificado las nuevas tendencias empresariales en restauración.

c) Se ha descrito las tipologías de las empresas de restauración según la normativa legal vigente.

d) Se ha identificado los factores y las motivaciones de la demanda.

e) Se han clasificado los clientes según su tipología.

f) Se ha caracterizado los elementos determinantes de la demanda: socioculturales, económicos y demográficos.

g) Se han investigado las tendencias actuales de la demanda.

h) Se ha valorado la importancia de conocer la situación del mercado y las tendencias de la oferta para conocer cada tipo de posicionamiento en el mismo.

5. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, estableciendo las características de los elementos que lo conforman y diseñando estrategias y acciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha conceptualizado el plan de comercialización.

b) Se han establecido objetivos a conseguir con el plan de comercialización.

c) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias para realizar el plan de comercialización.

d) Se ha realizado la planificación económica del Plan de comercialización.

e) Se han identificado sistemas de control del plan de marketing y desviaciones del mismo.

f) Se ha diseñado la presentación del plan de comercialización.

g) Se ha valorado la importancia que supone la aplicación del plan de comercialización para alcanzar los objetivos de la empresa.

6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los principales tipos de ofertas gastronómicas.

b) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.

c) Se han tenido en cuenta las características, las necesidades de la clientela y las nuevas tendencias en la confección de ofertas.

d) Se han considerado el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, tipo de clientela y otros factores.

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

- f) Se han tenido en cuenta los principios básicos para el diseño físico de la carta gastronómica.
- g) Se han aplicado técnicas de promoción y publicidad.
- h) Se han aplicado técnicas de marketing relacionadas con los precios.
- i) Se ha controlado el grado de satisfacción del cliente.

Contenidos.

Análisis de las estructuras organizativas:

- Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.

–Modelos organizativos de empresas de restauración. Conceptualización. Tipologías de organización de las empresas de restauración. Tendencias.

–Diseño de organigramas de empresas de restauración. La departamentalización. Los niveles en la organización.

Gestión de la documentación administrativa, económica y financiera:

–Círculo de la documentación. Finalidad y relación entre documentos.

–Sistemas y métodos de archivo de la documentación.

–Normativa de gestión documental.

–Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de los documentos.

Elaboración de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del económico:

–Concepto de presupuestos y tipologías.

–Elementos que integran los presupuestos.

–Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras.

–Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas.

–El umbral de rentabilidad.

–Selección de proveedores: puntos a evaluar, valoración y toma de decisiones.

–Determinación de los niveles mínimos de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas y rotura de «stocks».

Evaluación de la situación empresarial y del mercado:

–Las empresas tradicionales de restauración.

–Nuevas tendencias empresariales en restauración.

–Factores y motivaciones que influyen en la demanda.

–Elementos de la demanda.

–Clasificación de los clientes.

–Tendencias actuales de la demanda.

–El tejido empresarial de la restauración en la Comunidad Foral de Navarra.

Elaboración del plan de comercialización:

–Concepto y objetivos del plan de comercialización, Marketing-mix.

–Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración.

–Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras.

–Presentación del plan de comercialización.

Diseño de ofertas gastronómicas:

–Descripción, caracterización y tipos de ofertas.

–Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.

–Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis.

–Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas

–Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.

–Principios básicos para el diseño físico de una carta gastronómica.

–Merchandising de la carta gastronómica y promoción de la oferta de productos.

–Jornadas gastronómicas y ferias en la Comunidad Foral de Navarra.

Orientaciones didácticas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para que el alumnado sea capaz de establecer estructuras organizativas, realizar los trámites administrativos pertinentes y controlar los presupuestos de las empresas de restauración. Además el alumnado podrá elaborar un plan de comercialización propio, diseñando ofertas gastronómicas que determinen las características de la empresa y su posicionamiento en el mercado.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre los métodos y sistemas de planificación y organización, el procesamiento de la gestión administrativa, los controles presupuestarios y económicos, el análisis de mercado, el plan de comercialización y la definición de ofertas gastronómicas.

Al referirnos a un módulo eminentemente teórico-práctico, sería conveniente que el aula estuviera dotada de equipos informáticos para la

aplicación, entre otros, de programas de gestión y control de almacenes, software de compra-venta para empresas de hostelería, programas de diseño gráfico para la realización de cartas o menús y simuladores de marketing para la toma de decisiones estratégicas en el mercado.

La utilización de medios audiovisuales y 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.

Asimismo, 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 por parte del alumnado. Dicha técnica permitiría la aplicación de estrategias de trabajo en equipo, lo que será objeto de estudio en el módulo de Gestión administrativa y comercial en restauración.

La secuenciación de contenidos que se propone como más adecuada se corresponde con el orden de presentación expuesto a continuación:

–El sector de la restauración. Análisis de mercado.

–Estructuras organizativas y tipos de empresas en restauración.

–Plan de marketing en restauración.

–Ofertas gastronómicas.

–Documentación administrativa, económica y financiera de empresas en restauración.

–Control presupuestario.

Se sugiere comenzar por el bloque del sector de la restauración de manera introductoria al estudio del análisis del mercado, valorando la situación y las tendencias de la oferta para conocer cada tipo de posicionamiento en el mismo.

A continuación, se aconseja, analizar las estructuras organizativas de los diferentes tipos de empresas de restauración, así como la normativa que las regula.

Después de haber analizado el marketing estratégico, sería conveniente diseñar el marketing operativo, es decir, las actuaciones comerciales de la empresa a corto plazo. Diseñando las ofertas gastronómicas, teniendo en cuenta sus características, seleccionando los elementos y las variables que las configuran.

Para finalizar se abordaría la gestión administrativa de las diferentes áreas de restauración, analizando la documentación y la información en ella reflejada y controlando los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos del departamento o establecimiento.

Para alcanzar de manera satisfactoria los objetivos que se persiguen en este módulo se sugiere realizar, entre otras, las siguientes actividades:

–Manejo de las fuentes de información sobre el sector de la restauración.

–Realización de investigaciones sobre el sector de la Hostelería en España y comparativa con la Comunidad Foral de Navarra.

–Realización de casos prácticos y dinámicas de grupos que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores del negocio y ajustar la necesidad de los mismos al sector de la restauración.

–Prácticas de compra-venta mediante juegos de role-playing en los que el alumnado sea comprador o vendedor en diferentes situaciones.

–Contacto con empresarios del sector, representantes de distintas organizaciones del ramo mediante actividades complementarias (Charlas, visitas, etc.) que impulsen el espíritu emprendedor y el conocimiento del sector.

–Utilización de programas de gestión administrativa para PYMES del sector.

–Lectura y resumen de revistas y artículos de actualidad relacionados con el módulo en el sector de la Hostelería.

–Visualización de diversos vídeos relacionados con el módulo y debate posterior en torno a los mismos.

–Simulación de la gestión del almacén y selección de proveedores.

–Desarrollo de un plan de marketing.

–Elaboración de cartas y menús.

–Cálculo de variables económicas: beneficio, costes, umbral de rentabilidad, amortización, entre otras.

–Diseño de organigramas de empresas de restauración.

El módulo de Gestión Administrativa y Comercial en Restauración tiene especial relación con los siguientes módulos del Ciclo de Dirección de Cocina:

–Control del aprovisionamiento de materias primas, en cuanto a la gestión del almacén, control de presupuestos y la selección de los proveedores.

–Gestión de la producción en cocina porque la gestión documental presupuestaria está presente en ambos módulos.

–Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. Ambos módulos contienen a los modelos de organización de personal y a la dirección de equipos como objetos de estudio.

— Empresa e iniciativa emprendedora. Este módulo está íntimamente relacionado con el de Gestión administrativa y comercial en restauración y, este último, debería ser una continuación a los conceptos aprendidos en el módulo de primero, en cuanto a ahondar más en la gestión administrativa, teniendo en cuenta la especificidad del sector de la restauración en el que estamos inmersos.

— Gastronomía y nutrición porque para la elaboración y el diseño de ofertas gastronómicas se tendrán en cuenta las propiedades nutricionales de los alimentos, así como, las tendencias gastronómicas y los principios básicos de dietética.

Finalmente, sería conveniente que se produjera una coordinación con el resto del profesorado del ciclo y especialmente con el que imparte el módulo de Gestión administrativa y comercial en restauración en 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 comercialización: listados de empresas proveedoras y distribuidoras, precios de materias primas, entre otros.

Módulo: Inglés.

Código: 0179.

Equivalencia en créditos ECTS: 7.

Duración: 90 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la idea principal del mensaje.
- b) Se ha reconocido la finalidad de mensajes radiofónicos y de otro material grabado o retransmitido pronunciado en lengua estándar identificando el estado de ánimo y el tono del hablante.
- c) Se ha extraído información de grabaciones en lengua estándar, relacionadas con la vida social, profesional o académica.
- d) Se han identificado los puntos de vista y las actitudes del hablante.
- e) Se han identificado las ideas principales de declaraciones y mensajes sobre temas concretos y abstractos, en lengua estándar y con un ritmo normal.
- f) Se ha comprendido con todo detalle lo que se dice en lengua estándar, incluso en un ambiente con ruido de fondo.
- g) Se han extraído las ideas principales de conferencias, charlas e informes, y otras formas de presentación académica y profesional lingüísticamente complejas.
- h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.

2. Interpreta información profesional contenida en textos escritos complejos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha leído con un alto grado de independencia, adaptando el estilo y la velocidad de la lectura a distintos textos y finalidades y utilizando fuentes de referencia apropiadas de forma selectiva.
- b) Se ha interpretado la correspondencia relativa a su especialidad, captando fácilmente el significado esencial.
- c) Se han interpretado, con todo detalle, textos extensos y de relativa complejidad, relacionados o no con su especialidad, siempre que pueda volver a leer las secciones difíciles.
- d) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.
- e) Se ha identificado con rapidez el contenido y la importancia de noticias, artículos e informes sobre una amplia serie de temas profesionales y decide si es oportuno un análisis más profundo.
- f) Se han realizado traducciones de textos complejos utilizando material de apoyo en caso necesario.
- g) Se han interpretado mensajes técnicos recibidos a través de soportes telemáticos: e-mail, fax.
- h) Se han interpretado instrucciones extensas y complejas, que estén dentro de su especialidad.

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

Criterios de evaluación:

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

b) Se ha expresado con fluidez, precisión y eficacia sobre una amplia serie de temas generales, académicos, profesionales o de ocio, marcando con claridad la relación entre las ideas.

c) Se ha comunicado espontáneamente, adoptando un nivel de formalidad adecuado a las circunstancias.

d) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones formales e informales.

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

f) Se han expresado y defendido puntos de vista con claridad, proporcionando explicaciones y argumentos adecuados.

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

h) Se ha argumentado con todo detalle, la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido.

i) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.

4. Elabora documentos e informes propios del sector o de la vida académica y cotidiana, relacionando los recursos lingüísticos con el propósito del mismo.

Criterios de evaluación:

a) Se han redactado textos claros y detallados sobre una variedad de temas relacionados con su especialidad, sintetizando y evaluando información y argumentos procedentes de varias fuentes.

b) Se ha organizado la información con corrección, precisión, coherencia y cohesión, solicitando y/ o facilitando información de tipo general o detallada.

c) Se han redactado informes, destacando los aspectos significativos y ofreciendo detalles relevantes que sirvan de apoyo.

d) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.

e) Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos.

f) Se han resumido artículos, manuales de instrucciones y otros documentos escritos, utilizando un vocabulario amplio para evitar la repetición frecuente.

g) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento que se ha de elaborar.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.

b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país.

c) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.

d) Se ha identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.

e) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.

f) Se han reconocido los marcadores lingüísticos de la procedencia regional.

Contenidos.

Análisis de mensajes orales:

— Comprensión de mensajes profesionales y cotidianos.

— Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados.

— Terminología específica del sector de la restauración.

— Ideas principales y secundarias.

— Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, locuciones, expresión de la condición y de la duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales ...

— Otros recursos lingüísticos: acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.

— Diferentes acentos de lengua oral.

Interpretación de mensajes escritos:

— Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos:

• Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.

• Terminología específica del sector turístico. "False friends".

• Ideas principales y secundarias.

• Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, I wish + pasado simple o perfecto, I wish + would, If only; uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales ...

— Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.

— Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

Producción de mensajes orales:

-Mensajes orales:

- Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.
- Terminología específica del sector de la restauración. «False friends».
- Recursos gramaticales. Tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, locuciones, expresión de la condición y de la duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales.
- Otros recursos lingüísticos: acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.
- Fonética. Sonidos y fonemas vocálicos y sus combinaciones y sonidos y fonemas consonánticos y sus agrupaciones.
- Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.

-Mantenimiento y seguimiento del discurso oral:

- Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.
- Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración.
- Entonación como recurso de cohesión del texto oral. Uso de los patrones de entonación.

Emisión de textos escritos:

- Expresión y cumplimentación de mensajes y textos profesionales y cotidianos:

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

- Relaciones lógicas. Oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.

-Have something done.

- Nexos: although, even if, in spite of, despite, however, in contrast

- ...
- Derivación: sufijos para formar adjetivos y sustantivos.
- Relaciones temporales. Anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

-Coherencia textual:

- Adecuación del texto al contexto comunicativo.
- Tipo y formato de texto.
- Variedad de lengua. Registro. Selección léxica, de estructuras sintácticas y de contenido relevante.
- Inicio del discurso e introducción del tema. Desarrollo y expansión: ejemplificación, conclusión y resumen del discurso.
- Uso de los signos de puntuación.

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

- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.

- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

- Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.

- Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores.

Orientaciones didácticas.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento, desarrollo y seguimiento de normas de protocolo y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad. Todo ello, en inglés.

Realizar en inglés la atención al cliente, la información y asesoramiento, el desarrollo y seguimiento de normas de protocolo y el cumplimiento de procesos y protocolos de calidad incluye aspectos como:

-El uso y aplicación de las diversas técnicas de comunicación para informar y asesorar al cliente durante los procesos de servicio.

-La aplicación del protocolo institucional en la organización de actos que lo requieran.

-El desarrollo y formalización de procesos y protocolos de calidad asociados a las actividades de la tarea administrativa.

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

-La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación y las técnicas de protocolo y atención al cliente, tanto presenciales como a distancia, utilizando el inglés.

-La caracterización de los documentos de carácter administrativo y de toda índole (financieros, fiscales, de recursos humanos o comerciales) en inglés.

-Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a la prestación de servicios en inglés.

-La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante quejas o reclamaciones de los clientes en inglés.

Por todo ello, el proceso de enseñanza-aprendizaje se debería enfocar, al igual que ocurre con el módulo de Inglés básico de primer curso, desde un punto de vista práctico, en el que la enseñanza de la gramática sea observada como revisión de lo estudiado en cursos anteriores y se contextualice en situaciones comunicativas de interés real para el alumnado, lo que favorecerá que este adquiera conciencia de la necesidad de manejarse con un mínimo de solvencia en el idioma objeto de aprendizaje.

Por tanto, se sugiere emplear una metodología de enseñanza-aprendizaje a través de tareas o, lo que es lo mismo, actividades con objetivos concretos, que favorecen una mayor y más activa exposición del alumnado al idioma.

Las actividades que se realicen en el proceso de enseñanza-aprendizaje han de diseñarse de manera que sitúen al alumnado en situaciones comunicativas lo más auténticas posible. Teniendo en cuenta el perfil profesional de este técnico, resulta necesario potenciar de manera especial las destrezas de comprensión, producción e interacción orales, tanto en mensajes profesionales como cotidianos, ya que el incremento del número de clientes/turistas de otras nacionalidades que utilizan el inglés como idioma de comunicación, hace que el empleo este idioma resulte imprescindible y, por tanto, se convierta en un factor más de exigencia para los profesionales del área de la hostelería.

En cuanto a la utilización de recursos, las tecnologías de la información, especialmente Internet y el correo electrónico, suponen una herramienta muy valiosa para colocar al alumnado en situaciones reales de comunicación, ya que la mayor parte de ellas se producen actualmente, tanto dentro como fuera de la empresa, en soporte informático, para lo cual resulta imprescindible manejar eficazmente dichas tecnologías. Así mismo, surge de manera lógica la necesidad de coordinarse con el resto de módulos técnicos de este título como fuente de materiales auténticos para su utilización en el aula.

Otro aspecto al que conviene prestar atención es el desarrollo de las competencias sociolíngüísticas, que deben impregnar todo el proceso de enseñanza-aprendizaje. Es importante que, en el marco de esta formación con vocación finalista, garanticemos que el alumnado conozca las convenciones en el uso de la lengua, las normas de cortesía, la diferencias de registro y la trascendencia de su uso adecuado y, en general, las características culturales más definitorias de la idiosincrasia de los países que tienen al inglés como lengua materna.

En lo que se refiere a la evaluación, se sugiere que este proceso se centre en la valoración de la forma de poner en acción sus conocimientos y destrezas lingüísticas y su capacidad para utilizar diferentes estrategias de comunicación. Con este objetivo se han señalado los criterios de evaluación de este módulo y, en la misma línea, el Marco Europeo de Referencia para las lenguas puede resultar un instrumento muy valioso para diseñar herramientas de evaluación.

Finalmente y, por lo que respecta a la relación del presente módulo con el resto de los que constituyen el currículo que es objeto de regulación en este Decreto Foral, resulta necesario destacar la vinculación con el módulo de Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria, en el que se analizan aspectos básicos que el alumnado debe conocer para el mejor aprovechamiento de los contenidos del módulo de Inglés, tales como la comunicación oral y escrita en la empresa, el reconocimiento de necesidades de los clientes y la atención de consultas, quejas y reclamaciones, entre otros.

Por último, los contenidos incluidos en el presente módulo resultan de gran importancia para el mejor aprovechamiento de toda la información de la que el alumnado dispone actualmente a través Internet, y que resulta de especial interés para alcanzar los contenidos previstos en el módulo de Formación y orientación laboral, especialmente aquellos relativos al estudio de las oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa, la cumplimentación de los documentos que facilitan la movilidad en el ámbito europeo, tales como, el currículum vitae europeo, el documento de movilidad Europass, el Suplemento de Certificado Europeo y el Portfolio europeo de las lenguas y el análisis de los sistemas de Seguridad Social europeos, lo que resultará de ayuda al alumnado que quiera continuar sus estudios o trabajar en otro país.

Módulo: Procesos avanzados de elaboración culinaria.

Código: NA14.

Duración: 200 horas.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las principales y más novedosas fuentes de información culinaria, interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción más avanzadas.

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 de aprovisionamiento 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 avanzadas.

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

h) Se han aplicado procesos físico-químicos y transformaciones de los alimentos en el proceso de cocción.

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

2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas novedosas y de vanguardia.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y clasificado diversas elaboraciones de múltiples aplicaciones complejas.

b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones complejas de múltiples aplicaciones.

c) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas, relacionándolas con las características del producto final.

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

e) Se han aplicado procesos físico-químicos y transformaciones de los alimentos durante el proceso de elaboración de productos culinarios.

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

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

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

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

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

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

3. Ejecuta realizaciones culinarias originales y complejas 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 guarniciones complejas y vanguardistas, relacionándolas con el tipo de elaboración y forma de presentación.

Criterios de evaluación:

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

b) Se han determinado las guarniciones 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 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 elementos de decoración, acabados y presentaciones complejos y vanguardistas, 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 complejos y novedosos.

c) Se han identificado, justificado y aplicado técnicas complejas y vanguardistas de decoración, acabado y presentación.

d) Se han identificado las nuevas tecnologías aplicables a los elementos de decoración, acabados y presentaciones de las diversas elaboraciones culinarias.

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.

Contenidos.

Ejecución de técnicas de cocción avanzadas:

–Fuentes de información especializada.

–Técnicas de cocción avanzadas. 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.

–Terminología culinaria especializada:

- Bibliografía de cocina nacional y extranjera.
- Redes sociales, blogs y sitios Web relacionados con la gastronomía.

Elaboración de productos culinarios establecidos avanzados:

–Elaboraciones de múltiples aplicaciones complejas.

–Ejecución de elaboraciones avanzadas 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.

–Nuevas tendencias en la cocina de vanguardia.

–Recetas de la cocina regional, nacional e internacional más relevantes. Nociones de cocina oriental.

–Nuevos productos y aditivos texturizantes.

–Historia y evolución de la cocina. Nombres propios y obras de referencia en el sector de la cocina.

Elaboración de productos culinarios originales y complejos a partir de un conjunto de materias primas:

–Introducción a la química culinaria. Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.

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

–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 guarniciones complejas y vanguardistas:

–Guarniciones complejas más tradicionales.

–Guarniciones novedosas.

–Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones.

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

–Valoración de la calidad del producto final.

Realización de elementos de decoración, acabados y presentaciones complejos y vanguardistas:

–Normas y criterios estéticos complejos y de vanguardia en decoración, acabado y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.

- Nuevas tecnologías aplicadas a los elementos de decoración, acabados y presentaciones.
- Ejecución de los procesos de decoración, acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.

Orientaciones didácticas.

Este módulo de carácter eminentemente práctico contiene la formación adecuada para que el alumnado adquiera las habilidades y conocimientos necesarios para desempeñar la función de producción y servicio en cocina, aplicando las técnicas más avanzadas y novedosas del sector.

Esta función incluye aspectos fundamentales, tales como: la ejecución de técnicas de cocción avanzadas, la confección de elaboraciones complejas de múltiples aplicaciones, la elaboración de productos culinarios establecidos avanzados, el diseño de productos culinarios originales y complejos a partir de un conjunto de materias primas, la preparación de guarniciones y elementos de decoración complejos y vanguardistas y la terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias.

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

- La interpretación de la terminología profesional relacionada más novedosa a nivel nacional e internacional.
- La identificación de las principales y más novedosas fuentes de información culinaria: blogs culinarios, redes sociales, foros de cocina, así como Webs relacionadas con el sector, entre otras.
- La preparación de las zonas de producción.
- El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos productivos de elaboraciones culinarias complejas y de vanguardia.
- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La aplicación adecuada de los procedimientos para la realización de elaboraciones culinarias avanzadas y novedosas.
- La ejecución de dicha realización de elaboraciones culinarias avanzadas y de vanguardia.
- La elaboración de productos culinarios novedosos a partir de un conjunto de materias primas.
- La decoración y presentación de vanguardia de las elaboraciones emplatadas.

Debido a las características de la profesión, en la cual tienen una gran importancia las competencias sociales y personales del trabajador/a, no solo se deberían potenciar los aspectos técnicos, sino que sería conveniente incidir en la seriedad, esfuerzo personal y el trabajo en equipo, valores que influirán en la calidad profesional y humana del alumnado.

La actividad formativa del módulo debería ser progresiva, comenzando por procesos de elaboración/terminación complejos pero de carácter tradicional y conocidos en el sector, para terminar con técnicas originales y de vanguardia que impliquen la combinación de materias primas para alcanzar un resultado innovador y vanguardista. En todos ellos se deberá poner especial énfasis en la importancia de la manipulación de alimentos y productos, evitando riesgos higiénico-sanitarios, laborales y del deterioro del medio ambiente.

En cuanto a la tipología de las actividades a diseñar para el presente módulo, se sugiere que, junto a las propias de elaboraciones culinarias, se realicen otras que despierren en el alumnado un espíritu de investigación e innovación que le permita, no sólo estar actualizado permanentemente en su profesión, sino además, convertirse en un referente en un sector tan importante para la industria del turismo en nuestro país. Entre estas actividades podrían incluirse las siguientes:

- Lectura de revistas y publicaciones que hagan referencia a las últimas tendencias en nivel nacional e internacional.
- Visitas a entidades, empresas y profesionales relacionadas con el sector.
- Análisis de costumbres y evolución de la profesión, utilizando para ello las posibilidades que ofrecen las tecnologías de la información y comunicación.
- Obtención de información en diferentes ámbitos, sobre elaboraciones y técnicas y análisis de las mismas.

Además y al tratarse de un módulo cuyo objetivo es, en parte, la búsqueda de la mejora continua en las actividades que el alumnado realizará en su futuro profesional en el sector, resultaría indispensable fomentar en su trabajo diario la introducción de elementos diferenciadores y analíticos que le permitan observar modificaciones en los procesos tradicionales, tales como las siguientes:

- Análisis de resultados tras la utilización de diferentes productos en una elaboración.
- Análisis de los procesos y sus cambios en el objetivo final.
- Aceleración y deceleración de los procesos y análisis del resultado final en función de los mismos.

- Actividades de experimentación en función de temperaturas, texturas y sabores.

Finalmente y, en lo referente a la relación de este módulo con los demás que conforman el título, resulta conveniente destacar que el presente módulo se configura como un elemento integrador de los contenidos y capacidades que componen el resto de los módulos prácticos establecidos en el presente currículo y no sólo ello, sino que busca ser un paso más en la formación del alumnado que lo capacite para la ejecución de elaboraciones culinarias de carácter original, novedoso y vanguardista.

Especial mención requiere la vinculación del presente módulo con el de Procesos de elaboración culinaria que se imparte en primer curso, ya que supone una continuación necesaria de los contenidos previstos para el citado módulo y cuya combinación permitirá formar profesionales preparados para un sector en continuo cambio y transformación como el de la cocina y la gastronomía. Por este motivo, sería conveniente que el profesorado que imparta ambos módulos se coordinara para poder alcanzar de manera satisfactoria los objetivos previstos en este ciclo.

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral.

Código: 0506.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

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 Superior en Dirección de Cocina.
- 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 Superior en Dirección de Cocina.
- 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 Superior en Dirección de Cocina.
- 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 Superior en Dirección de Cocina.

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 restauración y los daños derivados de los mismos.

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

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 Superior en Dirección de Cocina.

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 Superior en Dirección de Cocina.

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.

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 Superior en Dirección de Cocina, 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 Superior en Dirección de Cocina.

–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 Superior en Dirección de Cocina.

–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.

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 restauración 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.

–Conflictos: 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 Superior en Dirección de Cocina.
- 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 restauración.
 - 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 restauración.

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 para los alumnos y, de esta forma, despertar una actitud positiva hacia el módulo.

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 vitae, 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.
 - Especial vinculación existe entre el presente módulo y el de Recursos humanos y dirección de equipos en restauración, por lo que la coordinación entre el profesorado que imparte los mismos será indispensable para evitar solapamientos o repeticiones de contenidos y, por el contrario, aprovechar la relación que existe entre ellos para poder profundizar en aspectos de interés para el alumnado y, que de otro modo, y dada la premura en los tiempos, no podrían ser objeto de estudio.
 - Igualmente, se debería prestar atención a la relación con los módulos impartidos en los talleres, laboratorios, etc. para complementar la formación relacionada con la salud laboral.
- Módulo Profesional: Proyecto de dirección de cocina.*
Código: 0505.
Equivalencia en créditos ECTS: 5.
Duración: 30 horas.
- Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.*
1. Identifica necesidades del sector de la restauración, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.

Criterios de evaluación:

 - a) Se han clasificado las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de producto o servicio que ofrecen.
 - b) Se han caracterizado las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.
 - c) Se han identificado las necesidades más demandadas a las empresas.
 - d) Se han valorado las oportunidades de negocio previsibles en el sector.
 - e) Se ha identificado el tipo de proyecto requerido para dar respuesta a las demandas previstas.
 - f) Se han determinado las características específicas requeridas al proyecto.

g) Se han determinado las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos y sus condiciones de aplicación.

h) Se han identificado posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de nuevas tecnologías de producción o de servicio que se proponen.

i) Se ha pensado el guión de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto.

2. Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.

Criterios de evaluación:

a) Se ha recopilado información relativa a los aspectos que van a ser tratados en el proyecto.

b) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica del mismo.

c) Se han identificado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.

d) Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir identificando su alcance.

e) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo.

f) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente.

g) Se han identificado las necesidades de financiación para la puesta en marcha del mismo.

h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para su diseño.

i) Se han identificado los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto.

3. Planifica la implementación o ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.

Criterios de evaluación:

a) Se han secuenciado las actividades ordenándolas en función de las necesidades de ejecución.

b) Se han determinado los recursos y la logística necesaria para cada actividad.

c) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades.

d) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.

e) Se han identificado los riesgos inherentes a la puesta en funcionamiento definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.

f) Se han planificado la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución.

g) Se ha hecho la valoración económica que da respuesta a las condiciones de la implementación.

h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la ejecución.

4. Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha definido el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones.

b) Se han definido los indicadores de calidad para realizar la evaluación.

c) Se ha definido el procedimiento para la evaluación de las incidencias que puedan presentarse durante la realización de las actividades, su posible solución y registro.

d) Se ha definido el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema de registro de los mismos.

e) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto.

f) Se ha establecido el procedimiento para la participación en la evaluación de los usuarios o clientes y se han elaborado los documentos específicos.

g) Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto cuando este existe.

Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo.

Código: 0508.

Equivalencia en créditos ECTS: 22.

Duración: 340.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándolas con el tipo de servicio que presta.

Criterios de evaluación:

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

b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector.

c) Se han relacionado las características del servicio y el tipo de clientes con el desarrollo de la actividad empresarial.

d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.

e) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.

f) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

–La disponibilidad personal y temporal necesaria en el puesto de trabajo.

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

–Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional.

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

–Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías 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 y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional.

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 de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.

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

f) Se ha responsabilizado del trabajo asignado interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas.

g) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo comunicando las incidencias relevantes que se presenten.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.

j) Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.

3. Controla el aprovisionamiento de mercancías en empresas de restauración, reconociendo todos los elementos y variables que los caracterizan.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.

b) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.

c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos y comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

d) Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.

e) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.

f) Se han determinado las temperaturas, los lugares y los envases de conservación adecuados para los géneros hasta el momento de su uso.

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

h) Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.

i) Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor, y su control.

j) Se han realizado diversos tipos de inventarios y descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.

k) Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.

l) Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.

4. Realiza procesos de elaboración culinaria y/o de pastelería/reposería interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos propios de la producción y/o el servicio en cocina.

Criterios de evaluación:

- a) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros posibles.
- b) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.
- c) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- d) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- e) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas fases y técnicas propias de la producción y/o el servicio en cocina y/o pastelería/reposería.
- f) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.

g) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

h) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios y/o de pastelería/reposería básicos, siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

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

j) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias y/o de pastelería/reposería, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.

k) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario y/o de pastelería/reposería siguiendo criterios estéticos.

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

5. Participa en la organización y el control de la producción y el servicio en cocina y/o en pastelería/reposería reconociendo todos los elementos y variables que los caracterizan en la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución, así como los factores que determinan la elección de los mismos en el ámbito de la empresa.

b) Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria así como la información incluida en los documentos relacionados con la producción y el servicio en cocina.

c) Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.

d) Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y se han determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina.

e) Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.

f) Se han planificado y secuenciado las fases de la producción.

g) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.

h) Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria.

i) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.

j) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.

k) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.

l) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.

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

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

d) Se han reconocido y cumplido los requisitos referentes al uso y limpieza de la vestimenta de trabajo.

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

f) Se han identificado las medidas de control relacionadas con el sistema APPCC que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico.

g) Se han reconocido los procedimientos descritos en la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

h) 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.

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

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

Orientaciones didácticas.

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

ANEXO 3

Unidades formativas

A) Organización de módulos en unidades formativas

Módulo Profesional 0496: Control del aprovisionamiento de materias primas (60 h.)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (H)
0496-UF01(NA)	Selección, recepción y almacenamiento de materias primas en restauración	30
0496-UF02(NA)	Control de consumos y existencias en restauración	30

Módulo Profesional 0497: Procesos de preelaboración y conservación en cocina (220 h.)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (H)
0497-UF01(NA)	Fases previas a la producción en cocina: aprovisionamiento, maquinaria y espacios	40
0497-UF02(NA)	Métodos de conservación en cocina.	60
0497-UF03(NA)	Técnicas de regeneración de productos alimentarios.	60
0497-UF04(NA)	Procesos de preelaboración en cocina	60

Módulo Profesional 0499: Procesos de elaboración culinaria (260 h.)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (H)
0499-UF01(NA)	Organización de los procesos de elaboración culinaria	40
0499-UF02(NA)	Métodos de cocinado	60
0499-UF03(NA)	Elaboración de productos culinarios básicos	60
0499-UF04(NA)	Acabados y presentaciones culinarias	50
0499-UF05(NA)	El servicio en cocina	50

Módulo Profesional 0500: Gestión de la producción en cocina (130 h.)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (H)
0500-UF01(NA)	Producción culinaria: métodos de cocinado, abatimiento y conservación	40
0500-UF02(NA)	Diseño de espacios y equipamientos en la producción en cocina	30
0500-UF03(NA)	Documentación de las fases de producción y consumo en cocina	30
0500-UF04(NA)	Procesos de producción y servicio en cocina. Nuevas tecnologías	30

Módulo Profesional 0501: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria (100 h.)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (H)
0501-UF01(NA)	Gestión de la calidad en restauración	40
0501-UF02(NA)	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	40

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (H)
0501-UF03(NA)	Gestión ambiental en establecimientos de restauración	20

Módulo Profesional 0504: Recursos humanos y dirección de equipos en restauración (70 h.)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (H)
0504-UF01(NA)	Selección de personal en restauración	30
0504-UF02(NA)	La dirección en restauración	40

Módulo Profesional NA04: Inglés básico I (60 h.)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (H)
0179-UF01(NA)	Inglés	60

Módulo Profesional 0507: Empresa e iniciativa emprendedora (60 h.)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (H)
0507-UF01(NA)	Iniciativa emprendedora: ideas de negocio	20
0507-UF02(NA)	Estudio económico financiero de una empresa	20
0507-UF03(NA)	Puesta en marcha de una empresa	20

Módulo Profesional 0498: Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina (150 h.)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (H)
0498-UF01(NA)	Masas laminadas, leudadas y emulsiones	60
0498-UF02(NA)	Aplicación de emulsiones, masas y otras elaboraciones en restauración	60
0498-UF03(NA)	Decoración y presentación de postres en restaurante	30

Módulo Profesional 0502: Gastronomía y nutrición (70 h.)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (H)
0502-UF01(NA)	Gastronomía, dietética y nutrición	40
0502-UF02(NA)	Gastronomía española e internacional. Diferentes movimientos culinarios	30

Módulo Profesional 0503: Gestión administrativa y comercial en restauración (70 h.)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (H)
0503-UF01(NA)	Organización de las empresas de restauración	20
0503-UF02(NA)	Gestión administrativa en restauración	20
0503-UF03(NA)	Diseño y comercialización de ofertas gastronómicas	30

Módulo Profesional 0179: Inglés (90 h.)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (H)
0179-UF01(NA)	Inglés en restauración I	40
0179-UF02(NA)	Inglés en restauración II	50

Módulo Profesional NA14: Procesos avanzados de elaboración culinaria (200 h.)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (H)
NA14-UF01(NA)	Técnicas de cocción avanzadas	40
NA14-UF02(NA)	Elaboraciones culinarias avanzadas	50
NA14-UF03(NA)	Cocina experimental y de vanguardia	50
NA14-UF04(NA)	Guarniciones complejas en cocina	30
NA14-UF05(NA)	Acabados y presentaciones avanzadas en cocina	30

Módulo Profesional 0506: Formación y orientación laboral (90 h.)

CÓDIGO	UNIDAD FORMATIVA	DURACIÓN (H)
0506-UF01(NA)	Nivel básico en prevención de riesgos laborales	30
0506-UF02(NA)	Relaciones laborales y Seguridad Social	40
0506-UF03(NA)	Inserción laboral y resolución de conflictos	20

B) Desarrollo de unidades formativas

Módulo Profesional: Control del aprovisionamiento de materias primas.
Código: 0496.
Duración: 60.

Unidad formativa: Selección, recepción y almacenamiento de materias primas en restauración.

Código: 0496 - UF01 (NA).

Duración: 30 horas.

Selección de materias primas:

–Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.

–Referentes del Código Alimentario.

–Categorías comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas.

–Presentaciones comerciales.

Recepción de materias primas:

–Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.

–Fases y procedimientos para recepcionar materias primas. Organización y control.

–Documentos relacionados con las operaciones de recepción, económico y bodega. Funciones, formalización y tramitación.

Almacenamiento de materias primas en restauración:

–Lugares para el almacenamiento. Almacén, economato y bodega. Descripción y características.

–Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento.

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

Unidad formativa: Control de consumos y existencias en restauración.

Código: 0496 - UF02 (NA).

Duración: 30 horas.

–Control de existencias en restauración. Concepto.

–Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén. Documentación. Relaciones interdepartamentales. Control. Entrega directa.

–Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto. Procedimiento de ejecución y documentos asociados.

–Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.

Módulo Profesional: Procesos de preelaboración y conservación en cocina.

Código: 0497.

Duración: 220 horas.

Unidad formativa: Fases previas a la producción en cocina: aprovisionamiento, maquinaria y espacios.

Código: 0497 - UF01 (NA).

Duración: 40 horas.

–Equipos y maquinaria de cocina. Descripción y clasificación.

–Distribución y ubicación en los espacios de cocina.

–Batería, útiles y herramientas de cocina. Descripción y clasificación.

–Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina. Concepto y características.

–Procedimientos de acopio.

–Documentos de control interno del área de cocina. Funciones, formalización y tramitación.

Unidad formativa: Métodos de conservación en cocina.

Código: 0497 - UF02 (NA).

Duración: 60 horas.

–Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación: por frío, por calor y otros métodos.

- Pasteurización y esterilización. Descripción y características.
- Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- Caducidad y caducidad secundaria. Conceptos. Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.

Unidad formativa: Técnicas de regeneración de productos alimentarios.

Código: 0497 - UF02 (NA).
Duración: 60 horas.

- Técnicas de regeneración de alimentos. Concepto, descripción y análisis.
- Equipos utilizados en la regeneración. Funciones y procedimientos de uso y control.
- Procesos de ejecución de técnicas. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las mismas.

Unidad formativa: Procesos de preelaboración en cocina.

Código: 0497 - UF04 (NA).
Duración: 60 horas.

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

Módulo Profesional: Procesos de elaboración culinaria.

Código: 0499.
Duración: 260 horas.

Unidad formativa: Organización de los procesos de elaboración culinaria.

Código: 0499 - UF01 (NA).
Duración: 40 horas.

- Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, caterings y cocinas centrales, entre otros.
- Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros.
- Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación de tareas, fases, descripción y características.
- Terminología utilizada en la producción culinaria.

Unidad formativa: Métodos de cocinado.

Código: 0499 - UF02 (NA).
Duración: 60 horas.

- Análisis y tipología de las cocciones. Fuentes de información relacionadas.
- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Análisis y características.
- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de cada técnica.

Unidad formativa: Elaboración de productos culinarios básicos.

Código: 0499 - UF03 (NA).
Duración: 60 horas.

- Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Procedimientos para la elaboración de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones.
- Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas.
- Procedimientos y elaboración de productos culinarios destacados de la cocina navarra atendiendo a su diversidad.
- Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos. Procedimientos para su realización.

Unidad formativa: Acabados y presentaciones culinarias.

Código: 0499 - UF04 (NA).

Duración: 50 horas.

- Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y decoraciones.

- Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina.
- Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones.
- Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan.

Unidad formativa: El servicio en cocina.

Código: 0499 - UF05 (NA).

Duración: 50 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. Relaciones departamentales e interdepartamentales.

– Ejecución de los procesos propios del servicio.

– Tareas de finalización del servicio.

– Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

Módulo Profesional: Gestión de la producción en cocina.

Código: 0500.

Duración: 130 horas.

Unidad formativa: Producción culinaria: métodos de cocinado, abatimiento y conservación.

Código: 0500 - UF01 (NA).

Duración: 40 horas.

– Sistemas de producción culinaria. Descripción y análisis.

- Sistemas de distribución y servicio, en su caso, de cada sistema de producción. Características.

- Métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución. Abatimiento, EAM, vacío, pasteurización, esterilización y otros.

– Ventajas e inconvenientes de los diversos sistemas productivos.

- Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración.

– Factores que determinan la elección de un sistema de producción.

Unidad formativa: Diseño de espacios y equipamientos en la producción en cocina.

Código: 0500 - UF02 (NA).

Duración: 30 horas.

- El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones según los diversos sistemas de producción.

– Criterios previos al diseño.

– Criterios de diseño:

- Seguridad alimentaria (limpieza, contaminación cruzada, gestión de residuos, almacenamiento de materiales y otros).
- Funcionalidad de los espacios.
- Delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/servicio, almacenamiento, anexos y otros).
- Determinación de los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, transporte y distribución y otros).
- Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros).

Unidad formativa: Documentación de las fases de producción y consumo en cocina.

Código: 0500 - UF03 (NA).

Duración: 30 horas.

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

- Análisis de la documentación e información previa relacionada con las actividades de producción en cocina:

• Selección y/o determinación de ofertas.

- Estudio y cálculo de necesidades para determinar recursos materiales y humanos.

–Organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio en su caso.

–Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción:

- Fases de la producción culinaria.
- Trazabilidad de los productos. Definición. Fases: hacia atrás, en los procesos y hacia delante.
- Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del proceso productivo, según el sistema APPCC.
- Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Información y formación al personal sobre las actividades programadas.

Control de consumos:

–Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina:

- Fichas de producción. Análisis y ajuste/actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandallos.
- Fichas de control de consumos. Por actividad/servicio, por períodos, por productos y otros.
- Cálculo de desviaciones.
- Formulación de informes.

–Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

Unidad formativa: Procesos de producción y servicio en cocina. Nuevas tecnologías.

Código: 0500 - UF04 (NA).

Duración: 30 horas.

–Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros.

–Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.

–Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones.

–Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.

–Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.

–Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

Módulo Profesional: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.

Código: 0501.

Duración: 100 horas.

Unidad formativa: Gestión de la calidad en restauración.

Código: 0501 - UF01 (NA).

Duración: 40 horas.

Identificación de los sistemas de gestión de la calidad:

- Introducción a la calidad.
- Análisis y evolución de la calidad
- Características de la calidad en el sector servicios.
- Calidad y productividad.
- La calidad total y los recursos humanos.
- Expectativas y percepciones del cliente.
- Determinación y fijación de objetivos.
- Manuales de calidad.

–Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa.

Control de la aplicación de las normas de calidad:

- Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad.
- Introducción a las herramientas y técnicas de calidad.
- Herramientas de organización.
- Herramientas de planificación.
- Datos. Proceso y medición.
- La autoevaluación: estadística, representaciones, diagramas, hojas de datos.
- Descripción de los diferentes modelos de calidad.
- Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad: El plan de calidad. Las certificaciones. La "Q" de calidad en la Comunidad Foral de Navarra.

Unidad formativa: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Código: 0501 - UF02 (NA).

Duración: 40 horas.

Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.
- Legislación y requisitos generales de limpieza, utillaje, equipos e instalaciones.
- Control de plagas. Tratamientos DDD: características, productos utilizados y condiciones de empleo.
- Medidas generales de protección en las instalaciones de hostelería.

–Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección ó desratización y desinsectación inadecuadas. Peligros físicos, químicos y biológicos.

–Residuos generados en la industria alimentaria y de restauración y sus efectos ambientales.

–Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

Verificación de buenas prácticas higiénicas:

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

–Medidas de higiene personal.

–Medidas de higiene en la elaboración y conservación de alimentos.

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. Contaminación cruzada.
- Importancia de la conservación de los alimentos, según el método empleado y su relación con los peligros asociados.
- Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

Unidad formativa: Gestión ambiental en establecimientos de restauración.

Código: 0501 - UF03 (NA).

Duración: 20 horas.

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

–Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

–Trazabilidad y seguridad alimentaria. Protocolo de actuación en la toma de registros.

–Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, UNE-EN ISO 14000 y otras). Análisis e interpretación.

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

Código: 0504.

Duración: 70 horas.

Unidad formativa: Selección de personal en Restauración.

Código: 0504 - UF01 (NA).

Duración: 30 horas.

Determinación de puestos de trabajo:

- El trabajo y su evolución histórica.
- Planificación de plantillas en las empresas de restauración. Métodos de definición de puestos de trabajo en las empresas de restauración.

–Establecimiento de áreas de responsabilidad, funciones y tareas del personal dependiente.

–Herramientas de planificación y previsión de plantillas.

Planificación del personal dependiente de acuerdo con la estructura organizativa:

- Definición de las diferentes funciones que se han de desempeñar.
- Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices empresariales.

–Modelos de plantillas. Ejemplos de planificación de plantillas.

–Normativa laboral: política salarial y política social.

Colaboración en la selección del personal:

–Técnicas de selección y procesos de selección.

–Instrumentos: entrevista, test, dinámica de grupos y otras formas de selección.

–El reclutamiento. Concepto y características. Sistemas de reclutamiento: interno y externo. Fuentes para reclutar.

–La preselección.

Unidad formativa: La dirección en restauración.

Código: 0504 - UF02 (NA).

Duración: 40 horas.

Integración del personal en la empresa de restauración:

- Plan de formación.
 - Concepto de motivación. Evolución. Principios y técnicas.
 - La desmotivación. Tedio, fatiga, absentismo.
 - Factores motivadores y desmotivadores.
 - Diseño del plan de acogida en la empresa.
- Dirección de equipos:
- Leyes básicas de la dirección de equipos: leyes físicas, de Pareto, leyes humanas.
 - Plan de dirección.
 - Principios de la dirección. La organización en los establecimientos de restauración: departamentos, niveles y estructuras en la organización, organigramas.
 - Estrategias y liderazgo.
 - Estilos de liderazgo.
 - Técnicas de reuniones. Clases y tipos.

Módulo Profesional: Inglés básico I.

Código: NA04.

Duración: 60 horas.

En este módulo se define una única unidad formativa cuya duración y desarrollo se corresponden con lo establecido en el módulo profesional de Inglés básico I del currículo.

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.

Código: 0507.

Duración: 60 horas.

Unidad formativa: Iniciativa emprendedora: ideas de negocio.

Código: 0507 - UF01 (NA).

Duración: 20 horas.

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

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

–La actuación de los emprendedores como empresarios y empleados de una PYME del sector de la restauración.

–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 restauración.

–Análisis del entorno general y específico de una PYME del sector de la restauración.

–Relaciones de una PYME del sector de la restauración 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: 0507 - 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 restauración. 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: 0507 - 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 restauración.

Módulo Profesional: Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.

Código: 0498.

Duración: 150 horas.

Unidad formativa: Masas laminadas, leudadas y emulsiones.

Código: 0498 - UF01 (NA).

Duración: 60 horas.

–Instalaciones, equipos y maquinaria de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.

–Batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso y mantenimiento.

–Aprovisionamiento interno de materias primas de pastelería y repostería.

–Vocabulario técnico asociado a la pastelería y a la repostería.

–Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros. Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones comunes.

–Masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

–Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

–Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

–Conservación de productos de pastelería y repostería.

–Variaciones en la formulación. Aplicaciones informáticas para formular.

Unidad formativa: Aplicación de emulsiones, masas y otras elaboraciones en restauración.

Código: 0498 - UF02 (NA).

Duración: 60 horas.

–Postres. Descripción, caracterización, análisis, tipos, clasificaciones y aplicaciones.

–Formulaciones. Adaptación de las mismas a personas con necesidades alimenticias específicas. Productos sustitutivos.

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

–Procedimientos de ejecución de postres.

–Corrección de errores y variaciones según necesidades.

–Procedimientos para la ejecución utilizando productos de diferentes gamas.

–Experimentación y posibles variaciones en función de temperaturas, texturas y sabores.

–Conservación y regeneración.

Unidad formativa: Decoración y presentación de postres en restaurante.

Código: 0498 - UF03 (NA).

Duración: 30 horas.

–Decoración y presentación de postres en restauración. Normas y combinaciones básicas.

–Ensayo y valoración de técnicas y combinaciones. Nuevas tendencias.

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

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

–Control y valoración de resultados.

–Procedimientos de ejecución de presentaciones individuales, colectivas y múltiples.

<p>Módulo Profesional: Gastronomía y nutrición. Código: 0502. Duración: 70 horas.</p> <p>Unidad formativa: Gastronomía, dietética y nutrición. Código: 0502 - UF01 (NA). Duración: 40 horas.</p> <p>Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos: –Concepto de alimentos y alimentación. –Grupos de alimentos. –Pirámide de los alimentos. –Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios. –Concepto de nutrición. –Nutrientes. Definición, clases y funciones. Degradación de nutrientes. –La malnutrición. Otras enfermedades de nuestro tiempo. –Relación entre grupos de alimentos y nutrientes que los componen. –Aplicación de principios básicos de dietética. –Dietética. Concepto y finalidad. –Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida. Metabolismo. –Dietas y estilos de vida. –La dieta mediterránea. –Rueda de los alimentos. –Diетas tipo en restauración. –Principios de la alimentación. Dieta equilibrada. –Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas. Alergias e intolerancias alimentarias.</p> <p>Unidad formativa: Gastronomía española e internacional. Diferentes movimientos culinarios. Código: 0502 - UF02 (NA). Duración: 30 horas.</p> <p>Identificación de tendencias gastronómicas: –Historia y evolución de la gastronomía. –Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias. Cocina tradicional, cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española. –Tendencias actuales: cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión, cocina tecno-emocional. –Tendencias en el consumo en nuestro tiempo.</p> <p>Gastronomía española e internacional: –Gastronomía y cultura. –Gastronomía española. Características generales y regionales. Productos y elaboraciones más significativas. –Gastronomía Navarra. Costumbres y tradiciones. Denominaciones de origen en Navarra. Rutas e itinerarios gastronómicos en Navarra. –Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas. Productos y elaboraciones más significativas.</p> <p>Módulo: Gestión administrativa y comercial en restauración. Código: 0503. Duración: 70 horas.</p> <p>Unidad formativa: Organización de las empresas de restauración. Código: 0503 - UF01 (NA). Duración: 20 horas.</p> <p>Análisis de las estructuras organizativas: –Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración. –Modelos organizativos de empresas de restauración. Conceptualización. Tipologías de organización de las empresas de restauración. Tendencias. –Diseño de organigramas de empresas de restauración. La departamentalización. Los niveles en la organización. Evaluación de la situación empresarial y del mercado: –Las empresas tradicionales de restauración. –Nuevas tendencias empresariales en restauración. –Factores y motivaciones que influyen en la demanda. –Elementos de la demanda. –Clasificación de los clientes. –Tendencias actuales de la demanda. –El tejido empresarial de la restauración en la Comunidad Foral de Navarra.</p>	<p>Unidad formativa: Gestión administrativa en restauración. Código: 0503 - UF02 (NA). Duración: 20 horas.</p> <p>Gestión de la documentación administrativa, económica y financiera: –Círculo de la documentación. Finalidad y relación entre documentos. –Sistemas y métodos de archivo de la documentación. –Normativa de gestión documental. –Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de los documentos.</p> <p>Elaboración de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del economato: –Concepto de presupuestos y tipologías. –Elementos que integran los presupuestos. –Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras. –Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas. –El umbral de rentabilidad. –Selección de proveedores: puntos a evaluar, valoración y toma de decisiones. –Determinación de los niveles mínimos de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas y rotura de «stocks».</p> <p>Unidad formativa: Diseño y comercialización de ofertas gastronómicas. Código: 0503 - UF03 (NA). Duración: 30 horas.</p> <p>Diseño de ofertas gastronómicas: –Descripción, caracterización y tipos de ofertas. –Elementos y variables de las ofertas gastronómicas. –Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis. –Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas. –Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas. –Principios básicos para el diseño físico de una carta gastronómica. –Merchandising de la carta gastronómica y promoción de la oferta de productos. –Jornadas gastronómicas y ferias en la Comunidad Foral de Navarra.</p> <p>Elaboración del plan de comercialización: –Concepto y objetivos del plan de comercialización, Marketing mix. –Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración. –Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras. –Presentación del plan de comercialización.</p> <p>Módulo Profesional: Inglés. Código: 0179. Duración: 90 horas.</p> <p>Unidad formativa: Inglés en restauración I. Código: 0197 - UF01 (NA). Duración: 40 horas.</p> <p>Análisis de mensajes orales básicos: –Comprensión de mensajes profesionales y cotidianos. –Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados. –Terminología específica del sector de la restauración. –Ideas principales y secundarias. –Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, locuciones, expresión de la condición y de la duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales ... –Otros recursos lingüísticos: acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia. –Diferentes acentos de lengua oral.</p> <p>Interpretación de mensajes escritos básicos: –Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos. –Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax. –Terminología específica del sector turístico. "False friends". –Ideas principales y secundarias. –Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, I wish + pasado simple o perfecto, I wish + would, If only; uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales ... –Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado. –Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.</p>
---	--

Producción de mensajes orales básicos:

-Mensajes orales básicos:

- Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.
- Terminología específica del sector de la restauración. «False friends».
- Recursos gramaticales. Tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, locuciones, expresión de la condición y de la duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales.
- Otros recursos lingüísticos: acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.
- Fonética. Sonidos y fonemas vocálicos y sus combinaciones y sonidos y fonemas consonánticos y sus agrupaciones.
- Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.

-Mantenimiento y seguimiento básico del discurso oral:

- Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.
- Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración.
- Entonación como recurso de cohesión del texto oral. Uso de los patrones de entonación.

Emisión de textos escritos básicos:

- Expresión y cumplimentación de mensajes y textos profesionales y cotidianos:

- Currículum vitae y soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.
- Terminología específica del sector de la restauración.
- Ideas principales y secundarias.
- Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, verbos modales, locuciones, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto.
- Relaciones lógicas. Oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
- Have something done.
- Nexos: although, even if, in spite of, despite, however, in contrast ...
- Derivación: sufijos para formar adjetivos y sustantivos.
- Relaciones temporales. Anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
- Coherencia textual:
 - Adecuación del texto al contexto comunicativo.
 - Tipo y formato de texto.
 - Variedad de lengua. Registro. Selección léxica, de estructuras sintácticas y de contenido relevante.
 - Inicio del discurso e introducción del tema. Desarrollo y expansión: ejemplificación, conclusión y resumen del discurso.
 - Uso de los signos de puntuación.

Unidad formativa: Inglés en restauración II.

Código: 0197 - UF02 (NA).

Duración: 50 horas.

Análisis de mensajes orales avanzados:

- Comprensión de mensajes profesionales y cotidianos.
- Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados.
- Terminología específica del sector de la restauración.
- Ideas principales y secundarias.
- Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, locuciones, expresión de la condición y de la duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales ...
- Otros recursos lingüísticos: acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.
- Diferentes acentos de lengua oral.

Interpretación de mensajes avanzados:

- Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos:

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

Producción de mensajes avanzados:

-Mensajes orales avanzados:

- Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.
- Terminología específica del sector de la restauración. «False friends».

- Recursos gramaticales. Tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, locuciones, expresión de la condición y de la duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales.
- Otros recursos lingüísticos: acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.
- Fonética. Sonidos y fonemas vocálicos y sus combinaciones y sonidos y fonemas consonánticos y sus agrupaciones.
- Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.

-Mantenimiento y seguimiento avanzado del discurso oral:

- Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.
- Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración.
- Entonación como recurso de cohesión del texto oral. Uso de los patrones de entonación.

Emisión de textos escritos avanzados:

- Expresión y cumplimentación de mensajes y textos profesionales y cotidianos:

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

- Relaciones lógicas. Oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.

-Have something done.

-Nexos: although, even if, in spite of, despite, however, in contrast ...

-Derivación: sufijos para formar adjetivos y sustantivos.

-Relaciones temporales. Anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

-Coherencia textual:

- Adecuación del texto al contexto comunicativo.
- Tipo y formato de texto.
- Variedad de lengua. Registro. Selección léxica, de estructuras sintácticas y de contenido relevante.
- Inicio del discurso e introducción del tema. Desarrollo y expansión: ejemplificación, conclusión y resumen del discurso.
- Uso de los signos de puntuación.

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

- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.

- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

- Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.

- Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores.

Módulo: Procesos avanzados de elaboración culinaria.

Código: NA14.

Duración: 200 horas.

Unidad formativa: Técnicas de cocción avanzadas.

Código: NA14 - UF01 (NA).

Duración: 40 horas.

-Fuentes de información especializada.

- Técnicas de cocción avanzadas. 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.

-Terminología culinaria especializada:

- Bibliografía de cocina nacional y extranjera.
- Redes sociales, blogs y sitios Web relacionados con la gastronomía.

Unidad formativa: Elaboraciones culinarias avanzadas.

Código: NA14 - UF02 (NA).

Duración: 50 horas.

-Elaboraciones de múltiples aplicaciones complejas.

- Ejecución de elaboraciones avanzadas 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.
- Nuevas tendencias en la cocina de vanguardia.
- Recetas de la cocina regional, nacional e internacional más relevantes. Nociones de cocina oriental.
- Nuevos productos y aditivos texturizantes.
- Historia y evolución de la cocina. Nombres propios y obras de referencia en el sector de la cocina.

Unidad formativa: Cocina experimental y de vanguardia.

Código: NA14 - UF03 (NA).

Duración: 50 horas.

- Introducción a la química culinaria. Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.
- Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones avanzadas.
- 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: Guarniciones complejas en cocina.

Código: NA14 - UF04 (NA).

Duración: 30 horas.

- Guarniciones complejas más tradicionales.
- Guarniciones novedosas.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.

Unidad formativa: Acabados y presentaciones avanzadas en cocina.

Código: NA14 - UF05 (NA).

Duración: 30 horas.

- Normas y criterios estéticos complejos y de vanguardia en decoración, acabado y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
- Nuevas tecnologías aplicadas a los elementos de decoración, acabados y presentaciones.
- Ejecución de los procesos de decoración, acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral.

Código: 0506.

Duración: 90 horas.

Unidad formativa: Nivel básico en prevención de riesgos laborales.

Código: 0506 - 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.
- 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: 0506 - 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: 0506 - 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.
- Conflictos: características, fuentes y etapas del conflicto.

ANEXO 4

Convalidaciones y exenciones

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

MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO (LOGSE 1/1990)	MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO (LOE 2/2006)
Restauración.	Dirección de Cocina.
Procesos de cocina.	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina. 0499. Procesos de elaboración culinaria.
Procesos de pastelería y panadería.	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
Administración de establecimientos de restauración.	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
Marketing en restauración.	
Lengua extranjera.	0179. Inglés.

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
UC1058-3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
UC1059-3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones.	0499. Procesos de elaboración culinaria.
UC1060-3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.	
UC1061-3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
UC1062-3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
UC1064-3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	
UC0711-2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
UC1100-3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.	
UC1065-3: Organizar procesos de producción culinaria.	0500. Gestión de la producción en cocina.
UC1066-3: Administrar unidades de producción culinaria.	
UC1097-3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
UC1099-3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
UC1101-3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.	
UC1063-3: Diseñar ofertas gastronómicas.	
UC1051-2: Comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	0179. Inglés*.

(*) Podrá convalidarse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

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

MÓDULOS PROFESIONALES SUPERADOS	UNIDADES DE COMPETENCIA ACREDITABLES
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	UC1062-3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería. UC1064-3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	UC1058-3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	UC1061-3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
0499. Procesos de elaboración culinaria.	UC1059-3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones. UC1060-3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
0500. Gestión de la producción en cocina.	UC1065-3: Organizar procesos de producción culinaria. UC1066-3: Administrar unidades de producción culinaria.
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	UC0711-2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC1100-3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	UC1099-3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. UC1101-3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración. UC1063-3: Diseñar ofertas gastronómicas.
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	UC1097-3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
0179. Inglés.	UC1051-2: Comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

ANEXO 6

*Profesorado**A) Atribución docente.*

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	-Cocina y Pastelería. -Servicios de Restauración.	-Profesor Técnico de Formación Profesional.
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	-Cocina y Pastelería.	-Profesor Técnico de Formación Profesional.
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	-Cocina y Pastelería.	-Profesor Técnico de Formación Profesional.
0499. Procesos de elaboración culinaria.	-Cocina y Pastelería.	-Profesor Técnico de Formación Profesional.
0500. Gestión de la producción en cocina.	-Cocina y Pastelería.	-Profesor Técnico de Formación Profesional.
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	-Hostelería y Turismo.	-Catedrático de Enseñanza Secundaria. -Profesor de Enseñanza Secundaria.

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
0502. Gastronomía y nutrición.	–Hostelería y Turismo.	–Catedrático de Enseñanza Secundaria. –Profesor de Enseñanza Secundaria.
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	–Hostelería y Turismo.	–Catedrático de Enseñanza Secundaria. –Profesor de Enseñanza Secundaria.
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	–Hostelería y Turismo.	–Catedrático de Enseñanza Secundaria. –Profesor de Enseñanza Secundaria.
0179. Inglés.	–Inglés.	–Catedrático de Enseñanza Secundaria. –Profesor de Enseñanza Secundaria.
0505. Proyecto de dirección de cocina.	–Hostelería y Turismo. –Cocina y Pastelería.	–Catedrático de Enseñanza Secundaria. –Profesor de Enseñanza Secundaria. –Profesor Técnico de Formación Profesional.
0506. Formación y orientación laboral.	–Formación y orientación laboral.	–Catedrático de Enseñanza Secundaria. –Profesor de Enseñanza Secundaria.
0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	–Formación y orientación laboral.	–Catedrático de Enseñanza Secundaria. –Profesor de Enseñanza Secundaria.
NA14. Procesos avanzados de elaboración culinaria.	–Cocina y Pastelería.	–Profesor Técnico de Formación Profesional.
NA04. Inglés básico I.	–Inglés.	–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.	–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.
Profesores Técnicos de Formación Profesional.	Cocina y Pastelería.	–Técnico Superior en Restauración. –Técnico Especialista en Hostelería.

C) Titulaciones requeridas para los centros privados.

MÓDULOS PROFESIONALES	TITULACIONES
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas. 0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina. 0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. 0499. Procesos de elaboración culinaria. 0500. Gestión de la producción en cocina. 0505. Proyecto de dirección de cocina.	–Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. –Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. –Técnico Superior en Restauración. –Técnico Especialista en Hostelería.
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria. 0502. Gastronomía y nutrición. 0503. Gestión administrativa y comercial en restauración. 0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 0179. Inglés. NA04. Inglés básico I. 0505. Proyecto de dirección de cocina. 0506. Formación y orientación laboral. 0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	–Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes a efectos de docencia.

ANEXO 7

Espacios

Espacio formativo:

Aula polivalente.
Taller de cocina.
Taller de panadería y repostería.

F1116814

noviembre, por el que se regula el ingreso y la provisión de puestos de trabajo en el Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea.

La Disposición Adicional Segunda, 6, del Decreto Foral 347/1993, de 22 de noviembre, por el que se regula el ingreso y la provisión de puestos de trabajo en el Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, dispone que el Director Gerente del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea ostentará la facultad para el nombramiento interino o en funciones de Jefaturas de Unidades Orgánicas.

En su virtud, y de conformidad a lo dispuesto por el Decreto Foral 45/2006 de 3 de julio, por el que se aprueban los Estatutos del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea.

RESUELVO:

1.º Disponer el cese con efectos de 31 de octubre de 2011 como Jefe de Sección de Administración de Personal del Complejo Hospitalario de Navarra "B" del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea de don Francisco Javier del Cura Temiño, personal funcionario de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra, agradeciéndole los servicios prestados.

2.º El interesado deberá incorporarse a su plaza de origen al día siguiente de su cese.

3.º Publicar esta Resolución en el Boletín Oficial de Navarra.

4.º Trasladar esta Resolución al interesado, a la Dirección de Personal del Complejo Hospitalario de Navarra, al Jefe del Servicio de Gestión de Personal, Ingreso y Promoción y al Jefe del Servicio de Nóminas y Control del Gasto del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, y a la Secretaría General Técnica del Departamento de Salud, a los efectos oportunos.

Pamplona, 31 de octubre de 2011.–El Director Gerente del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, Ángel Sanz Barea.

1.2. AUTORIDADES Y PERSONAL
1.2.1. Ceses, nombramientos y otras situaciones

RESOLUCIÓN 2121/2011, de 31 de octubre, del Director Gerente del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, por la que se dispone el cese de don Francisco Javier del Cura Temiño como Jefe de Sección de Administración de Personal del Complejo Hospitalario de Navarra "B" del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea.

El artículo 65.3 del Decreto Foral 45/2006, de 3 de julio, por el que se aprueban los Estatutos del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, dispone que los Jefes de Servicio y Sección médica-asistenciales y los restantes Jefes de Sección y de Unidad serán nombrados y cesados de conformidad con lo establecido en el Decreto Foral 347/1993, de 22 de

F1117919