

DECRETO 129/1994, DE 7 DE JUNIO, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS ENSEÑANZAS CORRESPONDIENTES AL TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE TÉCNICO EN COCINA EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA (B.O.J.A. Nº 118, DE 29 DE JULIO DE 1994).

La Ley Orgánica 6/1981, de 30 de diciembre, Estatuto de Autonomía para Andalucía, en su artículo 19 establece que, corresponde a la Comunidad Autónoma de Andalucía la regulación y administración de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, en el ámbito de sus competencias, sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 27 y 149.1.30 de la Constitución, desarrollados en el Título Segundo y la Disposición Adicional Primera de la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación.

La formación en general y la formación profesional en particular, constituyen hoy día objetivos prioritarios de cualquier país que se plantee estrategias de crecimiento económico, de desarrollo tecnológico y de mejora de la calidad de vida de sus ciudadanos ante una realidad que manifiesta claros síntomas de cambio acelerado, especialmente en el campo tecnológico. La mejora y adaptación de las cualificaciones profesionales no sólo suponen una adecuada respuesta colectiva a las exigencias de un mercado cada vez más competitivo, sino también un instrumento individual decisivo para que la población activa pueda enfrentarse eficazmente a los nuevos requerimientos de polivalencia profesional, a las nuevas dimensiones de las cualificaciones y a la creciente movilidad en el empleo.

La Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, acomete de forma decidida una profunda reforma del sistema y más aún si cabe, de la formación profesional en su conjunto, mejorando las relaciones entre el sistema educativo y el sistema productivo a través del reconocimiento por parte de éste de las titulaciones de Formación Profesional y posibilitando al mismo tiempo la formación de los alumnos en los centros de trabajo. En este sentido, propone un modelo que tiene como finalidad, entre otras, garantizar la formación profesional inicial de los alumnos, para que puedan conseguir las capacidades y los conocimientos necesarios para el desempeño cualificado de la actividad profesional.

Esta formación de tipo polivalente, deberá permitir a los ciudadanos adaptarse a las modificaciones laborales que puedan producirse a lo largo de su vida. Por ello abarca dos aspectos esenciales: la formación profesional de base, que se incluye en la Educación Secundaria Obligatoria y en el Bachillerato, y la formación profesional específica, más especializada y profesionalizadora que se organiza en Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior. La estructura y organización de las enseñanzas profesionales, sus objetivos y contenidos, así como los criterios de evaluación, son enfocados en la ordenación de la nueva formación profesional desde la perspectiva de la adquisición de la competencia profesional.

Desde este marco, la Ley Orgánica 1/1990, al introducir el nuevo modelo para estas enseñanzas, afronta un cambio cualitativo al pasar de un sistema que tradicionalmente viene acreditando formación, a otro que, además de formación, acredite competencia profesional, entendida ésta como el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes, adquiridos a través de procesos formativos o de la experiencia laboral, que permiten desempeñar y realizar roles y situaciones de trabajo requeridos en el empleo.

Cabe destacar, asimismo, la flexibilidad que caracteriza a este nuevo modelo de formación profesional, que deberá responder a las demandas y necesidades del sistema productivo en continua transformación, actualizando y adaptando para ello constantemente las cualificaciones. Así, en su artículo 35, recoge que el Gobierno establecerá los títulos correspondientes a los estudios de Formación Profesional Específica y las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos.

Concretamente, con el título de formación profesional de Técnico en Cocina se debe adquirir la competencia general de: ejecutar todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos, confeccionar ofertas gastronómicas y apoyar las actividades de servicio, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene. A nivel orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones: Cocinero de cualquier tipo de establecimiento y Jefe de partida, Empleado de departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades, etc.

La formación en centros de trabajo incluida en el currículo de los ciclos formativos, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Orgánica 1/1990, y en el Real Decreto 676/1993, es sin duda una de las piezas fundamentales del nuevo modelo, por cuanto viene a cambiar el carácter academicista de la actual Formación Profesional por otro más participativo. La colaboración de los agentes sociales en el nuevo diseño, vendrá a mejorar la cualificación profesional de los alumnos, al posibilitarles participar activamente en el ámbito productivo real, lo que les permitirá observar y desempeñar las actividades y funciones propias de los distintos puestos de trabajo, conocer la organización de los procesos productivos y las relaciones laborales, asesorados por el tutor laboral.

Establecidas las directrices generales de estos títulos y sus correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional mediante el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, y una vez publicado el Real Decreto 2219/1993, de 17 de diciembre, por el que se establece el título de formación profesional de Técnico en Cocina, corresponde a la Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Andalucía, de acuerdo con el artículo 4 de la Ley 1/1990, desarrollar y completar diversos aspectos de ordenación académica así como establecer el currículo de enseñanzas de dicho título en su ámbito territorial, considerando los aspectos básicos definidos en los mencionados Reales Decretos.

Por todo lo expuesto anteriormente, el presente Decreto viene a establecer la ordenación de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Cocina en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Educación y Ciencia, previo informe del Consejo Escolar de Andalucía y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión del día 7 de junio de 1994,

DISPONGO:

CAPITULO I: ORDENACIÓN ACADÉMICA DEL TITULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE TÉCNICO EN COCINA

Artículo 1.-

Las enseñanzas de Formación Profesional conducentes a la obtención del título de formación profesional de Técnico en Cocina, con validez académica y profesional en todo el territorio nacional, tendrán por finalidad proporcionar a los alumnos la formación necesaria para:

- a) Adquirir la competencia profesional característica del título.
- b) Comprender la organización y características del sector de la hostelería y el turismo en general y en Andalucía en particular, así como los mecanismos de inserción y orientación profesional; conocer la legislación laboral básica y las relaciones que de ella se derivan; y adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para trabajar en condiciones de seguridad y prevenir posibles riesgos en las situaciones de trabajo.
- c) Adquirir una identidad y madurez profesional para los futuros aprendizajes y adaptaciones al

cambio de las cualificaciones profesionales.

- d) Permitir el desempeño de las funciones sociales con responsabilidad y competencia.
- e) Orientar y preparar para los estudios posteriores de Bachillerato que se establecen en el artículo 22 del presente Decreto, para aquellos alumnos que no posean el título de Graduado en Educación Secundaria.

Artículo 2.-

La duración del ciclo formativo de Cocina será de 2000 horas y forma parte de la Formación Profesional Específica de Grado Medio.

Artículo 3.-

Los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Cocina son los siguientes:

- Interpretar y conjugar las distintas variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas para conseguir los atributos de calidad, equilibrio dietético, composición variada y objetivos económicos establecidos.
- Analizar y poner a punto los procesos de producción y, en su caso, de servicio de restauración, interpretando la terminología, simbología, información técnica, procedimientos y métodos, relacionándolos con las diversas fases y procesos básicos, para conseguir el nivel de calidad y rendimiento necesarios.
- Analizar y ejecutar las operaciones necesarias para la realización de elaboraciones culinarias y de pastelería y panadería, así como de su acabado y decoración, identificando, utilizando correctamente y manteniendo en primer nivel los equipos, maquinaria y utensilios de cocina, pastelería y repostería.
- Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para un correcto aprovisionamiento y conservación de géneros y elaboraciones culinarios.
- Identificar, interpretar las propiedades nutritivas y comerciales, asociar las características con las posibilidades de elaboración y calcular las cantidades necesarias según el tipo de elaboración o producto, de las materias primas básicas.
- Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para el montaje de servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos.
- Aplicar en todo momento las normas de seguridad e higiene, e identificar y prevenir los riesgos de toxiinfecciones alimentarias.
- Utilizar la informática de usuario aplicada a su actividad profesional, como medio de información, comunicación y gestión de los departamentos de Cocina y de Economato-Bodega.
- Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del subsector de la hostelería, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y adquiriendo la capacidad de seguir los procedimientos establecidos y de actuar con eficacia en las anomalías que puedan presentarse en los mismos.
- Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones que, en su caso, pueda desarrollar con potenciales clientes.

- Utilizar y buscar cauces de información y formación relacionados con el ejercicio de la profesión que le posibiliten el conocimiento y la inserción en el sector de la hostelería y el turismo, y la evolución y adaptación de sus capacidades profesionales a los cambios tecnológicos y organizativos que se producirán a lo largo de toda su vida activa.
- Conocer el sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.

Artículo 4.-

Las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Cocina se organizan en módulos profesionales.

Artículo 5.-

Los módulos profesionales que constituyen el currículo de enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía conducentes al título de formación profesional de Técnico en Cocina, son los siguientes:

1.- Formación en el centro educativo:

a) Módulos profesionales asociados a la competencia:

- Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.
- Preelaboración y conservación de alimentos.
- Técnicas culinarias.
- Repostería.
- Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente.
- Elaboración y productos culinarios.
- Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.
- Lengua extranjera.

b) Módulos profesionales socioeconómicos:

- El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.
- Formación y orientación laboral.

c) Módulo profesional integrado.

- Proyecto integrado.

2.- Formación en el centro de trabajo:

- Módulo profesional de Formación en centros de trabajo.

Artículo 6.-

- 1.- La duración, las capacidades terminales, los criterios de evaluación y los contenidos de los módulos profesionales asociados a la competencia y socioeconómicos, se establecen en el Anexo I del presente Decreto.
- 2.- Sin menoscabo de las duraciones mínimas de los módulos profesionales de Proyecto integrado y de Formación en centros de trabajo establecidas en el Anexo I del presente Decreto, se faculta a la Consejería de Educación y Ciencia para que pueda dictar las disposiciones necesarias a fin de que los Centros educativos puedan elaborar las programaciones de los citados módulos profesionales de acuerdo con lo establecido en el artículo 16 del presente Decreto.

Artículo 7.-

La Consejería de Educación y Ciencia establecerá los horarios correspondientes para la impartición de los módulos profesionales que componen las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico en Cocina en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Artículo 8.-

Los Centros docentes tendrán en cuenta el entorno económico y social y las posibilidades de desarrollo de éste, al establecer las programaciones de cada uno de los módulos profesionales y del ciclo formativo en su conjunto.

Artículo 9.-

- 1.- Las especialidades del profesorado que deben impartir cada uno de los módulos profesionales que constituyen el currículo de las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico en Cocina se incluyen en el Anexo II del presente Decreto.
- 2.- La Consejería de Educación y Ciencia dispondrá lo necesario para el cumplimiento de lo indicado en el punto anterior, sin menoscabo de las atribuciones que le asigna el Real Decreto 1701/1991, de 29 de noviembre, por el que se establecen especialidades del cuerpo de profesores de Enseñanza Secundaria; el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre las enseñanzas mínimas de formación profesional, y cuantas disposiciones se establezcan en materia de profesorado para el desarrollo de la Formación Profesional.

Artículo 10.-

La autorización a los Centros privados para impartir las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Cocina se realizará de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio, y disposiciones que lo desarrollan, y el Real Decreto 2219./1993, de 17 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas del citado título.

CAPITULO II: LA ORIENTACIÓN ESCOLAR, LA ORIENTACIÓN PROFESIONAL Y LA FORMACIÓN PARA LA INSERCIÓN LABORAL.

Artículo 11.-

- 1.- La tutoría, la orientación escolar, la orientación profesional y la formación para la inserción laboral, forman parte de la función docente. Corresponde a los Centros educativos la programación de estas actividades, dentro de lo establecido a tales efectos por la Consejería de Educación y Ciencia.
- 2.- Cada grupo de alumnos tendrá un profesor tutor.
- 3.- La tutoría de un grupo de alumnos tiene como funciones básicas, entre otras, las siguientes:
 - a) Conocer las actitudes, habilidades, capacidades e intereses de los alumnos y alumnas con objeto de orientarles más eficazmente en su proceso de aprendizaje.
 - b) Contribuir a establecer relaciones fluidas entre el Centro educativo y la familia, así como entre el alumno y la institución escolar.
 - c) Coordinar la acción educativa de todos los profesores y profesoras que trabajan con un mismo grupo de alumnos y alumnas.
 - d) Coordinar el proceso de evaluación continua de los alumnos y alumnas.

- 4.- Los Centros docentes dispondrán del sistema de organización de la orientación psicopedagógica, profesional y para la inserción laboral que se establezca, con objeto de facilitar y apoyar las labores de tutoría, de orientación escolar, de orientación profesional y para la inserción laboral de los alumnos y alumnas.

Artículo 12.-

La orientación escolar y profesional, así como la formación para la inserción laboral, serán desarrolladas de modo que al final del ciclo formativo los alumnos y alumnas alcancen la madurez académica y profesional para realizar las opciones más acordes con sus habilidades, capacidades e intereses.

CAPITULO III: ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

Artículo 13.-

La Consejería de Educación y Ciencia en virtud de lo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de Formación Profesional, regulará para los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales el marco normativo que permita las posibles adaptaciones curriculares para el logro de las finalidades establecidas en el artículo 1 del presente Decreto.

Artículo 14.-

De conformidad con el artículo 53 de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, la Consejería de Educación y Ciencia adecuará las enseñanzas establecidas en el presente Decreto a las peculiares características de la educación a distancia y de la educación de las personas adultas.

CAPITULO IV: DESARROLLO CURRICULAR.

Artículo 15.-

- 1.- Dentro de lo establecido en el presente Decreto, los Centros educativos dispondrán de la autonomía pedagógica necesaria para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional.
- 2.- Los Centros docentes concretarán y desarrollarán las enseñanzas correspondientes al título formación profesional de Técnico en Cocina mediante la elaboración de un Proyecto Curricular del ciclo formativo que responda a las necesidades de los alumnos y alumnas en el marco general del Proyecto de Centro.
- 3.- El Proyecto Curricular al que se refiere el apartado anterior contendrá, al menos, los siguientes elementos:
 - a) Organización de los módulos profesionales impartidos en el Centro educativo.
 - b) Planificación y organización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo.
 - c) Criterios sobre la evaluación de los alumnos y alumnas con referencia explícita al modo de realizar la evaluación de los mismos.
 - d) Criterios sobre la evaluación del desarrollo de las enseñanzas del ciclo formativo.
 - e) Organización de la orientación escolar, de la orientación profesional y de la formación para la inserción laboral.
 - f) Las programaciones elaboradas por los Departamentos o Seminarios.

g) Necesidades y propuestas de actividades de formación del profesorado.

Artículo 16.-

- 1.- Los Departamentos o Seminarios de los Centros educativos que impartan el ciclo formativo de grado medio de Cocina elaborarán programaciones para los distintos módulos profesionales.
- 2.- Las programaciones a las que se refiere el apartado anterior deberán contener, al menos, la adecuación de las capacidades terminales de los respectivos módulos profesionales al contexto socioeconómico y cultural del Centro educativo y de las características de los alumnos y alumnas, la distribución y el desarrollo de los contenidos, los principios metodológicos de carácter general y los criterios sobre el proceso de evaluación, así como los materiales didácticos para uso de los alumnos y alumnas.
- 3.- Los Departamentos o Seminarios al elaborar las programaciones tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 8 del presente Decreto.

CAPITULO V: EVALUACIÓN.

Artículo 17.-

- 1.- Los profesores evaluarán los aprendizajes de los alumnos y alumnas, los procesos de enseñanza y su propia práctica docente. Igualmente evaluarán el Proyecto Curricular, las programaciones de los módulos profesionales y el desarrollo real del currículo en relación con su adecuación a las necesidades educativas del Centro, a las características específicas de los alumnos y alumnas y al entorno socioeconómico, cultural y profesional.
- 2.- La evaluación de las enseñanzas del ciclo formativo de grado medio de Cocina, se realizará teniendo en cuenta las capacidades terminales y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.
- 3.- La evaluación de los aprendizajes de los alumnos y alumnas se realizará por módulos profesionales. Los profesores considerarán el conjunto de los módulos profesionales, así como la madurez académica y profesional de los alumnos y alumnas en relación con los objetivos y capacidades del ciclo formativo y sus posibilidades de inserción en el sector productivo. Igualmente, considerarán las posibilidades de progreso en los estudios de Bachillerato a los que pueden acceder.
- 4.- Los Centros educativos establecerán en sus respectivos Reglamentos de Organización y Funcionamiento el sistema de participación de los alumnos y alumnas en las sesiones de evaluación.

CAPITULO VI: ACCESO AL CICLO FORMATIVO.

Artículo 18.-

- 1.- Podrán acceder a los estudios del ciclo formativo de grado medio de Cocina los alumnos y alumnas que estén en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria.
- 2.- Asimismo, podrán acceder también quienes se encuentren en alguno de los siguientes supuestos:
 - a) Haber superado los estudios del primer ciclo de la Experimentación de la Reforma de las Enseñanzas Medias.
 - b) Estar en posesión del título de Técnico Auxiliar de Formación Profesional de Primer Grado.
 - c) Haber aprobado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente.
 - d) Haber terminado los tres cursos comunes de los estudios de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos.

Artículo 19.-

De conformidad con lo establecido en el artículo 32 de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, será posible acceder al ciclo formativo de grado medio de Cocina sin cumplir los requisitos de acceso. Para ello, el aspirante deberá tener cumplidos los diecisiete años de edad y superar una prueba de acceso en la que demuestre tener los conocimientos y habilidades suficientes para cursar con aprovechamiento las enseñanzas de formación profesional de Técnico en Cocina.

Artículo 20.-

- 1.- Los Centros educativos organizarán y evaluarán la prueba de acceso al ciclo formativo de grado medio de Cocina, de acuerdo con la regulación que la Consejería de Educación y Ciencia establezca.
- 2.- Podrán estar exentos parcialmente de la prueba de acceso aquellos aspirantes que hayan alcanzado los objetivos correspondientes las enseñanzas de un programa de garantía social u otra acción formativa no reglada. Para ello, la Consejería de Educación y Ciencia establecerá qué programas de garantía social y acciones formativas permiten la exención parcial de la prueba de acceso.

CAPITULO VII: TITULACIÓN Y ACCESO AL BACHILLERATO.

Artículo 21.-

- 1.- De conformidad con lo establecido en el artículo 35 de la Ley 1/1990, los alumnos y alumnas que superen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo de grado medio de Cocina, recibirán el título de formación profesional de Técnico en Cocina.
- 2.- Para obtener el título citado en el apartado anterior será necesaria la evaluación positiva en todos los módulos profesionales del ciclo formativo de grado medio de Cocina.

Artículo 22.-

Los alumnos y alumnas que posean el título de formación profesional de Técnico en Cocina tendrán acceso a las siguientes modalidades de Bachillerato:

- Ciencias de la Naturaleza y la Salud.
- Humanidades y Ciencias Sociales.

Artículo 23.-

Los alumnos y alumnas que tengan evaluación positiva en algún o algunos módulos profesionales, podrán recibir un certificado en el que se haga constar esta circunstancia, así como las calificaciones obtenidas.

CAPITULO VIII: CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS.

Artículo 24.-

Los módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la Formación Profesional Ocupacional son los siguientes:

- . Preelaboración y conservación de alimentos.
- . Técnicas culinarias.
- . Técnicas básicas de servicio.
- . Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

Artículo 25.-

Los módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral son los siguientes:

- . Preelaboración y conservación de alimentos.
- . Técnicas culinarias.
- . Repostería.
- . Técnicas básicas de servicio.
- . Formación en centros de trabajo.
- . Formación y orientación laboral.

Artículo 26.-

Sin perjuicio de lo indicado en los artículos 24 y 25, podrán incluirse otros módulos profesionales susceptibles de convalidación y correspondencia con la Formación Profesional Ocupacional y la práctica laboral.

Artículo 27.-

Los alumnos y alumnas que accedan al ciclo formativo de grado medio de Cocina y hayan alcanzado los objetivos de un programa de garantía social o de una acción formativa no reglada, podrán tener convalidados los módulos profesionales que se indiquen en la normativa de la Consejería de Educación y Ciencia que regule el programa de garantía social o la acción formativa.

CAPITULO IX: CALIDAD DE LA ENSEÑANZA.

Artículo 28.-

Con objeto de facilitar la implantación y mejorar la calidad de las enseñanzas que se establecen en este Decreto, la Consejería de Educación y Ciencia adoptará un conjunto de medidas que intervengan sobre los recursos de los Centros educativos, la ratio, la formación permanente del profesorado, la elaboración de materiales curriculares, la orientación escolar, la orientación profesional, la formación para la inserción laboral, la investigación y evaluación educativas y cuantos factores incidan sobre las mismas.

Artículo 29.-

- 1.- La formación permanente constituye un derecho y una obligación del profesorado.
- 2.- Periódicamente el profesorado deberá realizar actividades de actualización científica, tecnológica y didáctica en los Centros educativos y en instituciones formativas específicas.
- 3.- La Consejería de Educación y Ciencia pondrá en marcha programas y actuaciones de formación que aseguren una oferta amplia y diversificada al profesorado que imparta enseñanzas de formación profesional.

Artículo 30.-

La Consejería de Educación y Ciencia favorecerá la investigación y la innovación educativas mediante la convocatoria de ayudas a proyectos específicos, incentivando la creación de equipos de profesores, y en todo caso, generando un marco de reflexión sobre el funcionamiento real del proceso educativo.

Artículo 31.-

- 1.- La Consejería de Educación y Ciencia favorecerá la elaboración de materiales que desarrollen el currículo y dictará disposiciones que orienten el trabajo del profesorado en este sentido.
- 2.- Entre dichas orientaciones se incluirán aquellas referidas a la evaluación y aprendizaje de los alumnos y alumnas, de los procesos de enseñanza y de la propia práctica docente.

Artículo 32.-

La evaluación de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Cocina, se orientará hacia la permanente adecuación de las mismas conforme a las demandas del sector productivo, procediéndose a su revisión en un plazo no superior a los cinco años.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA.

Hasta tanto no se produzcan las adscripciones del profesorado específico de Formación Profesional, previstas en el Real Decreto 1701/1991, la impartición de las enseñanzas establecidas en el presente Decreto la realizará el profesorado de las especialidades que determine la Consejería de Educación y Ciencia, de conformidad con lo previsto en la Disposición Transitoria Tercera del precitado Real Decreto, oídas las organizaciones sindicales presentes en la Mesa Sectorial.

DISPOSICIONES FINALES.

Primera.-

Se autoriza a la Consejería de Educación y Ciencia para dictar las disposiciones que sean necesarias para la aplicación de lo dispuesto en el presente Decreto.

Segunda.-

El presente Decreto entrará en vigor el día 1 de septiembre de 1994.

Sevilla, 7 de junio de 1994

MANUEL CHAVES GONZÁLEZ
Presidente de la Junta de Andalucía

ANTONIO PASCUAL ACOSTA
Consejero de Educación y Ciencia

ANEXO I

1. Formación en el centro educativo:

a) Módulos profesionales asociados a la competencia:

Módulo profesional 1: OFERTAS GASTRONÓMICAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO.

Duración: 96 horas.

CAPACIDADES TERMINALES

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- | | |
|--|--|
| <p>1.1. Analizar los subsectores de restauración y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.</p> | <ul style="list-style-type: none">• Citar, clasificar y definir los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración, y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, teniendo en cuenta:<ul style="list-style-type: none">. Características fundamentales.. Procesos básicos.. Tipo de ofertas gastronómicas o de productos elaborados.. Tipologías de clientela.. Normativa europea, estatal y autonómica aplicables.• Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, y de las industrias de panadería y de pastelería artesanal, explicando las relaciones interdepartamentales internas.• Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas/departamentos en alojamientos turísticos y no turísticos.• Describir los circuitos y tipos de información/documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas y/o de servicio. |
| <p>1.2. Analizar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas, así como ofertas de productos de pastelería/repostería/panadería y análogos.</p> | <ul style="list-style-type: none">• Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.• Describir ofertas gastronómicas indicando elementos que las componen, características y categoría.• Relacionar ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hosteleros, o con tipos de industrias de pastelería/panadería, de acuerdo con la legislación vigente. |

- En supuestos prácticos, a partir de un tipo de establecimiento determinado debidamente caracterizado, y ofrecidos los datos necesarios:
 - . Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole dietético, económico, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.
 - . Componer menús, cartas y otras ofertas gastronómicas, que resulten equilibrados dietéticamente, variados, y de calidad, presentándolos en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.
 - . Componer menús, cartas y otras ofertas gastronómicas, que resulten equilibrados dietéticamente, variados y de calidad, presentándolos en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.
- 1.3. Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas.
- A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas y los datos que fueran necesarios:
 - . Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas implícitas en el supuesto.
 - . Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar, teniendo en cuenta, como variables básicas, la categoría de la oferta, el tipo de servicio, los objetivos económicos, los proveedores y, en su caso, el tipo de industria de pastelería/panadería.
 - . Realizar fichas de especificación técnica para los géneros que se vayan a utilizar, justificando posibles alternativas en función de variables estacionales, de suministro o económicas, y utilizando eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para la formalización de las fichas.
- 1.4. Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando los órdenes de petición.
- Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento, y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras.
 - A partir de supuestas ofertas gastronómicas o planes de trabajo debidamente caracterizados:

- . Determinar las necesidades de suministro de géneros indicando cantidades.
 - . Redactar solicitudes de aprovisionamiento exterior o, si procede, de algún departamento interno, utilizando los medios adecuados.
 - . Utilizar eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para el cálculo de necesidades de géneros y formalización de solicitudes de aprovisionamiento.
- 1.5. Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Identificar señas y atributos de calidad de géneros culinarios, interpretando etiquetas y documentación que los acompañan.
 - Describir métodos de control para géneros culinarios de acuerdo con su estado o naturaleza, identificando instrumentos y medios necesarios.
 - Efectuar operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos, y proponiendo medidas para su resolución.
 - Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- 1.6. Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y, en su caso, ejecutar las operaciones.
- Describir diversos sistemas de almacenamiento indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.
 - Identificar necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas en función de su naturaleza y clase.
 - Clasificar los lugares de almacenamiento básicos en las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, describiendo sus finalidades y utilidades.
 - Relacionar las necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas con los lugares apropiados para obtener una correcta conservación.
 - Ordenar alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y los tiempos de consumo.
 - Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles

- departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.
- Describir la documentación y libros necesarios para el control del almacén.
 - Explicar la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas.
 - Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas.
 - A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas:
 - . Obtener costes de platos y materias primas, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos correctamente.
 - . Cumplimentar la documentación específica.
 - . Fijar precios de la oferta gastronómica.
 - Utilizar eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles.
- 1.7. Calcular costes de materias primas y estimar posibles precios de las supuestas ofertas gastronómicas asociadas.

CONTENIDOS:

1.- LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN:

- 1.1.- Concepto de restauración.
- 1.2.- Evolución en los últimos años del sector y tendencia de éste.
- 1.3.- Aspectos económicos.
- 1.4.- Tipos de establecimientos y formulas de restauración.
- 1.5.- Análisis de la industria de restauración a nivel europeo, nacional, regional y comarcal.
- 1.6.- Estructura organizativa y funcional:
 - . Áreas o departamentos básicos.
 - . Funciones principales. Organigramas. Distribución de tareas.
 - . Relaciones interdepartamentales.
 - . Circuitos y tipos de información/documentos internos y externos.
 - . Instalaciones necesarias.
- 1.7.- Estructura sectorial de las empresas de restauración.

2.- LA INDUSTRIA DE PANADERÍA Y PASTELERÍA ARTESANAL:

- 2.1.- Conceptos de panadería y pastelería:
 - . Análisis y situación de la panadería artesanal en la estructura europea y nacional y andaluza.
- 2.2.- Aspectos económicos.
- 2.3.- Tipos de establecimientos.
- 2.4.- Oferta básica de productos.
- 2.5.- Estructura organizativa y funcional:
 - . Áreas o departamentos básicos.
 - . Funciones principales. Organigramas. Distribución de tareas.

- . Relaciones interdepartamentales.
 - . Circuitos y tipos de información/ documentos internos y externos.
 - . Instalaciones necesarias.
- 2.6.- Estructura sectorial de las empresas de panadería y pastelería.
- 2.7.- La industria de panadería y pastelería artesanal aplicada en la restauración.

3.- OFERTAS GASTRONÓMICAS:

- 3.1.- Definición y clases.
- 3.2.- Elementos y variables de la oferta gastronómica.
- 3.3.- Estudio de las ofertas básicas: Menú y carta.
- 3.4.- Diseño y realización de menús, cartas y ofertas de productos de pastelería/panadería.

4.- NUTRICIÓN Y DIETÉTICA:

- 4.1.- Principios inmediatos y otros nutrientes. Conceptos. Clases.
- 4.2.- Alimentos:
- . Concepto.
 - . Clasificación.
 - . Grupos.
 - . Clasificación. La calidad alimentaria.
- 4.3.- Necesidades nutricionales.
- 4.4.- Dietas tipo.
- 4.5.- Formas alternativas de alimentación.
- 4.6.- Alimentación colectiva.
- 4.7.- Aplicación de la dietética al proceso de elaboraciones culinarias. Resultados.
- 4.8.- Efectos sobre los alimentos de las diferentes elaboraciones culinarias.

5.- ECONOMATO Y BODEGA:

- 5.1.- Concepto de economato y bodega.
- 5.2.- Procedimientos para solicitud y recepción de géneros:
- . Técnicas de compra.
 - . Relación con los proveedores.
 - . Peculiaridades de la recepción de géneros.
- 5.3.- Almacenamiento:
- . Concepto de almacén.
 - . Tipos de almacén y ubicación ideal de los mismos.
- 5.4.- Controles: métodos y documentos:
- . Clasificación de las mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
 - . Despacho y distribución de géneros.
 - . Funciones administrativas de compras y consumos.
 - . Fichas y ficheros.
 - . Aplicación informática de los procesos.
- 5.5.- Gestión y valoración de inventarios:
- . Inventarios. Tipos.
 - . Rotación de stocks.

6.- TÉCNICAS DE EVALUACIÓN DE PRECIOS EN RESTAURACIÓN E INDUSTRIAS DE PASTELERÍA ARTESANAL Y PANADERÍA:

- 6.1.- Definición y clases de costes que se generan.
- 6.2.- Cálculos de costes. Fichas técnicas de costes.
- 6.3.- Componentes del precio.

Módulo profesional 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Duración: 320 horas.

CAPACIDADES TERMINALES

2.1. Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

2.2. Analizar las materias primas alimentarias de uso más común en la cocina describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Describir útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, explicando:
 - . Funciones.
 - . Normas de utilización.
 - . Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
 - . Riesgos asociados a su manipulación.
 - . Mantenimiento de uso necesario.
- Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.
- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas.
- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- Identificar y describir materias primas alimentarias describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración básica y sus necesidades de conservación.
- Describir las fórmulas usuales de presentación y comercialización de las materias primas culinarias, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

- Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.
- 2.3. Describir y realizar las operaciones de preelaboración de los diferentes géneros culinarios.
- Describir y clasificar los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a diferentes géneros utilizados en elaboraciones culinarias, indicando sus características comerciales y sus aplicaciones culinarias.
 - Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.
 - Deducir necesidades de preelaboración de cualquier género de acuerdo con determinadas aplicaciones culinarias y/o un determinado plan de producción-comercialización.
 - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.
 - Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.
 - Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en las operaciones de preelaboración para obtener el nivel de calidad deseado.
 - Justificar el método y lugar de conservación de los productos preelaborados teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y las normas higiénico-sanitarias.
- 2.4. Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de géneros crudos, semi-elaborados y elaboraciones culinarias terminadas.
- Diferenciar y describir los diferentes métodos y equipos de conservación y envasado.
 - Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino/consumo asignado.
 - Efectuar las operaciones necesarias para el proceso de conservación de todo tipo de géneros.
 - Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación a fin de obtener un producto final de

acuerdo con el nivel de calidad predeterminado.

- Justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las características derivadas del sistema adoptado y la normativa higiénico-sanitaria.
 - Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de productos culinarios.
 - Relacionar las características de las unidades de producción y/o servicios con los productos y útiles autorizados para la limpieza.
 - Clasificar, interpretando su etiquetado, productos y útiles de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas y modos de utilización.
 - Clasificar y explicar los riesgos e intoxicaciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.
 - Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.
- 2.5. Analizar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, y aplicar las reglas y métodos correspondientes.

CONTENIDOS:

1.- EQUIPOS DE COCINA:

- 1.1.- Maquinaria básica:
 - . Clasificación.
 - . Procedimientos de operación y control.
 - . Mantenimiento de uso.
 - . Ubicación y distribución.
- 1.2.- Batería y utillaje:
 - . Clasificación.
 - . Modos de operar y aplicaciones.
 - . Mantenimiento de uso.

2.- MATERIAS PRIMAS:

- 2.1.- Descripción. Variedades y características. Estacionalidad.
- 2.2.- Cualidades y aplicaciones gastronómicas.
- 2.3.- Procedencia y calidad.
- 2.4.- Presentación comercial:
 - . Sistemas de abastecimiento.
 - . Normas reguladoras del abastecimiento.

3.- PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS:

- 3.1.- Tratamiento básico. Limpieza y preparaciones previas del producto y del lugar de trabajo.
- 3.2.- Cortes y piezas:
 - . Cortes básicos aplicados a los diferentes productos.
 - . Cortes aplicados a los diferentes tipos de servicio.
 - . Preparación de piezas.
- 3.3.- Técnicas de preelaboración. Control de resultados. Técnicas básicas. Técnicas aplicadas a productos autóctonos. Nuevas técnicas.

4.- CONSERVACIÓN:

- 4.1.- Sistemas y métodos.
- 4.2.- Equipos asociados a cada sistema/método.
- 4.3.- Técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos.
- 4.4.- Nuevas tecnologías de conservación aplicadas.
- 4.5.- Envasado, rotulación y etiquetado.

5.- REGENERACIÓN DE PRODUCTOS:

- 5.1.- Definición.
- 5.2.- Procedimientos.
- 5.3.- Control de resultados.

6.- SEGURIDAD E HIGIENE EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA:

- 6.1.- Instalaciones y equipos.
- 6.2.- Manipulación.
- 6.3.- Transporte de productos manipulados y semielaborados:
 - . En el centro de producción.
 - . Hacia el exterior.
- 6.4.- Normas reguladoras de la manipulación.
- 6.5.- Intoxicaciones alimentarias.
- 6.6.- Sistemas de limpieza.

Módulo profesional: 3 TÉCNICAS CULINARIAS

Duración: 384 horas.

CAPACIDADES TERMINALES

- 3.1. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y/o, en su caso, de conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Describir las elaboraciones básicas de cocina, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.
- Identificar necesidades de elaboraciones básicas derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados y deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su realización.
- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

- Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas con una perfecta manipulación higiénico sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso y/o instrucciones recibidas.
 - Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad establecidos.
 - Justificar los métodos y/o lugares de conservación de los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.
- 3.2. Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.
- Deducir y calcular necesidades de géneros y de elaboraciones básicas derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados, especificando niveles de calidad.
 - Cumplimentar documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.
 - Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.
 - Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones culinarias.
 - Justificar el lugar de depósito de los géneros, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
- 3.3. Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocina y/o, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias elementales.
- Describir las técnicas culinarias indicando:
 - . Fases de aplicación/procesos.
 - . Procedimientos y modos operativos.
 - . Instrumentos base que se deben utilizar.
 - . Resultados que se obtienen.
 - Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de técnicas determinadas.
 - Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad

necesarios para poder aplicar la técnica culinaria en cuestión.

- Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones elementales, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.
 - Proponer posibles medidas correctivas al aplicar las técnicas culinarias de acuerdo con los resultados obtenidos en cada fase del proceso para alcanzar los niveles de calidad predeterminados.
 - Justificar los lugares y/o métodos de almacenamiento/conservación más apropiados, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado a las elaboraciones culinarias elementales, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.
- 3.4. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias.
- Relacionar las necesidades de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.
 - Realizar operaciones de regeneración que precisen tales elaboraciones, controlando los resultados a partir de las señales/información generadas durante el proceso.
 - Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales/información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con las instrucciones recibidas, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.
- 3.5. Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
- Describir y justificar tipos de guarnición/decoración posibles, clasificándolos de acuerdo con las elaboraciones que acompañan, clases de servicio y, en su caso, modalidad de comercialización.
 - Realizar las operaciones de guarnición/decoración de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.

CONTENIDOS:

1.- TERMINOLOGÍA UTILIZADA EN LA PRODUCCIÓN CULINARIA.

2.- DEONTOLOGÍA PROFESIONAL EN EL SECTOR DE RESTAURACIÓN.

3.- TÉCNICAS DE COCINA:

- 3.1.- Conceptos generales.
- 3.2.- Características. Procesos de ejecución de las técnicas básicas. Resultados y controles.
- 3.3.- Efectos en las materias primas.
- 3.4.- Técnicas de aprovechamiento:
 - . Recuperación de géneros.

4.- ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES:

- 4.1.- Definición y aplicaciones.
- 4.2.- Clasificación, elaboración y resultados

5.- ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA:

- 5.1.- Aplicaciones de las técnicas y resultados culinarios.
- 5.2.- Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo.
- 5.3.- Guarniciones culinarias.

6.- DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES:

- 6.1.- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- 6.2.- Aplicaciones y ensayos prácticos.

Módulo profesional 4: REPOSTERÍA

Duración: 160 horas.

CAPACIDADES TERMINALES

- 4.1. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de elaboración y/o, en su caso, de conservación de masas y pastas para panadería y pastelería y determinados platos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Describir diferentes tipos de masa o pastas base, indicando las fases más importantes de su elaboración y aplicaciones más significativas.
- Identificar necesidades de masas o pastas base derivadas de planes de trabajo determinados.
- Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de masas y pastas base.
- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de masas o pastas base.
- Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de masas o pastas base con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso y/o instrucciones recibidas.
- Proponer posibles medidas correctivas, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad predeterminados.

- Justificar los métodos y/o lugares de conservación de las masas o pastas base obtenidas, teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.
 - Ejecutar las operaciones de puesta a punto del lugar de trabajo para realizar el plan de producción asignado.
- 4.2. Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros, así como de masas o pastas base, de acuerdo con planes de producción determinados.
- Deducir y calcular necesidades de géneros y de masas o pastas base para hacer frente a planes de producción determinados, especificando niveles de calidad.
 - Cumplimentar documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.
 - Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.
 - Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones de pastelería y repostería.
 - Justificar el lugar de depósito de los géneros teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
- 4.3. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de elaboración y/o, en su caso, de conservación de productos elementales de panadería, pastelería dulce o salada y postres de cocina.
- Describir rellenos básicos utilizados en repostería-pastelería, indicando su composición y aplicaciones más significativas.
 - Describir la estructura técnica de elaboración de postres de cocina y helados, explicando sus fases más importantes, clases y resultados que se obtienen.
 - Describir la estructura técnica de elaboración de productos elementales de pastelería, explicando sus fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen.
 - Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para hacer frente a planes de producción pastelero-reposteros, formalizando las correspondientes solicitudes.
 - Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los planes de producción pastelero-

reposteros.

- Ejecutar las operaciones necesarias para elaborar postres de cocina, helados, productos elementales de pastelería y pan, de acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan.
 - Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las elaboraciones, de tal manera que se alcance el estándar de calidad previamente fijado.
 - Justificar los métodos y/o lugares de almacenamiento/conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y las normativa higiénico-sanitaria.
- 4.4. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones.
- Deducir necesidades de regeneración que precisan las elaboraciones en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.
 - Realizar operaciones de regeneración que precisen tales elaboraciones, controlando los resultados a partir de las señales/información generadas durante el proceso.
 - Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales/información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con las instrucciones formuladas, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.
- 4.5. Efectuar operaciones de acabado y decoración de postres y/o productos elementales de pastelería de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
- Justificar necesidades de acabado, normalmente de guarnición/decoración, de acuerdo con la definición del postre de cocina, helado o producto elemental de pastelería, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, de la modalidad de comercialización.
 - Realizar las operaciones de guarnición/decoración necesarias, de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.
- 4.6. Practicar posibles variaciones en las elaboraciones pasteleras, postres, helados y pan, ensayando modificaciones en cuanto al proceso, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y/o forma de presentación/decoración.
- Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones pasteleras, postres, helados y pan.
 - Identificar posibles alternativas o modificaciones en el proceso, forma y corte de los géneros,

ción.

cambio de ingredientes, combinación de sabores y/o forma de presentación/decoración.

- Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a nuevos géneros o recetas, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.
- Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (forma, color, valores organolépticos, etc.), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones originales.
- Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la demanda.

CONTENIDOS:

1.- EQUIPO Y HERRAMIENTAS BÁSICAS.

2.- LAS MATERIAS PRIMAS EN REPOSTERÍA.

3.- MASAS Y PASTAS BÁSICAS:

- 3.1.- Clasificación. Descripción.
- 3.2.- Aditivos y Reglamentación Técnico Sanitaria.
- 3.3.- Conservación.
- 3.4.- Productos alternativos.
- 3.5.- Elaboración de masas y pastas básicas principales y derivadas.

4.- CREMAS Y RELLENOS:

- 4.1.- Clasificación. Descripción.
- 4.2.- Elaboración de cremas y rellenos principales y derivados.
- 4.3.- Conservación.
- 4.4.- Productos alternativos.
- 4.5.- Aditivos y Reglamentación Técnico Sanitaria.

5.- POSTRES:

- 5.1.- Simples. Elaboración y aplicaciones.
- 5.2.- Elaborados. Elaboración y aplicaciones.
- 5.3.- Derivados. Elaboración y aplicaciones.

6.- PRODUCTOS ELEMENTALES DE PASTELERÍA:

6.1.- Clases y elaboración.

7.- PREELABORADOS DE PASTELERÍA:

7.1.- Comercialización.

7.2.- Rentabilidad.

7.3.- Fiabilidad.

8.- TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN:

8.1.- Normas y combinaciones básicas.

8.2.- Aplicaciones y ensayos prácticos.

8.3.- Nociones decorativas. Escaparatismo.

9.- EL PAN:

9.1.- Historia y clases.

9.2.- Evolución.

9.3.- Reglamentación Técnico Sanitaria.

9.4.- Alteraciones y enfermedades del pan.

9.5.- Fórmulas básicas. Elaboración.

9.6.- Panes especiales.

9.7.- Aditivos y mejorantes panarios.

10.- HELADERÍA BÁSICA:

10.1.-Concepto y clasificación.

10.2.-Aplicación de la normativa vigente.

10.3.-Aplicaciones y resultados.

Módulo profesional 5: TÉCNICAS BÁSICAS DE SERVICIO Y DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A LA VISTA DEL CLIENTE

Duración 128 horas.

CAPACIDADES TERMINALES

5.1. Analizar y realizar el proceso de montar y disponer las elaboraciones culinarias de servicios tipo "buffet", "self service" o análogos, de acuerdo con normas y/o niveles de calidad establecidos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identificar los principales utensilios e instrumentos necesarios para ofertas de servicio tipo "buffet", "self-service" o análogos, subrayando sus características y posibles aplicaciones.
- Describir el proceso de puesta a punto de dichos servicios, indicando necesidades técnicas y condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir los utensilios, los instrumentos y las instalaciones.
- Efectuar el montaje de utensilios e

instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para recibir las elaboraciones culinarias y desarrollar el posterior servicio.

- Ejecutar la terminación del montaje de los servicios, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por necesidades técnicas, calificación gastronómica y, en su caso, instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados.
 - Deducir posibles alternativas o combinaciones en el montaje global de utensilios y elaboraciones, justificando y proponiendo su ejecución.
 - Aplicar rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria referida a equipos y locales específicos para el desarrollo de estos servicios.
 - Deducir necesidades de géneros y guarnición/decoración que precisan las elaboraciones para poder aplicar las técnicas y desarrollar las operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal.
 - Identificar necesidades de útiles, menaje y equipos que se necesitan para efectuar operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal.
 - Ejecutar las operaciones de puesta a punto de instalaciones y equipos para realizar operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal, de acuerdo con instrucciones recibidas y tipos de elaboración.
 - Aplicar las técnicas de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal de una forma ordenada, correcta, en los tiempos y cantidades precisos y con la actitud e imagen de buena atención al cliente que este tipo de servicios requiere.
 - Sintetizar posible información que se recibe al atender al comensal sobre gustos o peticiones específicas, operando en consecuencia.
- 5.2. Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias realizadas a la vista del comensal o de aquellas que sólo necesiten el trinchado o distribución en sala, de acuerdo con instrucciones preestablecidas.
- 5.3. Analizar y/o aplicar el proceso de prepara-
- Identificar las diferentes bebidas no

ción y servicio de bebidas no alcohólicas.	alcohólicas que habitualmente son ofertadas, describiendo su proceso de elaboración.
	<ul style="list-style-type: none"> • Explicar las cualidades de las variedades de las materias primas base para la realización de las bebidas no alcohólicas. • Efectuar operaciones para obtener diferentes bebidas no alcohólicas de acuerdo con su definición e incorporando posibles modificaciones en función de los gustos, expectativas o necesidades de la supuesta o real demanda. • Servir bebidas no alcohólicas de acuerdo con los medios de trabajo y procedimientos preestablecidos.
5.4. Relacionar elaboraciones culinarias y tipos de servicio con vinos apropiados y normas de servicio.	<ul style="list-style-type: none"> • Asociar elaboraciones culinarias con tipos de vinos apropiados en función de su maridaje o contraste. • Identificar las normas de servicio de vino apropiadas a determinadas elaboraciones culinarias y/o tipos de servicio.
5.5. Analizar y desarrollar diferentes técnicas de servicio.	<ul style="list-style-type: none"> • Explicar las diferentes técnicas de servicio, describiendo las características más destacadas de cada una de ellas. • Describir los procesos de creación de los diferentes servicios, indicando las fases más importantes. • Deducir necesidades de utensilios, tiempo y personal en relación con las técnicas de servicio aplicables. • Asistir en el servicio a mesa, aplicando técnicas definidas y de acuerdo con instrucciones preestablecidas. • Aplicar, de acuerdo con la definición del servicio y/o instrucciones predeterminadas, las técnicas de asistencia y servicio en aquellas ofertas gastronómicas tipo "buffet", "self-service" o análogas que por su naturaleza precisen la actuación del cocinero. • Actuar de acuerdo con los procedimientos y normas establecidos, desarrollando el servicio con pulcritud, elegancia, precisión y buena atención al comensal.

CONTENIDOS:

1.- EQUIPAMIENTO DE SALA-COMEDOR:

- 1.1.- Mobiliario y equipos.
- 1.2.- Vajilla y utensilios.

2.- TIPOS DE SERVICIO:

- 2.1.- Conceptos.
- 2.2.- Clases y características.
- 2.3.- Preservicio.
- 2.4.- Aplicaciones de las técnicas básicas de servicio.

3.- FINALIZACIÓN DEL SERVICIO:

- 3.1.- Operaciones de recogida.
- 3.2.- Reposición de géneros.

4.- OPERACIONES DE CONTROL:

- 4.1.- Soportes impresos.

5.- SERVICIOS TIPO "BUFFET, "SELF-SERVICE" O ANÁLOGOS:

- 5.1.- Operaciones de montaje.
- 5.2.- Servicio al comensal y distribución de las elaboraciones.
- 5.3.- Modelos decorativos.

6.- ELABORACIONES ANTE EL COMENSAL:

- 6.1.- Equipamiento básico.
- 6.2.- Fases del servicio.
- 6.3.- Aplicaciones prácticas
- 6.4.- Atención al cliente.

7.- VINO Y RESTAURACIÓN:

- 7.1.- Clasificación de vinos.
- 7.2.- Características de vinos significativos.
- 7.3.- Normas generales del servicio de vinos.
- 7.4.- Maridaje de alimentos y bebidas.

8.- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS:

- 8.1.- Clases, variedades y características.
- 8.2.- Elaboración de las diferentes bebidas no alcohólicas.
- 8.3.- Servicio básico de las bebidas no alcohólicas.

Módulo profesional 6: ELABORACIONES Y PRODUCTOS CULINARIOS.

Duración 256 horas.

CAPACIDADES TERMINALES

6.1. Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución.

6.2. Realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias, generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, de autoría o temporales.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- A partir de la transmisión oral o escrita de determinadas recetas o fichas técnicas de fabricación, complementadas, en su caso, por las explicaciones pertinentes:
 - . Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar.
 - . Deducir necesidades de útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones.
 - . Explicar los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, necesidades de tiempo y géneros y orden de trabajo que precisan.
 - . Representar, mediante gráficos o dibujos adecuados, la presentación de los resultados esperados.
- Distribuir útiles y herramientas, así como géneros, en forma y lugares apropiados para la realización de elaboraciones culinarias.
- Efectuar las operaciones para realizar las elaboraciones culinarias de acuerdo con la receta base o procedimiento que la sustituya, en el orden y tiempo establecidos, con un buen uso de los equipos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.
- Ejecutar las operaciones de guarnición/decoración necesarias que se deriven de la definición de la elaboración, tipo de servicio, nuevas fórmulas de creación y, en su caso, modalidad de comercialización.
- Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener el nivel de calidad predeterminado.
- Justificar los lugares y/o métodos de almacenamiento/conservación más apropiados teniendo en cuenta el destino/consumo asignado a las elaboraciones, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

- 6.3. Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y/o forma de presentación/decoración.
- Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones culinarias.
 - Explicar las nuevas técnicas culinarias, describiendo sus principios, aplicaciones y resultados que se obtienen.
 - Identificar posibles alternativas o modificaciones en la técnica, forma y corte de los géneros, cambio de ingredientes, combinación de sabores y/o formas de presentación/decoración.
 - Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a nuevos géneros o recetas, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.
 - Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (forma, color, valores organolépticos, etc.), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones culinarias originales.
 - Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.
- 6.4. Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.
- Estimar la información que sobre cambios en las elaboraciones culinarias se genera a partir de gustos, expectativas o necesidades de potenciales comensales.
 - A partir de supuestas elaboraciones, y ofrecidos los datos sobre gustos, expectativas o necesidades demandadas por una potencial clientela:
 - . Explicar el proceso de adaptación de las elaboraciones, indicando los cambios que en su ejecución se derivan de la supuesta demanda.
 - . Deducir posibles alternativas culinarias a las elaboraciones originales que puedan responder satisfactoriamente a la supuesta demanda.
 - . Desarrollar elaboraciones culinarias incorporando las modificaciones y obteniendo resultados finales que satisfagan a la supuesta demanda, alcancen los niveles de calidad predeterminados y cumplan con los objetivos del establecimiento.

CONTENIDOS:

1.- ANÁLISIS DE LAS ELABORACIONES CULINARIAS:

- 1.1.- Estudio de las cualidades organolépticas:
 - . Estudio del producto en función a la zona de producción.
 - . Aplicaciones y resultados.
- 1.2.- Estudio de formas y colores en las elaboraciones:
 - . Presentación de platos:
 - El aspecto técnico.
 - El aspecto estético.
 - . Formas, colores y contrastes:
 - Colores primarios y opuestos.
 - Intensidad del color.
 - Gama de colores.
- 1.3.- Tradiciones en la alimentación.
- 1.4.- Fuentes de información.
- 1.5.- Bibliografía gastronómica clásica y moderna.
- 1.6.- La cocina de autor:
 - . Movimientos gastronómicos.
 - . Evolución de la cocina en los últimos años.
 - . Nuevas tendencias.

2.- COCINAS TERRITORIALES:

- 2.1.- Conceptos. Características generales.
- 2.2.- Raíces de la cocina española.
- 2.3.- Descripción de elaboraciones significativas.
- 2.4.- Técnicas de elaboración. Aplicaciones prácticas.
- 2.5.- Análisis comparativos.

3.- COCINA DE MERCADO:

- 3.1.- Características generales.
- 3.2.- Aplicaciones prácticas.
- 3.3.- Análisis y control de los resultados.

4.- COCINA REGIONAL ANDALUZA:

- 4.1.- La base de nuestra alimentación.
- 4.2.- Los productos más significativos de la cocina andaluza.
- 4.3.- Evolución de nuestra cocina.
- 4.4.- Elaboraciones significativas. Aplicaciones y resultados.

5.- COCINAS NACIONALES:

- 5.1.- Concepto.
- 5.2.- Análisis comparativo.
- 5.3.- Aplicaciones y resultados.

Módulo profesional 7: ADMINISTRACIÓN, GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA PEQUEÑA EMPRESA.

Duración 96 horas

CAPACIDADES TERMINALES

7.1. Analizar las diferentes formas jurídicas vigentes de empresa, señalando la más adecuada en función de la actividad económica y los recursos disponibles.

7.2. Evaluar las características que definen los diferentes contratos laborales vigentes más habituales en el sector.

7.3. Analizar los documentos necesarios para el desarrollo de la actividad económica de una pequeña empresa, su organización, su tramitación y su constitución.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Especificar el grado de responsabilidad legal de los propietarios, según las diferentes formas jurídicas de empresa.
- Identificar los requisitos legales mínimos exigidos para la constitución de la empresa, según su forma jurídica.
- Especificar las funciones de los órganos de gobierno establecidas legalmente para los distintos tipos de sociedades mercantiles.
- Distinguir el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de empresa.
- Esquematizar, en un cuadro comparativo, las características legales básicas identificadas para cada tipo jurídico de empresa.
- A partir de unos datos supuestos sobre capital disponible, riesgos que se van a asumir, tamaño de la empresa y número de socios, en su caso, seleccionar la forma jurídica más adecuada explicando ventajas e inconvenientes.
- Comparar las características básicas de los distintos tipos de contratos laborales, estableciendo sus diferencias respecto a la duración del contrato, tipo de jornada, subvenciones y exenciones, en su caso.
- A partir de un supuesto simulado de la realidad del sector:
 - . Determinar los contratos laborales más adecuados a las características y situación de la empresa supuesta.
 - . Cumplimentar una modalidad de contrato.
- Explicar la finalidad de los documentos básicos utilizados en la actividad económica normal de la empresa.
- A partir de unos datos supuestos, cumplimentar los siguientes documentos:

. Factura

. Albarán

. Nota de pedido

. Letra de cambio

. Cheque

. Recibo

- Explicar los trámites y circuitos que recorren en la empresa cada uno de los documentos.
- Enumerar los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa, nombrando el organismo donde se tramita cada documento, el tiempo y forma requeridos.

7.4. Definir las obligaciones mercantiles, fiscales y laborales que una empresa tiene para desarrollar su actividad económica legalmente.

- Identificar los impuestos indirectos que afectan al tráfico de la empresa y los directos sobre beneficios.
- Describir el calendario fiscal correspondiente a una empresa individual o colectiva en función de una actividad productiva, comercial o de servicios determinada.
- A partir de unos datos supuestos cumplimentar:
 - . Alta y baja laboral
 - . Nómina
 - . Liquidación de la Seguridad Social
- Enumerar los libros y documentos que tiene que tener cumplimentados la empresa con carácter obligatorio según la normativa vigente.

7.5. Aplicar las técnicas de relación con los clientes y proveedores, que permitan resolver situaciones comerciales tipo.

- Explicar los principios básicos de técnicas de negociación con clientes y proveedores, y de atención al cliente.
- A partir de diferentes ofertas de productos o servicios existentes en el mercado, determinar cual de ellas es la mas ventajosa en función de los siguientes parámetros:
 - . Precios del mercado
 - . Plazos de entrega
 - . Calidades

- . Transportes
 - . Descuentos
 - . Volumen de pedido
 - . Condiciones de pago
 - . Garantía
 - . Atención post-venta
- 7.6. Analizar las formas más usuales en el sector de promoción de ventas de productos o servicios.
- Describir los medios más habituales de promoción de ventas en función del tipo de producto y/o servicio.
 - Explicar los principios básicos del merchandising.
- 7.7. Elaborar un proyecto de creación de una pequeña empresa o taller, analizando su viabilidad y explicando los pasos necesarios.
- El proyecto deberá incluir:
 - . Los objetivos de la empresa y su estructura organizativa.
 - . Justificación de la localización de la empresa.
 - . Análisis de la normativa legal aplicable.
 - . Plan de inversiones.
 - . Plan de financiación.
 - . Plan de comercialización.
 - . Rentabilidad del proyecto.

CONTENIDOS:

1.- LA EMPRESA Y SU ENTORNO:

- 1.1.- Concepto jurídico-económico de empresa.
- 1.2.- Definición de la actividad.
- 1.3.- Localización, ubicación, dimensión y forma legal de la empresa.

2.- FORMAS JURÍDICAS DE LAS EMPRESAS:

- 2.1.- El empresario individual.
- 2.2.- Sociedades.
- 2.3.- Análisis comparativo de los distintos tipos de sociedades mercantiles.

3.- GESTIÓN DE CONSTITUCIÓN DE UNA EMPRESA:

- 3.1.- Relación con organismos oficiales.
- 3.2.- Trámites de constitución.
- 3.3.- Ayudas y subvenciones al empresario.
- 3.4.- Fuentes de financiación.

4.- GESTIÓN DE PERSONAL:

- 4.1.- Convenio del sector.
- 4.2.- Diferentes tipos de contratos laborales.
- 4.3.- Nóminas.
- 4.4.- Seguros sociales.

5.- GESTIÓN ADMINISTRATIVA:

- 5.1.- Documentación administrativa.
- 5.2.- Técnicas contables.
- 5.3.- Inventario y métodos de valoración de existencias.
- 5.4.- Cálculo del coste, beneficio y precio de venta.

6.- GESTIÓN COMERCIAL:

- 6.1.- Elementos básicos de la comercialización.
- 6.2.- Técnicas de venta y negociación.
- 6.3.- Técnicas de atención al cliente.

7.- OBLIGACIONES FISCALES:

- 7.1.- Calendario fiscal.
- 7.2.- Impuestos que afectan a la actividad de la empresa
- 7.3.- Cálculo y cumplimentación de documentos para la liquidación de impuestos indirectos: IVA e IGIC, y de impuestos directos: EOS e IRPF.

8.- PROYECTO EMPRESARIAL.

Módulo profesional 8: LENGUA EXTRANJERA

Duración 96 horas.

CAPACIDADES TERMINALES

- 8.1. Obtener información global, específica y profesional en situación de comunicación tanto presencial como no presencial.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Después de escuchar y/o visualizar una grabación de corta duración en lengua extranjera:
 - . Captar el significado del mensaje.
 - . Responder a una lista de preguntas cerradas.
 - . Reconocer las técnicas profesionales que aparecen en la grabación.
- A partir de un folleto publicitario en lengua extranjera:

- . Identificar el mensaje principal/real.
 - . Detectar la terminología publicitaria.
 - . Destacar los elementos gramaticales característicos.
 - Después de escuchar atentamente una conversación breve en la lengua extranjera:
 - . Captar el contenido global.
 - . Distinguir el objetivo de la conversación.
 - . Especificar el registro lingüístico utilizado por los interlocutores.
- 8.2. Producir mensajes orales en lengua extranjera, tanto de carácter general como sobre aspectos del sector, en un lenguaje adaptado a cada situación.
- Dada una supuesta situación de comunicación a través del teléfono en lengua extranjera:
 - . Contestar identificando al interlocutor.
 - . Averiguar el motivo de la llamada.
 - . Anotar los datos concretos para poder transmitir la comunicación a quien corresponda.
 - . Dar respuesta a una pregunta de fácil solución.
 - Pedir información telefónica de acuerdo con una instrucción recibida previamente, formulando las preguntas oportunas de forma sencilla y tomando nota de los datos pertinentes.
 - Simulando una conversación en una visita o entrevista:
 - . Presentar y presentarse de acuerdo con las normas de protocolo.
 - . Mantener una conversación utilizando las fórmulas y nexos de comunicación estratégicos (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita...).
- 8.3. Traducir textos sencillos relacionados con la actividad profesional, utilizando adecuadamente los libros de consulta y diccionarios técnicos.
- Traducir un manual de instrucciones básicas de uso corriente en el sector profesional, con la ayuda de un diccionario técnico.
 - Traducir un texto sencillo relacionado con el sector profesional.
- 8.4. Elaborar y cumplimentar documentos
- Dados unos datos generales, cumplimentar y/o

básicos en lengua extranjera correspondientes al sector profesional, partiendo de datos generales y/o específicos.

completar un texto (contrato, formulario, documento bancario, factura, recibo, solicitud, etc...).

- A partir de un documento escrito, oral o visual:
 - . Extraer las informaciones globales y específicas para elaborar un esquema.
 - . Resumir en la lengua extranjera el contenido del documento, utilizando frases de estructura sencilla.
- Dadas unas instrucciones concretas en una situación profesional simulada:
 - . Escribir un fax, telex, telegrama...
 - . Redactar una carta transmitiendo un mensaje sencillo.
 - . Elaborar un breve informe en lengua extranjera.
- A partir de un documento auténtico (película, vídeo, obra literaria, publicación periódica, etc.) señalar y diferenciar los rasgos socioculturales característicos de los países de lengua extranjera comparándolos con los del propio.
- Supuesto un viaje a uno de los países de la lengua extranjera, responder a un cuestionario propuesto seleccionando las opciones correspondientes a posibles comportamientos y actuaciones relacionados con una situación concreta.

8.5. Valorar y aplicar los aspectos socio-culturales y los comportamientos profesionales de los distintos países de la lengua extranjera en cualquier situación de comunicación.

CONTENIDOS:

1.- USO DE LA LENGUA ORAL:

- 1.1.- Participación en conversaciones relativas a situaciones cotidianas y a situaciones de aprendizaje profesional.
- 1.2.- Glosario de términos socioprofesionales.
- 1.3.- Aspectos formales (actitud adecuada al interlocutor de lengua extranjera).
- 1.4.- Aspectos funcionales (tomar parte en diálogos dentro de un contexto).
- 1.5.- Utilizar expresiones de uso frecuente e idiomáticas en el ámbito profesional y fórmulas básicas de interacción socioprofesional.
- 1.6.- Desarrollar la capacidad de comunicación utilizando las estrategias que estén a su alcance para familiarizarse con otras formas de pensar, y ordenar la realidad con cierto rigor en la interpretación y producción de textos orales.

2.- USO DE LA LENGUA ESCRITA:

- 2.1.- Comprensión y producción de documentos sencillos (visuales, orales y escritos) relacionados con situaciones de la vida cotidiana, introduciendo la dimensión profesional.
- 2.2.- Utilización del léxico básico, general y profesional, apoyándose en el uso de un diccionario.
- 2.3.- Selección y aplicación de estructuras típicas y fundamentales formales en los textos escritos

(estructura de la oración, tiempos verbales, nexos...).

3.- ASPECTOS SOCIOCULTURALES:

- 3.1.- Análisis de los comportamientos propios de los países de la lengua extranjera en las posibles situaciones de la vida cotidiana y profesional.
- 3.2.- Valoración y actitud positiva ante las distintas normas de conducta y en el ámbito de las relaciones socioprofesionales.
- 3.3.- Utilización de los recursos formales y funcionales como medio de comunicación apropiado en las relaciones de empresa.

b) Módulos profesionales socioeconómicos:

Módulo profesional 9: EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO EN ANDALUCÍA.

Duración: 32 horas.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
9.1 Analizar la disposición geográfica del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	<ul style="list-style-type: none">• Identificar las fuentes de información más relevantes.• Emplear las fuentes básicas de información de geografía física, económica, historia, etc., estableciendo las relaciones existentes entre ellas.
9.2 Definir/Describir la estructura y organización del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	<ul style="list-style-type: none">• Definir los componentes que caracterizan a las empresas del sector turístico/hostelero.• Describir los distintos tipos de empresas y entidades vinculadas al sector de la hostelería y el turismo identificando sus productos y servicios.• Describir los distintos tipos de empresas del sector de la hostelería y el turismo definiendo sus estructuras organizativas y funcionales.
9.3 Analizar/Interpretar los datos económicos del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	<ul style="list-style-type: none">• A partir de informaciones económicas y datos de empleo referidas al sector de la hostelería y el turismo:<ul style="list-style-type: none">. Identificar las principales magnitudes económicas y analizarlas relaciones existentes entre ellas.. Identificar los datos de mayor relevancia sobre el empleo relacionándolos entre sí y con otras variables.. Describir las relaciones del sector con otros sectores de la economía andaluza.
9.4 Identificar/Analizar la oferta laboral del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	<ul style="list-style-type: none">• En un supuesto práctico de diversas demandas laborales:<ul style="list-style-type: none">. Identificar las ofertas laborales más idóneas

referidas a sus capacidades e intereses.

CONTENIDOS:

1.- INTRODUCCIÓN A LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO.

2.- EL TURISMO COMO ACTIVIDAD ECONÓMICA EN ANDALUCÍA:

- 2.1.- Determinación de su naturaleza. Fenómeno. Sector. Industria o actividad.
- 2.2.- Concepto de la empresa turística. Clasificación de las empresas turísticas.

3.- EL TURISMO Y SU IMPORTANCIA SOCIO-ECONÓMICA EN NUESTRA COMUNIDAD:

- 3.1.- Situación actual y posibilidades.

4.- RECURSOS TURÍSTICOS EN ANDALUCÍA:

- 4.1.- Clima, orografía, costas, etc.
- 4.2.- Gastronomía.

5.- LAS COMUNICACIONES:

- 5.1.- Su importancia para el desarrollo del sector de la hostelería y el turismo.

Módulo profesional 10: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

Duración: 64 horas.

CAPACIDADES TERMINALES

10.1 Detectar las situaciones de riesgo más habituales en el ámbito laboral que puedan afectar a la salud y aplicar las medidas de protección y prevención correspondientes.

10.2 Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.

10.3 Diferenciar las formas y procedimientos de inserción en la realidad laboral del

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identificar, en situaciones de trabajo tipo, los factores de riesgo existentes.
- Describir los daños a la salud en función de los factores de riesgo que los generan.
- Identificar las medidas de protección y prevención en función de la situación de riesgo.
- Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionados o de múltiples lesionados, conforme al criterio de mayor riesgo vital intrínseco de lesiones.
- Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes.
- Realizar la ejecución de las técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado...), aplicando los protocolos establecidos.
- Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo

trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.

que permite la legislación vigente.

- Describir el proceso que hay que seguir y elaborar la documentación necesaria para la obtención de un empleo, partiendo de una oferta de trabajo de acuerdo con su perfil profesional.
- Identificar y cumplimentar correctamente los documentos necesarios, de acuerdo con la legislación vigente, para la constitución de un trabajador por cuenta propia.

10.4 Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.

- Identificar y evaluar las capacidades, actitudes y conocimientos propios con valor profesionalizador.
- Definir los intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole.
- Identificar la oferta formativa y la demanda laboral referida a sus intereses.

10.5 Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.

- Emplear las fuentes básicas de información del derecho laboral (Constitución, Estatuto de los Trabajadores, Directivas de la Unión Europea, Convenio Colectivo...), distinguiendo los derechos y las obligaciones que le incumben.
- Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una "Liquidación de haberes".
- En un supuesto de negociación colectiva tipo:
 - . Describir el proceso de negociación.
 - . Identificar las variables (salariales, de seguridad e higiene, de productividad, tecnológicas, etc...) objeto de negociación.
 - . Describir las posibles consecuencias y medidas resultado de la negociación.
 - . Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.

CONTENIDOS:

1.- SALUD LABORAL:

- 1.1.- Condiciones de trabajo y seguridad.
- 1.2.- Factores de riesgo: físicos, químicos, biológicos y organizativos. Medidas de prevención y protección.
- 1.3.- Primeros auxilios. Aplicación de técnicas.
- 1.4.- Prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes.

2.- LEGISLACIÓN Y RELACIONES LABORALES Y PROFESIONALES:

- 2.1.- Ámbito profesional: dimensiones, elementos y relaciones. Aspectos jurídicos (Administrativos, fiscales, mercantiles). Documentación.
- 2.2.- Derecho laboral: Nacional y Comunitario. Normas fundamentales.
- 2.3.- Seguridad Social y otras prestaciones.
- 2.4.- Representación y negociación colectiva.

3.- ORIENTACIÓN E INSERCIÓN SOCIOLABORAL:

- 3.1.- El mercado de trabajo. Estructura. Perspectivas del entorno.
- 3.2.- El proceso de búsqueda de empleo:
 - . Fuentes de información.
 - . Organismos e instituciones vinculadas al empleo.
 - . Oferta y demanda de empleo.
 - . La selección de personal.
- 3.3.- Iniciativas para el trabajo por cuenta propia:
 - . El autoempleo: procedimientos y recursos.
 - . Características generales para un plan de negocio.
- 3.4.- Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales:
 - . Técnicas de autoconocimiento. Autoconcepto.
 - . Técnicas de mejora.
- 3.5.- Hábitos sociales no discriminatorios. Programas de igualdad.
- 3.6.- Itinerarios formativos/profesionalizadores.
- 3.7.- La toma de decisiones.

c) Módulo profesional integrado:

Módulo profesional 11: PROYECTO INTEGRADO.

Duración mínima: 60 horas.

2.- Formación en el centro de trabajo.

Módulo profesional 12: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.

Duración mínima: 240 horas.

RELACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES Y DURACIONES

MÓDULOS PROFESIONALES	DURACIÓN (horas)
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	96
2. Preelaboración y conservación de alimentos	320
3. Técnicas culinarias	384
4. Repostería	160
5. Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente	128
6. Elaboraciones y productos culinarios.	256
7. Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.	96
8. Lengua extranjera.	96
9. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	32
10. Formación y orientación laboral	64
11. Proyecto integrado.	368
12. Formación en centros de trabajo	

**ANEXO II
PROFESORADO
ESPECIALIDADES Y CUERPOS DEL PROFESORADO QUE DEBE IMPARTIR LOS MÓDULOS
PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE FORMACIÓN
PROFESIONAL ESPECÍFICA DE TÉCNICO EN COCINA.**

MODULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	<ul style="list-style-type: none"> • Hostelería y Turismo 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor de Enseñanza Secundaria
2. Preelaboración y conservación de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina y Pastelería 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor Técnico de Formación Profesional.
3. Técnicas culinarias	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina y Pastelería 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor Técnico de Formación Profesional
4. Repostería	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina y Pastelería 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor Técnico de Formación Profesional
5. Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente	<ul style="list-style-type: none"> • Servicios de Restauración 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor Técnico de Formación Profesional
6. Elaboraciones y productos culinarios.	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor Especialista 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor Especialista
7. Administración, gestión y comercialización de la pequeña empresa.	<ul style="list-style-type: none"> • Formación y Orientación Laboral • Hostelería y Turismo 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor de Enseñanza Secundaria • Profesor de Enseñanza Secundaria
8. Lengua extranjera	<ul style="list-style-type: none"> • (1) 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor de Enseñanza Secundaria
9. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía	<ul style="list-style-type: none"> • Hostelería y Turismo • Formación y Orientación Laboral 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor de Enseñanza Secundaria
10. Formación y orientación laboral	<ul style="list-style-type: none"> • Formación y Orientación Laboral 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor de Enseñanza Secundaria
11. Proyecto integrado	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina y Pastelería. • Servicios de Restauración. • Hostelería y Turismo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor Técnico de Formación Profesional. • Profesor de Enseñanza Secundaria
12. Formación en centros de trabajo (2)	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina y Pastelería • Servicios de Restauración • Hostelería y Turismo 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor Técnico de Formación Profesional • Profesor de Enseñanza Secundaria

(1) Alemán, Francés, Inglés, Italiano o Portugués, en función del idioma elegido.

(2) Sin perjuicio de la prioridad de los Profesores Técnicos de Formación Profesional de las Especialidades, para la docencia de este módulo, dentro de las disponibilidades horarias.