

## 6. Convalidaciones, correspondencias y acceso a estudios superiores

### 6.1 Módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la formación profesional ocupacional.

Recepción y atención al cliente.  
Regiduría de pisos.

### 6.2 Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral.

Recepción y atención al cliente.  
Regiduría de pisos.  
Formación en centro de trabajo.  
Formación y orientación laboral.

### 6.3 Acceso a estudios universitarios.

Técnico en Empresas y Actividades Turísticas.  
Diplomado en Traducción e Interpretación.  
Ciencias Empresariales.

## 5512 REAL DECRETO 2218/1993, de 17 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico superior en Restauración y las correspondientes enseñanzas mínimas.

El artículo 35 de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, dispone que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá los títulos correspondientes a los estudios de formación profesional, así como las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos.

Una vez que por Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, se han fijado las directrices generales para el establecimiento de los títulos de formación profesional y sus correspondientes enseñanzas mínimas, procede que el Gobierno, asimismo previa consulta a las Comunidades Autónomas, según prevén las normas antes citadas, establezca cada uno de los títulos de formación profesional, fije sus respectivas enseñanzas mínimas y determine los diversos aspectos de la ordenación académica relativos a las enseñanzas profesionales que, sin perjuicio de las competencias atribuidas a las Administraciones educativas competentes en el establecimiento del currículo de estas enseñanzas, garanticen una formación básica común a todos los alumnos.

A estos efectos habrán de determinarse en cada caso la duración y el nivel del ciclo formativo correspondiente; las convalidaciones de estas enseñanzas y los accesos a otros estudios; los requisitos mínimos de los centros que impartan las correspondientes enseñanzas; las especialidades del profesorado que ha de impartirlas, así como, en su caso, de acuerdo con las Comunidades Autónomas, las equivalencias de titulaciones a efectos de docencia según lo previsto en la disposición adicional undécima de la Ley Orgánica de 3 de octubre de 1990, de Ordenación General del Sistema Educativo.

Por otro lado, y en cumplimiento del artículo 7 del citado Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, se incluye en el presente Real Decreto, en términos de perfil profesional, la expresión de la competencia profesional característica del título.

El presente Real Decreto establece y regula en los aspectos y elementos básicos antes indicados el título de Técnico superior en Restauración.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Educación y Ciencia, consultadas las Comunidades Autónomas y,

en su caso, de acuerdo con éstas, con los informes del Consejo General de Formación Profesional y del Consejo Escolar del Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 17 de diciembre de 1993,

## DISPONGO:

### Artículo 1.

Se establece el título de Técnico superior en Restauración, que tendrá carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, y se aprueban las correspondientes enseñanzas mínimas que se contienen en el anexo al presente Real Decreto.

### Artículo 2.

1. La duración y el nivel del ciclo formativo son los que se establecen en el apartado 1 del anexo.

2. Las especialidades exigidas al profesorado que imparta docencia en los módulos que componen este título, así como los requisitos mínimos que habrán de reunir los centros educativos son los que se expresan, respectivamente, en los apartados 4.1 y 5 del anexo.

3. En relación con lo establecido en la disposición adicional undécima de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, se declaran equivalentes a efectos de docencia las titulaciones que se expresan en el apartado 4.2 del anexo.

4. Para acceder a los estudios profesionales regulados en este Real Decreto los alumnos habrán debido cursar las materias y/o contenidos de bachillerato que se indican en el apartado 3.6 del anexo.

5. Los módulos susceptibles de convalidación por estudios de formación profesional ocupacional o correspondencia con la práctica laboral son los que se especifican, respectivamente, en los apartados 6.1 y 6.2 del anexo.

Sin perjuicio de lo anterior, a propuesta de los Ministerios de Educación y Ciencia y de Trabajo y Seguridad Social, podrán incluirse, en su caso, otros módulos susceptibles de correspondencia y convalidación con la formación profesional y con la práctica laboral.

6. Los estudios universitarios a los que da acceso el presente título son los indicados en el apartado 6.3 del anexo.

### Disposición final primera.

El presente Real Decreto, que tiene carácter básico, se dicta en uso de las competencias atribuidas al Estado en el artículo 149.1.30.<sup>a</sup> de la Constitución, así como en la disposición adicional primera, apartado 2, de la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, del Derecho a la Educación; y en virtud de la habilitación que confiere al Gobierno el artículo 4.2 de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.

### Disposición final segunda.

Corresponde al Ministro de Educación y Ciencia y a los órganos competentes de las Comunidades Autónomas dictar, en el ámbito de sus competencias, cuantas disposiciones sean precisas para la ejecución y desarrollo de lo dispuesto en el presente Real Decreto.

### Disposición final tercera.

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 17 de diciembre de 1993.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Educación y Ciencia,  
GUSTAVO SUAREZ PERTIERRA

**ANEXO****INDICE**

1. Identificación del título:
  - 1.1 Denominación.
  - 1.2 Nivel.
  - 1.3 Duración del ciclo formativo.
2. Referencia del sistema productivo:
  - 2.1 Perfil profesional:
    - 2.1.1 Competencia general.
    - 2.1.2 Capacidades profesionales.
    - 2.1.3 Responsabilidad y autonomía.
    - 2.1.4 Unidades de competencia.
    - 2.1.5 Realizaciones y dominios profesionales.
  - 2.2 Evolución de la competencia profesional:
    - 2.2.1 Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos.
    - 2.2.2 Cambios en las actividades profesionales.
    - 2.2.3 Cambios en la formación.
  - 2.3 Posición en el proceso productivo:
    - 2.3.1 Entorno profesional y de trabajo.
    - 2.3.2 Entorno funcional y tecnológico.
3. Enseñanzas mínimas:
  - 3.1 Objetivos generales del ciclo formativo.
  - 3.2 Módulos profesionales asociados a una unidad de competencia:
    - Procesos de cocina.
    - Procesos de pastelería y panadería.
    - Procesos de pastelería.
    - Administración de establecimientos de restauración.
    - «Marketing» en restauración.
  - 3.3 Módulos profesionales transversales:
    - Lengua extranjera.
    - Relaciones en el entorno de trabajo.
  - 3.4 Módulo profesional de formación en centro de trabajo.
  - 3.5 Módulo profesional de formación y orientación laboral.
  - 3.6 Materias del bachillerato que se han debido cursar para acceder al ciclo formativo correspondiente a este título.
4. Profesorado:
  - 4.1 Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo.
  - 4.2 Equivalencias de titulaciones a efectos de docencia.
5. Requisitos mínimos para impartir estas enseñanzas:
  - 5.1 Requisitos mínimos de espacios e instalaciones.
6. Convalidaciones, correspondencias y acceso a estudios superiores:
  - 6.1 Módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la formación profesional ocupacional.
  - 6.2 Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral.
  - 6.3 Acceso a estudios universitarios.

**1. Identificación del título**

- 1.1 Denominación: Restauración.
- 1.2 Nivel: Formación profesional de grado superior.
- 1.3 Duración del ciclo formativo: 2.000 horas

**2. Referencia del sistema productivo****2.1 Perfil profesional.****2.1.1 Competencia general.**

Administrar establecimientos, áreas o departamentos de restauración, diseñando y comercializando su oferta gastronómica.

**2.1.2 Capacidades profesionales.**

— Interpretar los planes generales de la empresa o establecimiento y concretarlos en objetivos y planes para el área de alimentos y bebidas.

— Aplicar las técnicas propias de su trabajo para optimizar la producción o prestación del servicio según criterios de eficacia, economía y productividad, consiguiendo la satisfacción de las expectativas del cliente.

— Interpretar la información recogida y definir actuaciones según la planificación y las normas establecidas y dar instrucciones sobre la organización y prestación de los servicios en caso de variaciones en la oferta de alimentos y bebidas prevista.

— Comunicarse, al menos en dos lenguas extranjeras, con clientes y personal de canales de distribución.

— Aplicar las técnicas de «marketing» necesarias para el desarrollo de acciones comerciales propias de un servicio de alimentos y bebidas y reflejar la imagen de la empresa, tanto en los resultados de su trabajo como en las relaciones que mantenga con el exterior.

— Organizar y dirigir el trabajo de otros técnicos de nivel inferior.

— Poseer una visión global e integrada de la prestación del servicio en los diferentes tipos de establecimientos en los que puede desarrollar su trabajo, comprendiendo la función de las instalaciones y las dimensiones técnicas, organizativas, económicas y humanas de su trabajo en el proceso.

— Adaptarse a nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas, organización laboral y aspectos económicos relacionados con el servicio de alimentos y bebidas.

— Mantener relaciones fluidas con los miembros del grupo funcional que coordina, responsabilizándose de la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, organizando y dirigiendo tareas colectivas y cooperando en la superación de las dificultades que se presenten.

— Mantener comunicaciones efectivas en el desarrollo de su trabajo con otras áreas o departamentos del establecimiento, interpretando órdenes e información, generando instrucciones claras e informando y solicitando ayuda a quien proceda cuando se produzcan contingencias.

— Actuar en condiciones de posible emergencia, transmitiendo con celeridad y serenidad las señales de alarma, dirigiendo las actuaciones de los miembros de su equipo y coordinando, en su caso, el plan de evacuación de los clientes del establecimiento y la aplicación de los medios de seguridad establecidos para prevenir o corregir riesgos a personas.

— Resolver problemas y tomar decisiones individuales sobre sus actuaciones o las de otros, identificando

y siguiendo las normas establecidas procedentes, dentro del ámbito de su competencia, y consultando dichas decisiones cuando sus repercusiones económicas y de servicio o de coordinación con otras áreas sean importantes.

### 2.1.3 Responsabilidad y autonomía.

Su ámbito de responsabilidad puede ir desde ejercer la administración de una sección o departamento hasta la de toda un área de alimentos y bebidas en establecimientos dedicados a una oferta más amplia o incluso a la administración de un establecimiento específico de restauración.

En ocasiones, este técnico superior podrá ser propietario de su establecimiento, por lo que deberá tener también capacidad para el autoempleo y la iniciativa empresarial.

Este técnico es autónomo en las siguientes actividades:

Administración de establecimientos, áreas o departamentos de restauración. Diseño y comercialización de ofertas gastronómicas. Manipulación, preparación y servicio de alimentos y bebidas. Asesoramiento y atención al cliente.

Puede ser asistido en:

Estrategia general del área, departamento o sección de su responsabilidad. Planificación general del área,

departamento o sección de su responsabilidad. Realización de acciones publicitarias

Debe ser asistido en:

Planificación general de la empresa. Definición de las políticas generales de la empresa.

### 2.1.4 Unidades de competencia.

1. Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de elaboraciones culinarias, prestando asistencia técnica y operativa.

2. Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de productos de pastelería, repostería y panadería, prestando asistencia técnica y operativa.

3. Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento de bebidas y realización del servicio de alimentos y bebidas, prestando asistencia técnica y operativa y dando asesoramiento y atención especiales a los clientes.

4. Planificar establecimientos, áreas o departamentos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas y realizar el control de su explotación.

5. Diseñar y comercializar ofertas gastronómicas en distintos tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración.

### 2.1.5. Realizaciones y dominios profesionales.

#### Unidad de Competencia 1: organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de elaboraciones culinarias, prestando asistencia técnica y operativa

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>1.1 Definir y supervisar los procesos técnicos de aprovisionamiento y almacenamiento de géneros crudos, semielaborados y de elaboraciones culinarias terminadas, efectuando la información técnica o dando las instrucciones necesarias para asegurar la calidad de los suministros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha identificado todas las materias primas y géneros de que debe aprovisionarse el establecimiento, especificando su nivel de calidad y las características de identificación comercial que faciliten el pedido.</li> <li>— Ha establecido las operaciones y fases básicas del proceso de aprovisionamiento, determinando las características de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y sanitarias que deben controlar en la recepción.</li> <li>— Ha definido la distribución de las diversas zonas o áreas de almacenamiento y circulación.</li> <li>— Ha establecido las operaciones, fases básicas y puntos críticos del proceso de almacenamiento y suministro, teniendo en cuenta las características organolépticas y las condiciones de conservación de las mercancías, su rotación y los factores de riesgo.</li> <li>— Ha establecido los equipos y máquinas utilizables en la manipulación y acondicionamiento de las provisiones.</li> <li>— Ha tenido en cuenta la normativa higiénico/sanitaria aplicable.</li> <li>— Ha asignado los recursos humanos y materiales, optimizando el proceso y teniendo en cuenta los niveles de calidad previstos.</li> </ul>
<p>1.2 Definir y/o establecer los procesos de cocina, conservación y/o envasado, efectuando la información técnica, y/o dando las instrucciones necesarias para asegurar la factibilidad de la producción, conseguir los niveles de calidad necesarios y optimizar el proceso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha identificado y especificado las materias primas y géneros que deben intervenir en el proceso, determinando su nivel de calidad.</li> <li>— Ha establecido las operaciones y fases básicas del proceso, determinando el nivel de calidad que debe obtenerse.</li> <li>— Ha tenido en cuenta la normativa higiénico/sanitaria aplicable.</li> <li>— Ha establecido los equipos, máquinas, útiles y herramientas precisas.</li> <li>— Ha determinado los parámetros de operación de los equipos y los puntos críticos del proceso.</li> <li>— Ha determinado los tiempos del proceso y ha calculado, en su caso, el tiempo de producción asignado a los diversos procesos.</li> <li>— Ha establecido el proceso de control de la calidad, determinando las pautas de inspección que incluyen:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Operaciones y fases de control.</li> <li>Dispositivos, instrumentos y parámetros de control.</li> </ul> </li> </ul>

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>1.3 Supervisar los procesos de realización y conservación de elaboraciones culinarias, así como los resultados intermedios y finales derivados de los mismos, de modo que se eviten y corrijan posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas básicas de preparación y el estándar de calidad establecido.</p>	<p>Las características de calidad más significativas de los productos intermedios y finales. Los criterios de aceptación/rechazo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha previsto la disposición de equipo y máquinas, la distribución de las diversas zonas o áreas de producción y el flujo de materias primas, géneros, productos intermedios y desperdicios.</li> <li>- Ha asignado los recursos humanos y materiales al proceso, optimizando la producción y teniendo en cuenta los niveles de calidad previstos.</li> <li>- En los procesos de manipulación en crudo de toda clase de alimentos ha comprobado que se han realizado correctamente: <ul style="list-style-type: none"> <li>La preparación de útiles y equipos.</li> <li>La aplicación de técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.</li> <li>La utilización, en su caso, de las técnicas de cocción establecidas con respecto a aquellos géneros que lo necesiten una vez finalizada su manipulación.</li> <li>En su caso, la sección y despique de los géneros, y su racionamiento, troceado o picado, teniendo en cuenta su utilización o comercialización posterior y la máxima optimización económica.</li> <li>El mantenimiento de las temperaturas requeridas.</li> <li>La utilización de los medios energéticos, evitando costes y desgastes innecesarios mediante las normas de uso establecidas. Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso.</li> </ul> </li> <li>- En los procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias ha comprobado que se han ejecutado correctamente, a partir de la manipulación en crudo de los géneros: <ul style="list-style-type: none"> <li>La preparación de útiles y equipos.</li> <li>La utilización de las técnicas de cocción establecidas.</li> <li>El acabado y presentación del plato.</li> <li>La regeneración a temperatura de servicio.</li> <li>El mantenimiento de las temperaturas requeridas.</li> <li>La utilización de los medios energéticos, evitando costes y desgastes innecesarios, mediante las normas de uso establecidas.</li> <li>Las tareas de limpieza.</li> </ul> </li> <li>- En los procesos de conservación y/o envasado de géneros y elaboraciones culinarios ha comprobado que: <ul style="list-style-type: none"> <li>Se han tenido en cuenta las características del género o elaboración de cocina en cuestión.</li> <li>Se han seguido los procedimientos establecidos.</li> <li>Se han utilizado los recipientes, envases y equipos asignados.</li> <li>Se han aplicado las temperaturas adecuadas.</li> <li>Se han aplicado, en su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o de congelación criogénica con nitrógeno líquido.</li> <li>Se han mantenido los equipos de calor y frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control.</li> <li>Se han utilizado los medios energéticos, evitando costes y desgastes innecesarios mediante las normas de uso establecidas.</li> <li>Se han realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</li> </ul> </li> <li>- Durante todos los procesos necesarios para la realización y conservación de elaboraciones culinarias: <ul style="list-style-type: none"> <li>Ha dado las instrucciones pertinentes de forma clara, comprobando que han sido asimiladas por sus colaboradores. Se ha asegurado de que se han corregido las desviaciones, anomalías y/o fallos detectados.</li> <li>Ha comprobado que el personal dependiente ha realizado sus labores de acuerdo con los planes e instrucciones que se hayan establecido, y conforme a las normas de seguridad e higiene generales y específicas de la actividad.</li> <li>Ha comprobado que la producción satisface los niveles de calidad establecidos, tomando las medidas oportunas y dando un tratamiento adecuado a la «no conformidad».</li> </ul> </li> </ul>

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>1.4 Prestar asistencia técnica y operativa en cada una de las áreas de producción y conservación de elaboraciones culinarias para facilitar el trabajo del personal dependiente y agilizar el proceso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha asistido y formado técnicamente al personal dependiente cuando ha sido oportuno.</li> <li>- Ha intervenido operativamente en el proceso cuando por causas imprevisitas, y ante insuficiencias técnicas y cuantitativas del personal, ha sido necesario.</li> </ul>
<p>1.5 Dirigir y coordinar al personal dependiente, promoviendo su motivación, participación y aceptación de los objetivos, el desarrollo de su profesionalidad y la mayor capacidad de respuesta a las necesidades de los clientes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha organizado y distribuido el trabajo y ha confeccionado los turnos, horarios, vacaciones y días libres del personal a su cargo.</li> <li>- Ha motivado al personal del establecimiento, área o departamento creando un clima de confianza adecuado, y ha coordinado los equipos de trabajo aprovechando al máximo el potencial y la sinergia de sus componentes para obtener mayor calidad y creatividad en los resultados.</li> <li>- Ha transmitido oportunamente las instrucciones/órdenes pertinentes de forma clara, asegurándose de su perfecta comprensión.</li> <li>- Ha delegado en el personal dependiente la autoridad necesaria para que pueda llevar a cabo su trabajo, propiciando la creatividad e iniciativa personal, exigiendo oportunamente las responsabilidades que ello conlleva y corrigiendo las actitudes y acciones incorrectas.</li> <li>- Ha efectuado un seguimiento personalizado de la labor del personal a su cargo, estableciendo criterios de evaluación que permitan conocer su eficacia en el trabajo.</li> </ul>

### DOMINIO PROFESIONAL

a) Medios de producción o de tratamiento de la información: mobiliario específico de cuarto frío, cocina tradicional o «catering». Medios ofimáticos. Almacenes. Equipos de frío. Equipos generadores de calor. Autoclaves. Equipos generadores de ozono. Maquinaria auxiliar. Utensilios de cocina. Menaje de cocina. Menaje de servicio.

b) Materiales empleados: materias primas crudas y/o preparadas para la elaboración de platos. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles líquidos o gaseosos. Material de oficina.

c) Principales resultados del trabajo: definición y/o establecimiento de los procesos de aprovisionamiento necesarios y de elaboración de productos culinarios. Control de los procesos de aplicación de técnicas culinarias y de elaboración de productos culinarios. Conservación de productos crudos, preelaborados y elaborados.

d) Procesos, métodos y procedimientos: manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo. Técnicas básicas de ligazón. Técnicas básicas de cocción. Almacenamiento. Esterilización/conservación. Regeneración. Presentación y envasado. Limpieza y desinfección de útiles y equipos.

e) Información (naturaleza, tipo y soportes): manuales de procesos operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Fichas técnicas de elaboración. Recetarios. Tablas de temperaturas apropiadas. Normativa higiénico-sanitaria aplicada.

f) Personal y/u organizaciones destinatarias de los servicios: alojamientos, establecimiento de restauración comercial, «catering», superficies comerciales e industrias agroalimentarias. Clientes individuales o colectivos.

### Unidad de Competencia 2: organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de productos de pastelería, repostería y panadería, prestando asistencia técnica y operativa

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>2.1 Definir y supervisar los procesos técnicos de aprovisionamiento y almacenamiento de materias primas, semielaborados y de elaboraciones de pastelería, repostería y panadería terminadas, efectuando la información técnica o dando las instrucciones necesarias para asegurar la calidad de los suministros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha identificado todas las materias primas y géneros de que debe aprovisionarse el establecimiento, especificando su nivel de calidad y las características de identificación comercial que faciliten el pedido.</li> <li>- Ha establecido las operaciones y fases básicas del proceso de aprovisionamiento, determinando las características de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y sanitarias que se deben controlar en la recepción.</li> <li>- Ha definido la distribución de las diversas zonas o áreas de almacenamiento y circulación.</li> <li>- Ha establecido las operaciones, fases básicas y puntos críticos del proceso de almacenamiento y suministro, teniendo en cuenta las características organolépticas y las condiciones de conservación de las mercancías, su rotación y los factores de riesgo.</li> <li>- Ha establecido los equipos y máquinas que se deben utilizar en la manipulación y acondicionamiento de las provisiones.</li> <li>- Ha tenido en cuenta la normativa higiénico-sanitaria aplicable.</li> <li>- Ha asignado los recursos humanos y materiales, optimizando el proceso y teniendo en cuenta los niveles de calidad previstos.</li> </ul>

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>2.2 Definir y/o establecer los procesos de pastelería, repostería y panadería, conservación y/o envasado, efectuando la información técnica, y/o dando las instrucciones necesarias para asegurar la factibilidad de la producción, conseguir los niveles de calidad necesarios y optimizar el proceso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha identificado y especificado las materias primas y géneros que deben intervenir en el proceso, determinando su nivel de calidad.</li> <li>- Ha establecido las operaciones y fases básicas del proceso, determinando el nivel de calidad que debe obtenerse.</li> <li>- Ha tenido en cuenta la normativa higiénico/sanitaria aplicable.</li> <li>- Ha establecido los equipos, máquinas, útiles y herramientas precisas.</li> <li>- Ha determinado los parámetros de operación de los equipos y los puntos críticos del proceso.</li> <li>- Ha determinado los tiempos del proceso y ha calculado, en su caso, el tiempo de producción asignado a los diversos procesos.</li> <li>- Ha establecido el proceso de control de la calidad, determinando las pautas de inspección que incluyen: <ul style="list-style-type: none"> <li>Operaciones y fases de control.</li> <li>Dispositivos, instrumentos y parámetros de control.</li> <li>Las características de calidad más significativas de los productos intermedios y finales.</li> <li>Los criterios de aceptación/rechazo.</li> </ul> </li> <li>- Ha previsto la distribución de equipo y máquinas, la disposición de las diversas zonas o áreas de producción y el flujo de materias primas, géneros, productos intermedios y desperdicios.</li> <li>- Ha asignado los recursos humanos y materiales al proceso, optimizando la producción y teniendo en cuenta los niveles de calidad previstos.</li> </ul>
<p>2.3 Supervisar los procesos de realización y conservación de productos de pastelería, repostería y panadería, así como los resultados intermedios y finales derivados de los mismos, de modo que se eviten y corrijan posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas básicas de preparación y el estándar de calidad establecido.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En los procesos de manipulación en crudo ha comprobado que se han realizado correctamente: <ul style="list-style-type: none"> <li>La preparación de útiles y equipos.</li> <li>La aplicación de técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.</li> <li>La utilización, en su caso, de las técnicas de cocción establecidas con respecto a aquellos géneros que así lo requieran, una vez finalizada su manipulación.</li> <li>En su caso, la sección y despique de los géneros, y su racionamiento, troceado o picado, teniendo en cuenta su utilización posterior y la máxima optimización económica.</li> <li>El almacenamiento.</li> <li>El mantenimiento de las temperaturas requeridas.</li> <li>La utilización de los medios energéticos establecidos evitando costes y desgastes innecesarios.</li> <li>Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso.</li> </ul> </li> <li>- En los procesos de preparación y presentación de elaboraciones básicas y productos de pastelería, repostería y panadería ha comprobado que se ha ejecutado correctamente, a partir de la manipulación en crudo de los géneros: <ul style="list-style-type: none"> <li>La preparación de útiles y equipos.</li> <li>La utilización de las técnicas de cocción establecidas para cada preparación.</li> <li>El acabado y presentación de la elaboración o producto.</li> <li>El almacenamiento.</li> <li>La regeneración a temperatura de servicio.</li> <li>El mantenimiento de las temperaturas requeridas.</li> <li>La utilización de los medios energéticos establecidos evitando costes y desgastes innecesarios.</li> <li>Las tareas de limpieza.</li> </ul> </li> <li>- En los procesos de conservación y/o envasado de elaboraciones básicas y productos de pastelería, repostería y panadería ha comprobado que: <ul style="list-style-type: none"> <li>Se han tenido en cuenta las características de la elaboración o producto en cuestión.</li> <li>Se han seguido los procedimientos establecidos.</li> <li>Se han utilizado los recipientes, envases y equipos asignados.</li> <li>Se han aplicado las temperaturas adecuadas.</li> <li>Se han aplicado, en su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o de congelación criogénica con nitrógeno líquido.</li> </ul> </li> </ul>

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>2.4 Prestar asistencia técnica y operativa en cada una de las áreas de producción y conservación de productos de pastelería, repostería y panadería para facilitar el trabajo del personal dependiente y agilizar el proceso.</p> <p>2.5 Dirigir y coordinar al personal dependiente, promoviendo su motivación, participación y aceptación de los objetivos, el desarrollo de su profesionalidad y la mayor capacidad de respuesta a las necesidades de los clientes.</p>	<p>Se han mantenido los equipos de calor y frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control.</p> <p>Se han utilizado los medios energéticos, evitando costes y desgastes innecesarios, mediante las normas de uso establecidas.</p> <p>Se han realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</p> <p>— Durante todos los procesos necesarios para la realización y conservación de elaboraciones básicas y productos de pastelería, repostería y panadería:</p> <p>Ha dado las instrucciones pertinentes de forma clara a sus colaboradores, comprobando que han sido asimiladas por ellos. Se ha asegurado de que se han corregido las desviaciones, anomalías y/o fallos detectados.</p> <p>Ha comprobado que el personal dependiente ha realizado sus labores de acuerdo con los planes e instrucciones que se hayan establecido, y conforme a las normas de seguridad e higiene generales y específicas de la actividad.</p> <p>Ha comprobado que la producción satisface los niveles de calidad establecidos, tomando las medidas oportunas y dando un tratamiento adecuado a la «no conformidad».</p> <p>— Ha asistido y formado técnicamente al personal dependiente cuando ha sido oportuno.</p> <p>— Ha intervenido operativamente en el proceso cuando por causas imprevistas, y ante insuficiencias técnicas y cuantitativas del personal, ha sido necesario.</p> <p>— Ha organizado y distribuido el trabajo y ha confeccionado los turnos, horarios, vacaciones y días libres del personal a su cargo.</p> <p>— Ha motivado al personal del establecimiento, área o departamento creando un clima de confianza adecuado, y ha coordinado los equipos de trabajo aprovechando al máximo el potencial y la sinergia de sus componentes para obtener mayor calidad y creatividad en los resultados.</p> <p>— Ha transmitido oportunamente las instrucciones/ órdenes pertinentes de forma clara, asegurándose de su perfecta comprensión.</p> <p>— Ha delegado en el personal dependiente la autoridad necesaria para que pueda llevar a cabo su trabajo, propiciando la creatividad e iniciativa personal, exigiendo oportunamente las responsabilidades que ello conlleva y corrigiendo las actitudes y acciones incorrectas.</p> <p>— Ha efectuado un seguimiento personalizado de la labor del personal a su cargo, estableciendo criterios de evaluación que permitan conocer su eficacia en el trabajo.</p>

### DOMINIO PROFESIONAL

a) Medios de producción o de tratamiento de la información: mobiliario específico de panadería, pastelería y repostería. Material de oficina. Almacenes. Equipos generadores de calor y frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares. Utensilios de menaje para pastelería, repostería y panadería. Menaje de servicio.

b) Materiales empleados: materias propias del sector alimentario. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles líquidos o gaseosos. Uniformes y lencería apropiados. Material de oficina.

c) Principales resultados del trabajo: definición y/o control de los procesos de elaboración y conservación de productos de pastelería, repostería y panadería.

d) Procesos, métodos y procedimientos: procedimientos normalizados de operación: técnicas de panificación, técnicas pasteleras, técnicas culinarias de apli-

cación en pastelería, técnicas de bombonería y caramelería, manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo, almacenamiento, regeneración, limpieza y desinfección de útiles y equipos. Procedimientos normalizados de operación para conservación y/o envasado de productos de pastelería, repostería y panadería.

e) Información (naturaleza, tipo y soportes): manuales de procesos operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Fichas técnicas de elaboración de productos de pastelería, repostería y panadería. Recetarios. Tablas de temperaturas y escalas «Beaumé» apropiadas. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicada.

f) Personal y/u organizaciones destinatarias de los servicios: alojamientos, restauración comercial, «catering», supeficies comerciales e industrias agroalimentarias. Clientes individuales o colectivos.

**Unidad de Competencia 3: organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento de bebidas y realización del servicio de alimentos y bebidas, prestando asistencia técnica y operativa, y dando asesoramiento y atención especiales a los clientes**

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>3.1 Definir o establecer y supervisar los procesos técnicos de aprovisionamiento y almacenamiento de bebidas, elaborando la información técnica o dando las instrucciones necesarias para asegurar la calidad de los suministros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha identificado todas las materias primas y géneros de que debe aprovisionarse el establecimiento, especificando su nivel de calidad y las características de identificación comercial que faciliten el pedido.</li> <li>— Ha establecido las operaciones y fases básicas del proceso de aprovisionamiento, determinando las características de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y sanitarias que se deben controlar en la recepción.</li> <li>— Ha definido la distribución de las diversas zonas o áreas de almacenamiento y circulación</li> <li>— Ha establecido las operaciones, fases básicas y puntos críticos del proceso de almacenamiento y suministro, teniendo en cuenta las características organolépticas y las condiciones de conservación de las mercancías, su rotación y los factores de riesgo.</li> <li>— Ha establecido los equipos, máquinas que se deben utilizar en la manipulación y acondicionamiento de las provisiones.</li> <li>— Ha tenido en cuenta la normativa higiénico/sanitaria aplicable.</li> <li>— Ha asignado los recursos humanos y materiales, optimizando el proceso y teniendo en cuenta los niveles de calidad previstos.</li> </ul>
<p>3.2 Definir y/o establecer los procesos de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas, efectuando la información técnica, y/o dando las instrucciones necesarias para asegurar la atención al cliente, conseguir los niveles de calidad necesarios y optimizar el proceso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha establecido las operaciones y fases básicas del proceso, determinando el nivel de calidad que debe obtenerse.</li> <li>— Ha tenido en cuenta la normativa higiénico/sanitaria aplicable.</li> <li>— Ha identificado y analizado la oferta gastronómica del establecimiento para prever un adecuado servicio.</li> <li>— Ha establecido los equipos, máquinas, útiles y herramientas precisas.</li> <li>— Ha establecido el proceso de control de la calidad, determinando las pautas de inspección del servicio.</li> <li>— Ha previsto la distribución de equipos y máquinas y la disposición de las diversas zonas o áreas de servicio.</li> <li>— Ha asignado los recursos humanos y materiales al proceso de servicio, optimizándolo y teniendo en cuenta los niveles de calidad previstos.</li> </ul>
<p>3.3 Definir y/o establecer los procesos de preparación de bebidas, conservación y/o envasado, elaborando la información técnica, y/o dando las instrucciones necesarias para asegurar la factibilidad de la producción, conseguir los niveles de calidad necesarios y optimizar el proceso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha identificado y especificado las materias primas y géneros que deben intervenir en el proceso, determinando su nivel de calidad.</li> <li>— Ha establecido las operaciones y fases básicas del proceso, determinando el nivel de calidad que debe obtenerse.</li> <li>— Ha tenido en cuenta la normativa higiénico/sanitaria aplicable.</li> <li>— Ha establecido los equipos, máquinas, útiles y herramientas precisas.</li> <li>— Ha establecido el proceso de control de la calidad, determinando las pautas de inspección que incluyen: <ul style="list-style-type: none"> <li>Operaciones y fases de control.</li> <li>Dispositivos, instrumentos y parámetros de control.</li> <li>Las características de calidad más significativas de los productos intermedios y finales.</li> <li>Los criterios de aceptación/rechazo.</li> </ul> </li> <li>— Ha asignado los recursos humanos y materiales al proceso, optimizando la producción y teniendo en cuenta los niveles de calidad previstos.</li> </ul>
<p>3.4 Supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas, de modo que se eviten y corrijan posibles desviaciones y se satisfagan las expectativas de la clientela.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha comprobado que la zona de consumo de alimentos y bebidas se ha puesto a punto de acuerdo con las normas del establecimiento, las características del local, la fórmula de restauración y/o el tipo de servicio que se vaya a prestar, ejecutándose correctamente el montaje de mesas y elementos de apoyo y la decoración y ambientación establecidas.</li> <li>— Ha comprobado que el servicio de alimentos y bebidas se ha realizado de acuerdo con los tipos y normas de servicio y se ha adaptado a las expectativas de los clientes.</li> <li>— Ha verificado que la facturación y cobro han sido correctos.</li> <li>— Se ha cerciorado de que el personal en contacto con los clientes los ha acogido, atendido y, en su caso, despedido diligente y cortésmente.</li> <li>— Ha comprobado que el cierre diario de la producción y la liquidación de caja se ha realizado según las normas y procedimientos establecidos.</li> </ul>



REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>3.5 Supervisar los procesos de preparación y conservación de bebidas de modo que se eviten y corrijan posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas básicas de elaboración y el estándar de calidad establecido.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha controlado el cierre de la zona de consumo de alimentos y bebidas, comprobando que se han previsto y evitado posibles riesgos, y que se han mantenido y adecuado las instalaciones, equipos y géneros para servicios posteriores.</li> <li>— Durante todos los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas: <ul style="list-style-type: none"> <li>Ha dado las instrucciones pertinentes de forma clara a sus colaboradores, comprobando que han sido asimiladas por ellos.</li> <li>Se ha asegurado de que se han corregido las desviaciones, anomalías y/o fallos detectados.</li> <li>Ha comprobado que el personal dependiente ha realizado sus labores de acuerdo con los planes e instrucciones que se hayan establecido, y conforme a las normas de seguridad e higiene generales y específicas de la actividad.</li> </ul> </li> <li>— Ha comprobado que: <ul style="list-style-type: none"> <li>Se ha ejecutado correctamente el aprovisionamiento de productos y la preparación de útiles y equipos.</li> <li>Se han preparado las bebidas: <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizando los métodos establecidos, respetando las normas básicas de manipulación.</li> <li>Ajustando las cantidades a la ficha técnica de fabricación.</li> <li>Utilizando correctamente el equipamiento para racionalizar y mantener la calidad del producto que se va a preparar, utilizando el recipiente adecuado.</li> </ul> </li> <li>Las bebidas están a la temperatura de servicio sin que hayan sufrido ningún tipo de alteración o deterioro.</li> <li>La bebida se ajusta totalmente a la petición del cliente.</li> <li>Se han realizado las operaciones de acabado y presentación de la bebida respetando: <ul style="list-style-type: none"> <li>La decoración del producto.</li> <li>El tipo de servicio que se va a realizar.</li> </ul> </li> <li>Se ha realizado el servicio en barra correctamente.</li> <li>Se han realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.</li> <li>En todo momento se han utilizado los medios energéticos, evitando costes y desgastes innecesarios mediante las normas de uso establecidas.</li> </ul> </li> <li>— Durante todos los procesos necesarios para la preparación y conservación de bebidas: <ul style="list-style-type: none"> <li>Ha dado las instrucciones pertinentes de forma clara a sus colaboradores, comprobando que han sido asimiladas por ellos.</li> <li>Se ha asegurado de que se han corregido las desviaciones, anomalías y/o fallos detectados.</li> <li>Ha comprobado que el personal dependiente ha realizado sus labores de acuerdo con las instrucciones recibidas, y conforme a las normas de seguridad e higiene generales y específicas de la actividad.</li> </ul> </li> </ul>
<p>3.6 Prestar asistencia técnica y operativa en las actividades de preservicio, servicio y postservicio, así como en la preparación y conservación de bebidas, para facilitar el trabajo del personal dependiente y agilizar el proceso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha asistido y formado técnicamente al personal dependiente cuando ha sido oportuno.</li> <li>— Ha intervenido operativamente en el proceso cuando por causas imprevistas, y ante insuficiencias técnicas y cuantitativas del personal ha sido necesario.</li> </ul>
<p>3.7 Prestar asesoramiento y atención especiales a los clientes para satisfacer sus expectativas y cumplir con los objetivos económicos del establecimiento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha recibido a los clientes prestándoles una atención especial.</li> <li>— Una vez conocidas las intenciones y deseos de los clientes ha procurado satisfacer sus demandas, dándoles una información cualificada y, en su caso: <ul style="list-style-type: none"> <li>Acomodándolos en la mesa que más se ajusta a sus peticiones.</li> <li>Ofreciendo el servicio de guardarropas, si lo hubiera.</li> <li>Asistiendo a la colocación de acuerdo con las normas de protocolo.</li> </ul> </li> </ul>

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>3.8 Dirigir y coordinar al personal dependiente, promoviendo su motivación, participación y aceptación de los objetivos, el desarrollo de su profesionalidad y la mayor capacidad de respuesta a las necesidades de los clientes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha informado sobre la oferta gastronómica del establecimiento de acuerdo con su programa de ventas y teniendo en cuenta:               <ul style="list-style-type: none"> <li>El tipo de clientes.</li> <li>Los objetivos de ventas.</li> <li>El momento del día.</li> <li>La situación en que se encuentran los clientes y sus gustos.</li> </ul> </li> <li>— Ante el interés, deseo o curiosidad del cliente ha proporcionado la información gastronómica que cubra sus expectativas.</li> <li>— La correcta apariencia personal ha permitido dar confianza a los clientes y facilitar la venta.</li> <li>— Al informar, ha comprobado que los clientes se han cerciorado del precio de las ofertas gastronómicas a través de la carta.</li> <li>— Ha concretado la venta tomando la comanda de acuerdo con los procedimientos establecidos y procurando:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Escribir de manera clara.</li> <li>Respetar las normas de protocolo.</li> <li>Asegurarse verbalmente de los pedidos de los clientes.</li> </ul> </li> <li>— Ha procurado vender productos periféricos, tales como aperitivos, de acuerdo con los objetivos de ventas.</li> <li>— Ha procurado en todo momento atender las peticiones de los clientes, bien directamente o por medio de sus colaboradores.</li> <li>— Ha comprobado que el servicio solicitado por los clientes se corresponde con sus deseos y expectativas iniciales, corrigiendo, en su caso, los posibles errores y tomando las medidas correctoras necesarias.</li> <li>— En caso de no poder ofrecer el servicio solicitado por el cliente, ha presentado una o varias alternativas intentando que se adapten a los gustos del mismo.</li> <li>— Ha procurado transmitir la imagen de la empresa, desarrollando todo el proceso de atención y asesoramiento con creatividad y respetando las normas básicas previamente establecidas.</li> <li>— Ha despedido cortésmente a los clientes, comprobando su nivel de satisfacción y potenciando la solitud de futuros servicios.</li> <li>— Ha utilizado, al menos, dos idiomas distintos al español para comunicarse con buen nivel con los clientes que desconocen esta lengua.</li> <li>— Ha organizado y distribuido el trabajo y ha confeccionado los turnos, horarios, vacaciones y días libres del personal a su cargo.</li> <li>— Ha motivado al personal del establecimiento, área o departamento creando un clima de confianza adecuado, y ha coordinado los equipos de trabajo aprovechando al máximo el potencial y la sinergia de sus componentes para obtener mayor calidad y creatividad en los resultados.</li> <li>— Ha transmitido oportunamente las instrucciones/ órdenes pertinentes de forma clara, asegurándose de su perfecta comprensión.</li> <li>— Ha delegado en el personal dependiente la autoridad necesaria para que pueda llevar a cabo su trabajo, propiciando la creatividad e iniciativa personal, exigiendo oportunamente las responsabilidades que ello conlleva y corrigiendo las actitudes y acciones incorrectas.</li> <li>— Ha efectuado un seguimiento personalizado de la labor del personal a su cargo, estableciendo criterios de evaluación que permitan conocer su eficacia en el trabajo.</li> </ul>

### DOMINIO PROFESIONAL

a) Medios de producción: material de oficina. Equipos de frío. Equipos de calor. Maquinaria propia de un bar. Utensilios propios de un restaurante y bar. Utensilios varios para preparación de bebidas como coctelera, vaso mezclador, etc. Utensilios propios de bodega como catavinos, termómetro, alcoholímetro, decantador, etc. Extintores y sistemas de seguridad.

b) Materiales empleados: materias primas alimentarias. Elaboraciones culinarias rápidas y bebidas. Material para decoración de servicios tipo «buffet» u ofertas análogas. Productos de limpieza. Combustible. Uniformes y lencería apropiados. Material de oficina.

c) Principales resultados del trabajo: supervisión de los procesos de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas. Control de la preparación y conservación de bebidas supervisados. Atención a los clientes.

d) Procesos, métodos y procedimientos: procesos, normalizados de aprovisionamiento. Procesos normalizados de operación y supervisión del departamento. Normas de servicio. Métodos de muestreo para control de calidad, envejecimiento y conservación de vinos. Técnicas de decoración aplicadas. Métodos de limpieza y desinfección de útiles y equipos.

e) Información (naturaleza, tipo y soportes): manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas de fabricación. Fichas de cata. Documentos normalizados como

vales interdepartamentales, facturas, albaranes, etc.  
Tablas de temperaturas apropiadas. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicada.

f) Personal y/u organizaciones destinatarias de los servicios: departamentos interrelacionados. Clientes individuales y colectivos.

**Unidad de Competencia 4: planificar establecimientos, áreas o departamentos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, y realizar el control de su explotación**

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>4.1 Definir, a su nivel, objetivos y planes para el establecimiento, área o departamento de su responsabilidad que sean viables y se puedan integrar en la planificación general de la empresa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Por medio de información directa y expresa ha comprendido los planes generales de la empresa y los objetivos que afectan a su área de actuación.</li> <li>— A partir de la información del mercado y los planes de la empresa, ha definido los objetivos de carácter particular para el establecimiento, área o departamento de su responsabilidad, presentándolos a sus superiores para su discusión y modificándolos si ha resultado procedente.</li> <li>— Ha identificado y, en su caso, seleccionado y evaluado los medios humanos y materiales más adecuados para conseguir los objetivos definidos.</li> </ul>
<p>4.2 Confeccionar los presupuestos del establecimiento, área o departamento de su responsabilidad en función de los objetivos y programas previstos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha cuantificado y periodificado los objetivos, confeccionando los presupuestos económicos y de tesorería, aplicando para ello técnicas de previsión y presupuestación.</li> <li>— Ha planteado a sus superiores jerárquicos dichos presupuestos y los ha modificado, atendiendo a las observaciones que le hayan formulado.</li> </ul>
<p>4.3 Determinar la estructura y los sistemas de gestión de los establecimientos, áreas o departamentos de producción de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha determinado la estructura de la unidad de producción que resulte más adecuada para conseguir la máxima eficiencia en los procesos productivos a partir de los medios humanos, materiales y económicos disponibles.</li> <li>— Ha definido el contenido de los puestos de trabajo necesarios para acometer una producción determinada.</li> <li>— Ha identificado las necesidades de personal del establecimiento, área o departamento en función de los programas y actividades.</li> <li>— Ha propuesto la contratación de personal para cubrir las necesidades detectadas, determinando, en su caso, las modalidades y tipos de contratación.</li> <li>— Ha definido los sistemas de selección aplicables.</li> <li>— Ha fijado, con conocimiento de las correspondientes técnicas, los sistemas de archivo, gestión interna de la información y organización de los soportes que van a ser utilizados en la unidad de producción.</li> </ul>
<p>4.4 Determinar la estructura y los sistemas de gestión de los establecimientos, áreas o departamentos de servicio de alimentos y bebidas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha determinado la estructura de la unidad que resulte más adecuada para conseguir la máxima eficiencia en los procesos de servicio a partir de los medios humanos, materiales y económicos disponibles.</li> <li>— Ha definido el contenido de los puestos de trabajo necesarios para acometer una producción determinada.</li> <li>— Ha identificado las necesidades de personal del establecimiento, área o departamento en función de los programas y actividades.</li> <li>— Ha propuesto la contratación de personal para cubrir las necesidades detectadas, determinando, en su caso, las modalidades y tipos de contratación.</li> <li>— Ha definido los sistemas de selección aplicables.</li> <li>— Ha fijado, con conocimiento de las correspondientes técnicas, los sistemas de archivo, gestión interna de la información y organización de los soportes que van a ser utilizados en la unidad de producción.</li> </ul>
<p>4.5 Definir un sistema de control que permita evaluar el funcionamiento y la rentabilidad del establecimiento, área o departamento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha definido un sistema de control, teniendo en cuenta que: <ul style="list-style-type: none"> <li>La información de gestión obtenida debe ser la necesaria para tomar decisiones.</li> <li>Los patrones de medida deben estar basados en los promedios del sector, los estados financieros del establecimiento y la previsión de ingresos y gastos.</li> <li>El método de recogida de información ha de ser sencillo pero, al mismo tiempo, debe permitir la obtención de datos reales.</li> <li>La implantación de medidas correctoras, una vez comparados los datos reales con los estándares, debe ser eficaz.</li> </ul> </li> <li>Se deben cumplir los objetivos del establecimiento.</li> </ul>

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
4.6 Aplicar el sistema de control económico del aprovisionamiento de forma que se satisfagan las exigencias de la producción y los objetivos económicos del establecimiento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En el sistema de control se han incluido las áreas de: Compras/aprovisionamiento. Almacenamiento y distribución. Producción de alimentos y bebidas. Servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>- Ha comprobado que en la elaboración del presupuesto de explotación se han tenido en cuenta los costes estándar.</li> <li>- Ha comprobado que el sistema de control asegura un perfecto seguimiento del ajuste entre los resultados reales de operación y los previstos, además de la optimización de los recursos disponibles.</li> <li>- En la aplicación del sistema de control del aprovisionamiento se ha contemplado: Cómo seleccionar las fuentes de suministro. El seguimiento de los pedidos. El proceso administrativo de recepción. La aprobación del pago a los proveedores y su materilización. El control de los almacenes.</li> <li>- Ha elaborado con sus colaboradores más inmediatos los estándares de especificación de compras de cada uno de los artículos que es necesario adquirir de acuerdo con el método previamente establecido.</li> <li>- Al seleccionar a los proveedores ha tenido en cuenta como criterios que: La calidad del producto se ajusta a los niveles previamente establecidos. El plazo de entrega es oportuno. El precio se adecua a la calidad de la mercancía, las condiciones de pago y el plazo de entrega.</li> </ul>
4.7 Fijar y controlar los precios de los productos/servicios de forma que se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha fijado para cada uno de los productos que componen la oferta de alimentos y bebidas del establecimiento: Precios estándares. Precios de coste.</li> <li>- Ha determinado el precio de venta teniendo en cuenta: La política de precios del establecimiento. El precio medio pedido y el precio medio ofrecido. Los costes de materia prima. Las oscilaciones del mercado. Los gastos generales.</li> </ul>
4.8 Aplicar el sistema de control de las ventas, comprobando que los ingresos se corresponden con los consumos realizados por los clientes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha aplicado un sistema de control diario de costes de producción que permite conocer, con un mínimo de error, si los costes reales se ajustan a los costes teóricos, posibilitando tomar medidas correctoras en los precios.</li> <li>- Ha calculado los márgenes a partir de los costes de producción.</li> <li>- Ha definido y normalizado: Los comprobantes de pedido, tanto de comidas como de bebidas. La facturación de cada unidad de venta. Las modalidades de pago, especialmente los pagos a crédito. El diario de producción. La liquidación de caja.</li> <li>- Ha comprobado si los márgenes brutos de explotación teóricos se corresponden con los reales, analizando las causas de las posibles desviaciones y tomando las medidas oportunas.</li> <li>- Ha hecho comprobaciones diarias de producción, analizando: La producción del día. Los niveles de productividad. El número de servicios, tanto de menú como de carta. El gasto medio por cliente, desglosando alimentos y bebidas. Las observaciones de sus colaboradores. Las anomalías detectadas.</li> </ul>

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>4.9 Analizar la información derivada del control de la explotación para evaluar el funcionamiento y la rentabilidad del establecimiento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— La aplicación del sistema de evaluación de las ventas ha permitido:               <ul style="list-style-type: none"> <li>El análisis de los componentes de la oferta gastronómica.</li> <li>El estudio del índice de popularidad de los platos.</li> <li>La clasificación de los componentes de la oferta gastronómica.</li> <li>La toma de decisiones en cuanto a los componentes de la oferta gastronómica. La adaptación de los precios a la capacidad de gasto de los clientes.</li> </ul> </li> <li>— Ha aplicado las técnicas de análisis financiero que se hayan establecido relativas a:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Determinación del fondo de maniobra.</li> <li>«Ratios» financieras.</li> <li>Compras y existencias.</li> <li>Indices de actividad y rotaciones.</li> <li>Rentabilidad del establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas.</li> </ul> </li> <li>— Ha realizado un informe de gestión normalizado, analizando la actividad del periodo y proponiendo actuaciones que permitan aumentar la rentabilidad y corregir las posibles desviaciones.</li> </ul>

#### DOMINIO PROFESIONAL

a) Medios de producción o de tratamiento de la información: equipos y medios de oficina.

b) Materiales empleados: material de informática. Material de oficina.

c) Resultados intermedios: sistema de control de alimentos y bebidas definido. Subsistema de control del aprovisionamiento aplicado. Subsistema de control de la producción aplicado. Subsistema de control económico de las ventas aplicado.

d) Principales resultados del trabajo: programación y control de estructuras organizativas de las unidades de producción y/o de servicio establecidas. Determinación de reglas y procedimientos específicos para los distintos procesos establecidos. Establecimiento de criterios de organización de los puestos de trabajo, de los medios y canales informativos, de los archivos y del almacén fijados. Control de los niveles de productividad detectados. Análisis de la rentabilidad económica.

e) Procesos, métodos y procedimientos: procesos y métodos de planificación y organización de explotación en restauración. Procedimientos para el desarrollo de programas de actuación, contables, normalizados para diseño de zonas de producción y/o servicio, operativos y de selección y contratación de personal.

f) Información (naturaleza, tipo y soportes): «software» aplicado. Información interna sobre objetivos y estrategias de la empresa. Estudio de mercado. Plan de «marketing». Manuales operativos. Normativa laboral del sector. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicada. Fichas técnicas de fabricación. Documentos normalizados (inventarios, «relevés», vales de pedidos y transferencias, comandas, facturas, albaranes, fichas de especificación técnica, fichas de control de consumos, etcétera.).

g) Personal y/u organizaciones destinatarias de los servicios: departamentos interrelacionados. Proveedores. Clientes individuales y colectivos.

#### Unidad de Competencia 5: diseñar y comercializar ofertas gastronómicas en distintos tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>5.1 Diseñar la oferta de elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas de modo que se adapte a las expectativas y oportunidades del mercado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha analizado:               <ul style="list-style-type: none"> <li>La oferta que competirá directamente con su establecimiento.</li> <li>La cuantificación del mercado.</li> <li>La segmentación del mercado.</li> <li>Los hábitos y gustos de la clientela potencial.</li> </ul> </li> <li>— Ha realizado la selección del público objetivo.</li> <li>— Una vez conocida el área de influencia ha definido la oferta principal del establecimiento, área o departamento, sentando las bases de la oferta de servicios que se pretenden desarrollar y el elemento central del posicionamiento.</li> <li>— Ha definido la estrategia comercial del establecimiento y ha seleccionado los medios de comunicación más apropiados para atraer al público objetivo.</li> <li>— Ha definido los mensajes y puntos de comunicación de los medios publicitarios y de información al cliente del área de alimentos y bebidas.</li> </ul>

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
5.2 Definir los servicios de alimentos y bebidas de acuerdo con la oferta previamente conceptualizada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha definido los servicios fundamentales que se deben prestar para dar respuesta empresarial a la conceptualización de la oferta gastronómica previamente establecida.</li> <li>— Teniendo en cuenta la oferta principal definida ha estructurado la oferta global en:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Servicios básicos.</li> <li>Servicios periféricos.</li> <li>Servicios complementarios.</li> </ul> </li> <li>— Ha definido, junto con sus colaboradores, los siguientes subsistemas del sistema restauración:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Subsistema carta.</li> <li>Subsistema compras.</li> <li>Subsistema producción.</li> <li>Subsistema trabajo.</li> <li>Subsistema servicio.</li> </ul> </li> </ul>
5.3 Desarrollar una estrategia de comunicación que permita informar, promocionar y vender los servicios de alimentos y bebidas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha organizado el «mix» de comunicación, teniendo en cuenta los canales y puntos de comunicación de la empresa.</li> <li>— Ha definido la estrategia de comunicación dando respuesta a los objetivos previstos.</li> <li>— Ha diseñado un programa de «marketing» interno con el propósito de alcanzar una cultura organizativa orientada al mercado por parte del equipo humano de la organización.</li> <li>— Ha comunicado y vendido la oferta gastronómica de acuerdo con los criterios previamente definidos.</li> </ul>
5.4 Adaptar la oferta gastronómica a las expectativas y oportunidades del mercado en función de la evaluación de las ventas realizadas y de la evolución de dicho mercado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ha diseñado un sistema de información que le permite evaluar, en todo momento, con respecto a las ventas:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Los precios.</li> <li>Los productos vendidos.</li> <li>El grado de satisfacción de los clientes.</li> <li>La cifra de ventas.</li> <li>El nivel de repetición de los clientes.</li> </ul> </li> <li>— Una vez analizadas las ventas, ha estudiado detalladamente las posibles desviaciones, elaborando un plan de acción para corregirlas.</li> <li>— Una vez evaluada la evolución del mercado, ha estudiado las oportunidades del mismo y el desarrollo de nuevos productos y servicios con el propósito de dar respuesta a la demanda potencial.</li> </ul>

## DOMINIO PROFESIONAL

a) Medios de producción o de tratamiento de la información: equipos y medios de oficina. Equipos audiovisuales como proyectores de diapositivas, retroproyectores, etc.

b) Materiales empleados: material de informática. Material de oficina. Impresos varios.

c) Resultados intermedios: análisis del mercado. Desarrollo de los subsistemas carta, compras, producción, trabajo, servicio, control y gestión. Programa de «marketing» interno. Evaluación de las ventas.

d) Principales resultados del trabajo: definición de la oferta de servicios. Programa de ventas (carta, menú, menús especiales, sugerencias, otras ofertas gastronómicas). Plan de comunicación formalizado y realizado. Ventas a clientes.

e) Procesos, métodos y procedimientos: métodos de recogida, análisis e interpretación de datos. Técnicas de «marketing» aplicadas. Métodos de seguimiento y control del desarrollo de programas de acción publicitario.

f) Información (naturaleza, tipo y soportes): «software» aplicado (tratamiento de la información, autoedición y tratamiento de la imagen). Estudios de mercado. Plan de «marketing». Manuales operativos.

g) Personal y/u organizaciones destinatarias de los servicios: departamentos interrelacionados. Proveedores. Clientes individuales y colectivos.

## 2.2 Evolución de la competencia profesional.

### 2.2.1 Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos.

Mayor grado de automatización de los procesos:

El sector de la restauración, que engloba todas las actividades relacionadas con la necesidad o deseo de comer fuera de casa, está en una fase de crecimiento, producto de un nuevo estilo de vida y cambio en los hábitos alimentarios.

La evolución de este sector también está estrechamente ligada a la evolución económica del país. En general, podemos constatar que a la industria de la restauración le afectan poco las crisis económicas. Algunos estudios indican, incluso, que en el año 2000 las industrias de la hostelería y de la restauración serán de las más importantes en los países de la CEE.

Esta evolución favorable está condicionada por algunos factores básicos:

Aumento del número de personas que comen regularmente fuera de casa.

Aumento del tiempo de ocio y de los períodos de vacaciones.

Aumento del nivel de la renta.

Internacionalización de la actividad económica, lo que implica una necesidad mayor de desplazamientos y estancias fuera del lugar habitual de residencia.

Pero estos factores suponen también el relativo estancamiento de la restauración tradicional y el fuerte aumento de la neorrestauración, comidas rápidas y restauración colectiva.

Mientras que la restauración tradicional tiende claramente a personalizar las recetas y a ofrecer niveles muy altos de prestaciones, la neorrestauración se orienta a la investigación de nuevos platos preparados y nuevos sistemas de elaboración y distribución para ofrecer un producto final de buena calidad a un precio razonable; es decir, se tiende a disminuir el coste y los precios de venta sin rebajar la calidad.

Otra tendencia es el aumento de las dimensiones de los espacios destinados al servicio de alimentos y bebidas, en detrimento de los espacios destinados a almacenamiento, manipulación y producción.

La aplicación de las nuevas tecnologías será un factor determinante en la evolución de la restauración y contribuirá a:

Aumentar la productividad y asegurar un coste más reducido sin que varíe la calidad.

Ofrecer una alimentación equilibrada en el aspecto nutritivo.

Ofrecer una alimentación con las máximas garantías técnico-sanitarias.

Asegurar un servicio digno y rápido y una mejora de la acogida, ambiente y calidad del personal.

Efectuar una gestión económica rigurosa, sobre todo en la restauración colectiva, que tiene unos márgenes de beneficios reducidos.

Por otro lado, al imponerse la estandarización de los productos pierde importancia la cocina artesanal. En consecuencia, la aplicación de sistemas organizativos tradicionales, basados en la especialización, disminuye a favor de la puesta en marcha de sistemas de organización donde se exige una mayor polivalencia del personal.

### 2.2.2 Cambios en las actividades profesionales.

Las exigencias que comporta una buena gestión económica conducen a los responsables de la restauración a tener mucho más en cuenta el precio de coste final del producto que se sirve o vende al cliente.

A los responsables de los diferentes departamentos o áreas de producción y/o servicio de alimentos y bebidas se les exige, además de dominar las actividades operativas, un buen conocimiento de gestión empresarial que permita evaluar los resultados económicos de la explotación, tomar medidas correctivas y diseñar acciones comerciales para mejorar los niveles de ventas.

Los criterios para evaluar la actuación profesional de estos responsables serán, fundamentalmente, la productividad, eficacia y resultados económicos globales conseguidos.

### 2.2.3 Cambios en la formación.

Teniendo en cuenta la evolución de la profesionalidad, los futuros responsables de establecimientos, áreas o departamentos de restauración deberán poseer una sólida formación en cuanto a gestión de costes, ventas, negociación y nuevas técnicas de producción y servicio.

Las nuevas exigencias formativas para estos responsables se pueden concretar en:

Dominio de las nuevas tecnologías.

Utilización de la informática como soporte para la gestión de la empresa y la explotación de los departamentos.

Dominio de las funciones de control en todo el proceso productivo y de venta.

Flexibilidad y capacidad de adaptación según el tipo de establecimiento.

Como consecuencia del crecimiento de las dimensiones de las empresas de restauración y la necesidad de incrementar en ellas las funciones de control, se deriva la necesidad de una profesión con gran futuro, «El responsable del área de alimentos y bebidas».

## 2.3 Posición en el proceso productivo.

### 2.3.1 Entorno profesional y de trabajo.

Esta figura ejercerá su actividad, principalmente, en el área de elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas del sector «Hotelería y Restauración», aunque también podrá incorporarse al sector de pastelería artesanal, industrias agroalimentarias y establecimientos comerciales de alimentos y bebidas.

Los principales subsectores en los que puede desarrollar su actividad son:

Restauración comercial:

Tradicional: incluye aquellos restaurantes en los que se siguen las normas clásicas de servicio a mesa y que además utilizan productos frescos que normalmente no han sufrido ningún tipo de manipulación antes de ser recibidos. Por ejemplo, restaurantes de lujo, de mercado, de cocina tradicional o internacional, etc.

Evolutiva: caracterizada por un servicio rápido, por la utilización de productos semielaborados o intermedios y nueva tecnología. Incluye establecimientos como «snacks», «pizzerías», hamburgueserías, comidas preparadas, etc.

Bares y cafeterías.

Restauración colectiva, concentrada básicamente en el servicio de alimentos y bebidas a empresas, colegios, hospitales y medios de transporte («catering»).

Tiendas especializadas en comidas preparadas.

Pastelerías.

Industrias agroalimentarias.

Empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios.

Grandes superficies comerciales.

Esta figura desarrollará su actividad en pequeños, medianos y grandes establecimientos dedicados a la elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas. Estas prestaciones pueden formar parte de una oferta más amplia: alojamientos turísticos y no turísticos, salas de fiesta, establecimientos para juegos de azar o envite, otras instalaciones recreativas o de esparcimiento, etc.

En ocasiones, este técnico superior desarrollará su actividad en su propio establecimiento.

### 2.3.2 Entorno funcional y tecnológico.

Esta figura profesional se ubica fundamentalmente en las funciones/subfunciones de administración, «marketing» estratégico y operacional, compras/contratación, elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas y control.

Las técnicas y conocimientos tecnológicos abarcan:

Diseño y comercialización de ofertas gastronómicas.

Administración de establecimientos, áreas o departamentos de restauración.

Gestión de los subsistemas que componen el sistema restauración.

Manipulación y transformación de alimentos y bebidas, utilizando equipos propios de establecimientos de

restauración. Conocimiento de las materias primas, equipos y maquinaria. Servicio y atención al cliente.

Ocupaciones, puestos de trabajo tipo más relevantes:

A título de ejemplo, y con fines de orientación profesional, se enumeran a continuación un conjunto de ocupaciones o puestos de trabajo que podrían ser desempeñados adquiriendo la competencia profesional definida en el perfil del título:

Jefe de economato y bodega.

Jefe de comedor/Director de restauración o banquetes.

Jefe de compras.

Director de producción.

Director de alimentos y bebidas.

Responsable de alimentación en un «catering».

Consultor.

Posibles especializaciones:

La figura profesional descrita, al insertarse laboralmente en un puesto de trabajo concreto de los relacionados anteriormente, puede conseguir diferentes especializaciones, para lo cual necesitará un período de adiestramiento y adaptación en ese puesto de trabajo. La especialización de esta figura derivará del tipo de establecimiento, área o departamento de elaboración, servicio y/o distribución de alimentos y bebidas en los que pueda desarrollar su actividad profesional.

Mediante experiencia laboral y formación práctica complementaria de ciclo corto esta figura puede llegar a ocupar el puesto de Jefe de cocina. Asimismo, es una figura idónea para el autoempleo, teniendo posibilidad de montar su propio bar, cafetería, restaurante o pastelería.

### 3. Enseñanzas mínimas

#### 3.1 Objetivos generales del ciclo formativo.

Analizar y desarrollar los procesos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, identificando, describiendo y/o aplicando: las principales operaciones, los equipos, materias primas, los procedimientos de trabajo y la rentabilidad de los procesos.

Valorar las distintas fórmulas y tipologías de servicios de restauración, estimando la función de los recursos humanos y materiales dentro de la organización.

Analizar los distintos tipos de establecimientos y modalidades de producción de elaboraciones de pastelería y panadería, valorando la función de los recursos humanos y materiales dentro de la organización.

Comprender y utilizar correctamente la terminología, instrumentos, información técnica, procedimientos y métodos necesarios para organizar, supervisar y, en su caso, participar en los procesos de aprovisionamiento, preelaboración, realización y conservación de elaboraciones culinarias y bebidas, evaluando los resultados intermedios y finales.

Comprender y utilizar correctamente la terminología, instrumentos, información técnica, procedimientos y

métodos necesarios para organizar, supervisar y, en su caso, participar en los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, evaluando los resultados intermedios y finales.

Analizar las funciones de planificación, organización y gestión y control integral de la calidad, y definir y/o aplicar los procedimientos de gestión y control en los procesos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas.

Comprender y aplicar los mecanismos que determinan la creación y desarrollo de determinados conceptos o fórmulas de restauración, interpretando las variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas concretas para dar respuesta satisfactoria a las expectativas de una potencial demanda y a los objetivos económicos de la empresa.

Valorar diferentes estrategias de comercialización para las ofertas gastronómicas y/o de productos de pastelería y panadería definidas, estimando las acciones de comunicación que mejor se adaptan a situaciones de mercado concretas.

Actuar, utilizando con autonomía los conocimientos técnicos y el saber hacer necesario, proponiendo mejoras en los procedimientos establecidos y soluciones a las contingencias del trabajo.

Sensibilizar a los demás respecto de los efectos negativos que sobre la salud personal y colectiva y sobre el confort de los clientes pueden producirse por el incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias o de las normas de seguridad, estimando y proponiendo medidas o protecciones para prevenir riesgos o mejorar las condiciones de seguridad.

Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del sector de hostelería y turismo y de los subsectores de industrias de panadería y de pastelería artesanal, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.

Dominar estrategias de comunicación para transmitir y recibir información correctamente y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones con los clientes, pudiendo utilizar, al menos, dos lenguas extranjeras.

Analizar, adaptar y, en su caso, generar documentación técnica imprescindible en la formación y adiestramiento de personal colaborador dependiente.

Seleccionar y valorar críticamente las diversas fuentes de información relacionadas con el ejercicio de la profesión que posibiliten el conocimiento y la inserción en la realidad laboral, la capacidad de autoaprendizaje y la evolución y adaptación de sus capacidades profesionales a los cambios tecnológicos y organizativos que se produzcan.

Desarrollar la iniciativa, el sentido de la responsabilidad, la identidad y la madurez profesional que permitan aportar mejoras al trabajo, la valoración del trabajo riguroso y bien hecho y la motivación hacia el perfeccionamiento profesional.



## 3.2 Módulos profesionales asociados a una Unidad de Competencia.

**Módulo profesional 1: procesos de cocina**

Asociado a la Unidad de Competencia 1: organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de elaboraciones culinarias, prestando asistencia técnica y operativa

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>1.1 Clasificar, evaluar y describir las propiedades de las materias primas utilizadas en cocina atendiendo a sus características organolépticas, nutricionales, de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Describir las características organolépticas de las materias utilizadas en unidades de producción de alimentos y bebidas.</li> <li>— Caracterizar las materias primas desde el punto de vista nutritivo, utilizando tablas de composición de elementos.</li> <li>— Describir las características y criterios de calidad de los alimentos usados como materias primas.</li> <li>— A partir de una oferta gastronómica debidamente caracterizada: Elaborar pautas de calidad y fichas de especificación técnica, utilizando la terminología correcta e incluyendo la información necesaria para determinar el nivel de calidad de las materias primas y realizar el control de recepción.</li> </ul>
<p>1.2 Caracterizar elaboraciones culinarias atendiendo a su composición, producción y servicio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Describir elaboraciones culinarias básicas y significativas, indicando las características de los géneros que las componen, el tipo de servicio asociado y los resultados finales que deben obtenerse.</li> <li>— Diferenciar tipos de guarnición/decoración, indicando los géneros que los componen y, de acuerdo con la clase de elaboración culinaria que puedan acompañar, variables económicas y características del servicio.</li> <li>— Relacionar elaboraciones culinarias con ofertas, gastronómicas de acuerdo con los tipos de establecimientos, las fórmulas de restauración elegidas, y áreas o departamentos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas.</li> </ul>
<p>1.3 Analizar y desarrollar los procesos de aprovisionamiento y recepción de géneros crudos, semielaborados y de elaboraciones culinarias terminadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Explicar procesos de recepción de géneros crudos y semielaborados o de elaboraciones culinarias terminadas, describiendo las operaciones necesarias en función del estado o naturaleza de los mismos y el destino/consumo asignado.</li> <li>— Elaborar procesos de control de la calidad aplicables a la recepción que incluyan: La identificación de la normativa higiénico-sanitaria. La identificación de los instrumentos y los dispositivos de control. Las operaciones, fases o pruebas de control necesarias. La descripción de los factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las «características de calidad». Los procedimientos de evaluación de la calidad de los aprovisionamientos para su aceptación en partidas.</li> <li>— Analizar los procesos de almacenamiento de alimentos y bebidas: Describir los sistemas indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación y ventajas comparativas en función de los principales tipos de alimentos y bebidas. Diseñar las rutas de distribución interna optimizando tiempos y medios disponibles.</li> </ul>
<p>1.4 Analizar los procesos de cocina, identificando y caracterizando las técnicas, operaciones, fases, parámetros de operación y control y servicios asociados necesarios para las elaboraciones culinarias, definiendo los resultados que deben obtenerse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Analizar las técnicas de tratamiento y preelaboración de géneros, describiendo y caracterizando las operaciones y fases más importantes (equipos, máquinas utensilios y herramientas), los resultados que deben obtenerse y relacionando los géneros, volumen de producción y nivel de calidad con las técnicas más idóneas.</li> <li>— Analizar las técnicas culinarias más significativas, describiendo y caracterizando las operaciones y fases más importantes (equipos, máquinas, utensilios y herramientas), describiendo los resultados que deben obtenerse y relacionando las elaboraciones culinarias, volumen de producción y nivel de calidad con las técnicas más idóneas.</li> <li>— En supuestos prácticos de preparación de elaboraciones culinarias debidamente caracterizados: Identificar la normativa higiénico-sanitaria aplicable. Identificar y caracterizar las materias primas y géneros que intervienen. Definir el proceso de elaboración describiendo:</li> </ul>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>1.5 Analizar y desarrollar los procesos de conservación y envasado de géneros crudos, de elaboraciones culinarias terminadas y de productos de pastelería y panadería.</p>	<p>Las técnicas culinarias más idóneas (operaciones y fases del proceso, resultados de las diversas fases, equipos, útiles y herramientas). Los parámetros de operación y puntos críticos. Los tiempos de proceso.</p> <p>Definir el proceso de control de calidad describiendo o identificando: Operaciones y fases de control. Dispositivos, instrumentos y parámetros de control. Características de calidad más significativas de los productos intermedios y finales. Factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.</p> <p>— Realizar un esquema de una posible distribución en planta de las zonas de tratamiento, preelaboración y cocina, y de la posición de máquinas y equipos, justificando la distribución adoptada y razonando el flujo de materias primas, géneros, productos intermedios y desperdicios.</p> <p>— Explicar los métodos de conservación describiendo su fundamento y aplicaciones.</p> <p>— Caracterizar las fases del proceso, identificando los equipos y dispositivos necesarios y los parámetros de operación y/o control.</p> <p>— Explicar los resultados que deben obtenerse.</p> <p>— Para una partida determinada de materias primas o un conjunto de elaboraciones culinarias: Describir los métodos de conservación aplicables caracterizándolos adecuadamente. Definir un proceso de conservación indicando: operaciones, fases, parámetros de control puntos críticos del proceso, tiempos y, en general, cuantos datos sean necesarios para determinar los niveles de calidad exigidos. Realizar una distribución en planta de la disposición y ordenación de los alimentos y bebidas indicando las diferentes zonas de almacenamiento para obtener una correcta conservación. Describir y/o calcular las pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento.</p>
<p>1.6 Poner a punto y realizar procesos de tratamiento y preelaboración de géneros y de realización de elaboraciones culinarias, valorando los resultados finales conseguidos.</p>	<p>— En el proceso de tratamiento y preelaboración de géneros: Seleccionar los útiles, equipos y máquinas idóneos. Deducir las necesidades de tratamiento y preelaboración de géneros de acuerdo con el destino/consumo asignado. Aplicar normas de preelaboración, realizando las operaciones necesarias con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso. Obtener resultados de acuerdo con los estándares de calidad predeterminados.</p> <p>— En el proceso de realización de elaboraciones culinarias: Seleccionar los útiles, equipos y máquinas idóneos. Deducir el aprovisionamiento apropiado de géneros. Aplicar las normas de elaboración culinaria y realizar las operaciones necesarias con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizado los equipos de acuerdo con sus normas de uso. Seleccionar la guarnición/decoración de acuerdo con el tipo de elaboración y destino/consumo asignado. Controlar las operaciones intermedias y finales para la obtención de las elaboraciones. Aplicar medidas correctivas en función de los resultados obtenidos de tal manera que se alcance el nivel de calidad predeterminado.</p> <p>— Practicar variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en factores tales como técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y presentadón/decoración, justificando su posible oferta comercial.</p> <p>— En situaciones prácticas reales o aplicando técnicas audiovisuales: Deducir posibles errores o desviaciones, de acuerdo con parámetros predeterminados, al observar procesos de realización de elaboraciones culinarias. Evaluar los resultados finales comparándolos con los estándares de calidad predeterminados.</p>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>1.7 Analizar normas y condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad referidas a unidades de producción, almacenamiento y conservación de alimentos y bebidas.</p>	<p>Justificar posibles medidas correctivas de acuerdo con los nuevos resultados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Identificar las condiciones que deben reunir los locales, las instalaciones, los materiales y el utillaje de acuerdo con la reglamentación higiénico-sanitaria y de seguridad en zonas de almacenaje, conservación, producción y/o servicio de alimentación y bebidas.</li> <li>— Identificar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias.</li> <li>— Justificar la utilización de productos y útiles de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, resultados esperados y costes económicos.</li> </ul>

### CONTENIDOS BASICOS (duración: 210 horas)

#### a) Equipos de cocina:

Maquinaria.  
Batería y utillaje.  
Nuevas tecnologías para la elaboración culinaria.

#### b) Materias primas:

Caracterización organoléptica.  
Clasificación comercial de las materias primas.

#### c) Dietética y nutrición:

Principios inmediatos.  
Caracterización nutricional de las materias primas.  
Clasificación de las dietas. Tipos de necesidades nutricionales.

#### d) Gestión de almacén, economato y bodega:

Solicitud y recepción de géneros.  
Almacenamiento.  
Métodos de control.

#### e) Conceptos básicos de organización de la producción:

La información de proceso. Contenido. Análisis de información de procesos industriales de cocina.  
Disposición en planta de equipos e instalaciones. Flujo de géneros, productos y desperdicios.

#### f) Preelaboración de productos:

Tratamiento de las diversas materias primas.  
Cortes y piezas.  
Procedimientos y técnicas de preelaboración. Fases y control de resultados.

#### g) Técnicas de cocina:

Características. Procesos de ejecución de las técnicas básicas. Resultados y controles.

Tratamiento de las materias primas durante los procesos de ejecución.

#### h) Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

Definición y aplicaciones.  
Clasificación, elaboración y resultados.

#### i) Elaboraciones culinarias:

Aplicación de las técnicas y resultados culinarios.  
Esquemas de elaboración y ejecución de platos.  
Guarniciones culinarias.

#### j) Decoración y presentación de elaboraciones:

Normas y combinaciones organolépticas básicas.  
Aplicaciones y ensayos prácticos.

#### k) Sistemas y métodos de conservación y regeneración de producción:

Equipos asociados a cada sistema/método.  
Procedimientos. Aplicaciones.

#### l) Control de la calidad en cocinas:

Evaluación de factores:  
Factores que identifican la calidad de materias primas y elaboraciones culinarias.  
Técnicas de identificación y clasificación.

#### Ensayos de calidad de alimentos:

Dispositivos e instrumentación de control.  
Realización de operaciones de control de características de calidad.

#### m) Cocinas territoriales.

#### n) Cocina de mercado.

#### o) Bibliografía gastronómica.

#### p) Seguridad y prevención en las zonas de producción culinaria.

### Módulo profesional 2: procesos de pastelería y panadería

Asociado a la Unidad de Competencia 2: organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de productos de pastelería, repostería y panadería, prestando asistencia técnica y operativa

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>2.1 Caracterizar elaboraciones de panadería, pastelería y repostería atendiendo a su composición, producción y servicio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Describir las elaboraciones de panadería básicas y significativas, indicando las características de los géneros que las componen, las masas base, el tipo de servicio asociado y los resultados finales que deben obtenerse.</li> <li>— Describir elaboraciones significativas de pastelería-repostería indicando las características de los géneros que las componen, el tipo de servicio asociado y los resultados finales que deben obtenerse.</li> </ul>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>2.2 Analizar los procesos de panadería, pastelería y repostería, identificando y caracterizando las técnicas, operaciones, fases, parámetros de operación y control y servicios asociados, y definiendo los resultados que deben obtenerse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferenciar tipos de guarnición/decoración aplicables a las elaboraciones de pastelería y repostería, indicando géneros que los componen, formas y esquemas de presentación de acuerdo con el servicio que se pretende ofrecer.</li> <li>- Relacionar elaboraciones de panadería, pastelería y repostería con ofertas gastronómicas, de acuerdo con los tipos de establecimientos.</li> <li>- Analizar las técnicas de tratamiento de materias primas para obtener masas base, describiendo y caracterizando las operaciones y fases más importantes (equipos, máquinas, utensilios y herramientas) y los resultados que deben obtenerse y relacionando las materias primas, el volumen de producción y el nivel de calidad con las técnicas más idóneas.</li> <li>- Analizar las técnicas de pastelería y de elaboración de pan más significativas, describiendo y caracterizando las operaciones y fases más importantes (equipos, máquinas, utensilios y herramientas), describiendo los resultados que deben obtenerse y relacionando las elaboraciones de panadería y pastelería, el volumen de producción y el nivel de calidad con las técnicas más idóneas.</li> <li>- En supuestos prácticos de preparación de elaboraciones de panadería y pastelería debidamente caracterizados: <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar la normativa higiénico-sanitaria aplicable.</li> <li>Identificar y caracterizar las materias primas y géneros que intervienen.</li> <li>Definir cada proceso de elaboración describiendo: <ul style="list-style-type: none"> <li>Las técnicas culinarias más idóneas (operaciones y fases del proceso, resultados de las fases, equipos, útiles y herramientas).</li> <li>Los parámetros de operación y puntos críticos.</li> <li>Los tiempos de proceso.</li> </ul> </li> <li>Definir el proceso de control de calidad identificando y describiendo: <ul style="list-style-type: none"> <li>Operaciones y fases de control.</li> <li>Dispositivos, instrumentos y parámetros de control.</li> <li>Características de calidad más significativas de los productos intermedios y finales.</li> <li>Factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
<p>2.3 Poner a punto y realizar procesos de tratamiento, preelaboración y elaboración de géneros y productos de pastelería y valorar los resultados finales conseguidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seleccionar útiles, equipos y máquinas idóneas.</li> <li>- Deducir el aprovisionamiento apropiado de géneros.</li> <li>- Deducir las necesidades de tratamiento y preelaboración de géneros de pastelería de acuerdo con el destino/consumo asignado.</li> <li>- Aplicar las normas de manipulación, preelaboración y elaboración de productos de pastelería, realizando las operaciones necesarias con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso.</li> <li>- Seleccionar, en su caso, la decoración de acuerdo con el tipo de elaboración de pastelería y el destino/consumo asignado.</li> <li>- Aplicar medidas correctivas en función de los resultados obtenidos de tal manera que se alcance el nivel de calidad predeterminado.</li> <li>- Practicar variaciones en las elaboraciones de pastelería, ensayando modificaciones en factores tales como: técnicas aplicadas, forma de los productos finales, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y presentación/decoración, justificando su posible oferta comercial.</li> <li>- En situaciones prácticas reales o aplicando técnicas audiovisuales: <ul style="list-style-type: none"> <li>Deducir posibles errores o desviaciones, de acuerdo con parámetros predeterminados, al observar procesos de realización de elaboraciones de pastelería.</li> <li>Evaluar los resultados finales, comparándolos con los estándares de calidad predeterminados.</li> <li>Justificar posibles medidas correctivas de acuerdo con los nuevos resultados.</li> </ul> </li> </ul>
<p>2.4 Poner a punto y realizar procesos de tratamiento y elaboración de productos de panadería y valorar los resultados finales conseguidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seleccionar útiles, equipos y máquinas idóneos para realizar el tratamiento y elaboración de productos de panadería.</li> <li>- Deducir necesidades de aprovisionamiento de géneros.</li> <li>- Deducir necesidades de tratamiento y preelaboración de géneros de acuerdo con el destino/consumo asignado.</li> </ul>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>2.5 Diseñar decoraciones para pastelería/panadería, aplicando las técnicas de expresión gráfica y/o de decoración adecuadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar las normas de manipulación, preelaboración y elaboración de productos de panadería, realizando las operaciones necesarias con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso.</li> <li>- Seleccionar la decoración de acuerdo con el tipo de elaboración y destino/consumo asignado.</li> <li>- Aplicar medidas correctivas en función de los resultados obtenidos de tal manera que se alcance el nivel de calidad predeterminado.</li> <li>- Practicar variaciones en las elaboraciones de panadería, ensayando modificaciones en factores tales como técnicas, forma de los productos, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y presentación/decoración y justificando su posible oferta comercial.</li> <li>- En situaciones prácticas reales o aplicando técnicas audiovisuales: Deducir posibles errores o desviaciones, de acuerdo con parámetros predeterminados, al observar procesos de realización de elaboraciones de panadería. Evaluar los resultados finales, comparándolos con los estándares de calidad predeterminados. Justificar posibles medidas correctivas de acuerdo con los nuevos resultados.</li> <li>- A partir de productos de pastelería/panadería determinados: Elegir o idear formas y/o motivos de decoración. Seleccionar técnicas de expresión gráfica y/o motivos de decoración. Seleccionar técnicas de expresión gráfica y/o de decoración adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos. Deducir posibles variables de motivos de decoración relativas a tamaño, materias primas necesarias, forma, color, etc. Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas oportunas.</li> </ul>

### CONTENIDOS BASICOS (duración 65 horas)

a) Equipos para obradores de pastelería e industrias de panadería:

Maquinaria básica.

Batería y utillaje propio de los distintos departamentos.

Nuevas tecnologías para la pastelería y la industria del pan.

b) Esencias, colorantes, gasificantes, conservantes, aditivos y coadyuvantes para panadería y pastelería:

Definición, clasificación y características.

Aplicaciones.

c) Organización de la producción:

La información de proceso. Análisis de información de procesos industriales en pastelería y panadería.

Disposición en planta de equipos e instalaciones. Flujo de géneros, productos y desperdicios.

Estudio de tiempos de producción.

d) Técnicas básicas de pastelería:

Procesos de ejecución de las técnicas básicas. Resultados y controles.

Tratamiento de las materias primas durante los procesos de ejecución.

e) Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería y panadería:

Definición y aplicaciones.

Clasificación, elaboración y resultados.

f) El pan y la panadería.

Sistemas y técnicas de panificación.

Nuevas tecnologías en la industria del pan.

g) Decoración de productos de pastelería y de panadería:

Diseño de modelos gráficos.

Formas básicas y motivos de decoración.

h) Elaboraciones de pastelería y repostería.

i) Necesidades de conservación, envasado, rotulación y etiquetado de productos de pastelería/panadería.

j) Control de la calidad en unidades de producción de panadería y pastelería:

Características de la calidad. Evaluación de factores.

k) Pastelería y repostería regional:

Conceptos.

Tradiciones.

Elaboraciones significativas

l) Bibliografía gastronómica de pastelería, repostería y panadería.

m) Tendencias de la pastelería actual:

Nuevas tecnologías en el tratamiento del chocolate y del azúcar.

Pastelería industrial.

Pastelería y nuevas fórmulas de producción.

**Módulo profesional 3: procesos de servicio**

Asociado a la Unidad de Competencia 3: organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento de bebidas y realización del servicio de alimentos y bebidas, prestando asistencia técnica y operativa, y dando asesoramiento y atención especiales a los clientes

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>3.1 Analizar los procesos de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas, identificando y caracterizando las técnicas, operaciones, fases, parámetros de operación y control y definiendo los resultados que deben obtenerse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Analizar las técnicas de preservicio, servicio y postservicio, describiendo y caracterizando las operaciones y fases más importantes (equipos, máquinas, utensilios y herramientas), los resultados que deben obtenerse y relacionando las ofertas gastronómicas, el volumen de servicio y el nivel de calidad con las técnicas más idóneas.</li> <li>— En supuestos prácticos de servicio de alimentos y bebidas debidamente caracterizados:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar la normativa higiénico-sanitaria aplicable.</li> <li>Identificar y caracterizar las ofertas gastronómicas que intervienen.</li> <li>Definir cada proceso de servicio describiendo:                   <ul style="list-style-type: none"> <li>Las técnicas de servicio más idóneas (operaciones y fases del proceso, resultados de las fases, equipos, útiles y herramientas).</li> <li>Los parámetros de operación y puntos críticos.</li> <li>Los tiempos de proceso.</li> </ul> </li> <li>Definir el proceso de control de calidad identificando y describiendo:                   <ul style="list-style-type: none"> <li>Operaciones y fases de control.</li> <li>Dispositivos, instrumentos y parámetros de control.</li> <li>Características de calidad más significativas de los servicios.</li> <li>Factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
<p>3.2 Clasificar, evaluar y describir las propiedades y características de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, atendiendo a su origen, composición, proceso de elaboración y servicio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Describir las bebidas no alcohólicas más significativas indicando sus características organolépticas, su composición y el tipo de servicio asociado.</li> <li>— Describir bebidas alcohólicas tales como aperitivos, cervezas, aguardientes y licores, indicando su origen y proceso de elaboración, sus características organolépticas, su composición y el tipo de servicio asociado.</li> <li>— Describir los vinos de las denominaciones de origen españolas y de las principales zonas vinícolas de Europa atendiendo a sus características organolépticas y sus cualidades gastronómicas.</li> <li>— Relacionar, a partir de las cualidades observadas en la degustación y/o de la información suministrada, posibles combinaciones de las bebidas con determinados platos o alimentos.</li> </ul>
<p>3.3 Poner a punto y realizar las operaciones necesarias para la preparación de combinados y bebidas no alcohólicas, valorando los resultados finales conseguidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Seleccionar útiles, equipos y máquinas idóneas</li> <li>— Deducir el aprovisionamiento apropiado de géneros.</li> <li>— Aplicar las normas de preparación de combinados, realizando las operaciones necesarias con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso.</li> <li>— Seleccionar, en su caso, la decoración de acuerdo con el tipo de combinado y/o bebida no alcohólica y destino/consumo asignado.</li> <li>— Aplicar medidas correctivas en función de los resultados obtenidos de tal manera que se alcance el nivel de calidad predeterminado.</li> <li>— Practicar variaciones en la preparación de dichas bebidas, ensayando modificaciones en factores tales como: técnicas aplicadas, presentación final, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y presentación/decoración, justificando su posible oferta-comercial.</li> <li>— En situaciones prácticas reales o aplicando técnicas audiovisuales:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Deducir posibles errores o desviaciones, de acuerdo con parámetros predeterminados, al observar procesos de preparación de combinados y bebidas no alcohólicas.</li> <li>Evaluar los resultados finales comparándolos con los estándares de calidad predeterminados.</li> <li>Justificar posibles medidas correctivas de acuerdo con los nuevos resultados.</li> </ul> </li> </ul>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>3.4 Poner a punto y realizar las operaciones necesarias para el preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas en sus diversas modalidades, valorando resultados finales conseguidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seleccionar los útiles, equipos y máquinas idóneos para realizar el servicio.</li> <li>- En supuestos prácticos y de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo determinados:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Deducir necesidades de género y materiales. Poner a punto instalaciones, equipos, mobiliario e instrumentos para un posterior desarrollo eficaz del servicio.</li> <li>Tomar la «comanda» de acuerdo con los procedimientos establecidos.</li> <li>Aplicar las técnicas de servicio teniendo en cuenta:                   <ul style="list-style-type: none"> <li>Normas operativas establecidas.</li> <li>Fórmulas de restauración.</li> <li>Medios de trabajo disponibles.</li> <li>Desarrollo lógico del servicio.</li> <li>Normas de protocolo.</li> </ul> </li> <li>Efectuar operaciones de acabado, trinchado y distribución de géneros a la vista del comensal.</li> <li>Aplicar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro, realizado operaciones de cierre de caja.</li> <li>Realizar las operaciones de cierre de la zona de consumo de alimentos y bebidas, comprobando que se han mantenido y adecuado las instalaciones, equipos y géneros para servicios posteriores.</li> </ul> </li> <li>- Aplicar medidas correctivas en función de los resultados obtenidos de tal manera que se alcance el nivel de calidad predeterminado.</li> <li>- En situaciones prácticas reales o aplicando técnicas audiovisuales:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Deducir posibles errores o desviaciones, de acuerdo con parámetros predeterminados, al observar procesos de realización de servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>Evaluar los resultados finales comparándolos con los estándares de calidad predeterminados.</li> <li>Justificar posibles medidas correctivas de acuerdo con los nuevos resultados.</li> </ul> </li> </ul>
<p>3.5 Aplicar las técnicas de venta de alimentos y bebidas y de atención al cliente, en función de los tipos de consumidores y de las características de los productos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los diferentes tipos de clientes describiendo sus hábitos y su comportamiento en la compra.</li> <li>- Identificar las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas y asociar la aplicación de cada una de ellas a los diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.</li> <li>- Distinguir los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de consumo de alimentos y bebidas.</li> <li>- Estimar distintas situaciones en las que, habitualmente, se formulan reclamaciones o pueden darse situaciones de conflicto con los clientes.</li> <li>- Describir las técnicas de comunicación verbal y no verbal y habilidades sociales, relacionándolas con las situaciones analizadas.</li> <li>- Identificar la legislación vigente aplicable sobre protección de consumidores y usuarios.</li> <li>- En la simulación de distintos casos de servicio/venta de alimentos y bebidas y/o de presentación de reclamaciones:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar las necesidades del supuesto cliente, asesorarle claramente sobre su demanda y darle un trato correcto.</li> <li>Rebatir las objeciones, expresándose de forma correcta y demostrando una actitud segura y objetiva.</li> </ul> </li> </ul>

#### CONTENIDOS BASICOS (duración 210 horas)

a) Mobiliario y equipos del área de consumo de alimentos y bebidas:

Mobiliario.  
Maquinaria.  
Utensilios.  
Decoración y ambientación.

b) Organización del servicio:

La información de proceso. Análisis de información de procesos de servicio de alimentos y bebidas.

Disposición en planta de equipos e instalaciones. Flujo de géneros, productos y desperdicios.  
Estudio de tiempos de servicio.

c) Bebidas no alcohólicas.

Clasificación, características y tipos.  
Elaboración.  
Conservación.

d) Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores:

Clasificación, características y tipos.  
Elaboración.  
Conservación.  
Cata.

<p>e) Vino y restauración:</p> <p>Clasificación. Geografía vinícola. Procesos de elaboración. Transporte y conservación. Adecuación entre platos y vinos. Cata.</p> <p>f) Coctelería:</p> <p>Definición y características tipo de un cóctel. Series de coctelería. Normas generales de elaboración de cócteles. Fases y control de resultados. Preparación y decoración. Degustación. Conservación.</p> <p>g) Atención al cliente y venta de servicios de restauración:</p>	<p>La comunicación y sus procesos. Habilidades sociales aplicadas a la venta y servicio de alimentos y bebidas. Tipos de clientes. Técnicas de protocolo e imagen personal. Técnicas de venta. La protección de consumidores y usuarios en España y en la Comunidad Económica Europea. Reclamaciones y denuncias en establecimientos de restauración. Tratamiento de quejas. «Merchandising».</p> <p>h) Facturación y cobro:</p> <p>Procesos de facturación. Sistemas de cobro. Diario de producción. Cierre de caja.</p> <p>i) Control de calidad de servicio:</p> <p>Características de la calidad. Evaluación de factores: Factores que identifican la calidad del servicio de alimentos y bebidas. Técnicas de identificación y clasificación.</p>
---	--

#### Módulo profesional 4: administración de establecimientos de restauración

Asociado a la Unidad de Competencia 4: planificar establecimientos, áreas o departamentos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, y realizar el control de su explotación

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>4.1 Analizar la estructura organizativa, funcional y el entorno de relaciones de los establecimientos y/o áreas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración y de servicio atendiendo a:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Procesos básicos.</li> <li>Tipo de ofertas.</li> <li>Tipologías de clientela.</li> <li>Normativa europea, estatal y autonómica aplicables.</li> <li>Áreas funcionales.</li> </ul> </li> <li>— Describir los factores que determinan una organización eficaz.</li> <li>— Describir las áreas, departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los distintos tipos de establecimientos de restauración, pastelería y panadería.</li> <li>— Explicar, utilizando diagramas si es necesario, las relaciones interdepartamentales típicas que se dan en el ámbito de estos establecimientos.</li> <li>— Describir las relaciones externas de los establecimientos de restauración, pastelería y panadería con otras empresas, y la de las áreas de alimentos y bebidas de los alojamientos turísticos y no turísticos con otras áreas.</li> <li>— Explicar los circuitos y tipos de información más característicos producidos en el desarrollo de la actividad.</li> <li>— A partir de una organización (supuesta o real) de una unidad de producción y/o servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>— Evaluar la organización, juzgando críticamente las soluciones organizativas adoptadas.</li> <li>— Proponer posibles mejoras a la organización propuesta.</li> <li>— Describir los diferentes puestos de trabajo de un establecimiento y/o área de restauración (aplicando los procedimientos para determinar la competencia profesional) caracterizándolos por los logros profesionales necesarios y por el dominio profesional requerido.</li> <li>— En casos simulados:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Definir los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada componente del equipo de trabajo.</li> <li>Evaluar los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas.</li> </ul> </li> </ul>



CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>4.2 Elaborar presupuestos económicos para establecer programas de actuación a corto, medio o largo plazo para establecimientos o áreas de producción y/o servicio de alimentos y bebidas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar la función de los presupuestos dentro de la planificación empresarial.</li> <li>- Citar y explicar los tipos de presupuestos utilizados en la actividad de alojamiento y los objetivos de cada uno de ellos.</li> <li>- Identificar la estructura y las partidas que componen los presupuestos anteriormente citados.</li> <li>- Identificar las variables que se deben tener en cuenta en la confección de presupuestos.</li> <li>- En una situación simulada a partir de los objetivos económicos de producto, de volumen de negocio y de calidad y para un período de tiempo establecido: Identificar y calcular las necesidades de financiación. Elaborar el presupuesto de ingresos y gastos del período. Determinar el coste de recursos humanos. Determinar el coste de la inversión en recursos materiales.</li> <li>- En un caso práctico, a partir de los datos de un presupuesto estimado y de los datos reales: Calcular las desviaciones. Analizar las causas de su aparición y los efectos que producen. Proponer soluciones alternativas.</li> </ul>
<p>4.3 Analizar sistemas de aprovisionamiento que permitan organizar, gestionar y controlar un almacén de alimentos y bebidas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En supuestos prácticos, convenientemente caracterizados, de gestión de compras y de aprovisionamiento y control de almacenes: Identificar posibles fuentes de suministro. Describir el proceso administrativo necesario para el aprovisionamiento, indicando los documentos y procedimientos necesarios. Describir los procedimientos necesarios para la gestión del almacén de alimentos y bebidas. Inventariar las existencias utilizando diferentes métodos de valoración de existencias. Determinar el «stock» mínimo, el máximo y el óptimo. Aplicar programas informáticos de gestión y control de un almacén de alimentos y bebidas.</li> </ul>
<p>4.4 Analizar la rentabilidad de la explotación de áreas de alimentos y bebidas para evaluar y controlar los costes y los márgenes de beneficio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar y calcular los costes directos e indirectos que afectan a la actividad de restauración.</li> <li>- Calcular el coste total unitario y el precio de venta de los diferentes productos y servicios que componen una oferta gastronómica.</li> <li>- Interpretar una cuenta de pérdidas y ganancias y un balance contable.</li> <li>- Determinar el umbral de rentabilidad.</li> <li>- Interpretar los resultados anteriores y proponer, en su caso, medidas correctivas o soluciones alternativas.</li> </ul>
<p>4.5 Analizar sistemas y procesos de gestión y control de la calidad aplicables a empresas de restauración.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir la función de gestión de la calidad y su relación con los objetivos de la empresa.</li> <li>- A partir de estructuras organizativas de diversas tipologías de empresas de restauración: Identificar los elementos del sistema de calidad aplicables a cada estructura organizativa. Asignar las funciones específicas de calidad en función de la estructura organizativa en cuestión. Describir los instrumentos de control de calidad utilizados en la prestación del servicio de restauración. Describir las «características de calidad» más significativas de los servicios de restauración.</li> <li>- A partir de un proceso de prestación del servicio de restauración, definido por sus fases y procedimientos: Identificar las características de calidad del servicio. Identificar los factores que afectan a las características de calidad. Seleccionar procedimientos e instrumentos de control de calidad, razonando la conveniencia de su implantación.</li> </ul>

**CONTENIDOS BASICOS (duración 90 horas)**

- a) Estructura organizativa y funcional de las empresas de restauración.
- b) La planificación:  
Concepto y naturaleza.  
Proceso de planificación. Tipos de planes.  
Políticas, estrategias y objetivos empresariales.
- c) Técnicas de programación y control de tiempos:  
Diagrama de Gantt.  
Métodos de cálculo de tiempos en el departamento de cocina.
- d) Control presupuestario:  
Ciclo presupuestario.  
Tipos de presupuesto.

- e) Gestión de la restauración:  
Gestión y control de costes.  
Evaluación de los resultados. Balances. Cuenta de explotación. «Cash-flow». Análisis de la rentabilidad.  
Análisis de los niveles de productividad.  
Aplicaciones informáticas.
- f) Gestión y control de almacenes de alimentos y bebidas:  
Documentación administrativa.  
Gestión de la expedición y medios de transporte.  
Canales de distribución.
- g) Gestión de la calidad:  
Proceso de control de calidad: calidad de proveedores, recepción, calidad del proceso, calidad del producto, calidad del servicio.  
Técnicas estadísticas y gráficas.

**Módulo profesional 5: «marketing» en restauración**

Asociado a la Unidad de Competencia 5: diseñar y comercializar ofertas gastronómicas en distintos tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>5.1 Analizar la estructura, evolución y tendencias de los subsectores de restauración y de industrias de panadería y de pastelería artesanal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Identificar las diferentes fórmulas de restauración y modalidades de pastelería y panadería, definiendo las características básicas de cada una.</li> <li>— Clasificar los establecimientos de restauración, pastelería y panadería, teniendo en cuenta:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Características fundamentales.</li> <li>Procesos básicos.</li> <li>Tipo de ofertas gastronómicas o de productos elaborados.</li> <li>Tipologías de clientela.</li> <li>Normativa europea, estatal y autonómica aplicables.</li> </ul> </li> <li>— Describir las relaciones externas del área de restauración con otras áreas/departamentos en alojamientos turísticos y no turísticos.</li> <li>— Describir el proceso evolutivo de los subsectores de restauración, pastelería y panadería en general y de cada fórmula o modalidad en particular, identificando los factores sociales y económicos que han influido en su desarrollo.</li> <li>— Enumerar y definir magnitudes macro/microeconómicas y comerciales que afectan a la economía nacional y al sector de restauración y explicar sus efectos en la estructura, evolución y tendencias.</li> <li>— A partir de un supuesto práctico en el que se fija el objeto de estudio en el subsector de restauración:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Localizar las fuentes de información que suministran los datos sobre las variables que se deben tener en cuenta en el análisis de la estructura, evolución y tendencia del subsector objeto de estudio.</li> <li>Identificar y seleccionar el método y técnicas de recogida de información.</li> <li>Interpretar la información recogida y elaborar un informe que refleje las conclusiones.</li> </ul> </li> <li>— A partir de unos datos estadísticos recogidos en la realización de un estudio del sector de restauración:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Tabular los datos.</li> <li>Seleccionar y aplicar las estadísticas necesarias para la obtención de la información deseada.</li> <li>Comparar los resultados estadísticos obtenidos con los parámetros de referencia establecidos por la estadística e interpretar su significado aplicándolo al caso concreto objeto de estudio.</li> </ul> </li> <li>— Identificar e interpretar la normativa que regula la comercialización de productos y marcas.</li> </ul>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>5.2 Analizar y evaluar oportunidades de creación y desarrollo de productos específicos para los subsectores de restauración y modalidades de pastelería y panadería.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Dados unos determinados productos específicos de los subsectores de restauración, modalidades de pastelería y panadería y unas circunstancias que rodean a dichos productos: Identificar, analizar y clasificar los puntos débiles y fuertes que se pueden observar y justificar las conclusiones a las que se ha llegado.</li> <li>— A partir de una serie de datos referidos a: oferta y demanda en diferentes fórmulas de restauración, pastelería y panadería, y segmentación y posicionamiento de las marcas existentes: Valorar la oportunidad de lanzamiento de un nuevo producto, en función de la dimensión del mercado y cuantificación de posibles consumidores. Analizar los posibles posicionamientos existentes con la finalidad de detectar huecos en el mercado. Definir los rasgos que caracterizan al nuevo producto en función de los dos puntos anteriores.</li> </ul>
<p>5.3 Determinar la composición y las características de ofertas gastronómicas teniendo en cuenta los parámetros económicos y comerciales que se establecen para el subsector de restauración.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Identificar y describir los diferentes componentes de una oferta gastronómica.</li> <li>— En supuestos prácticos, y a partir de la caracterización de determinados establecimientos de restauración, pastelería y panadería: Identificar las variables sociales y económicas que deberán tenerse en cuenta en la elaboración de la oferta. Elaborar diversas ofertas gastronómicas que respondan a las necesidades detectadas: Ilustrar menús, cartas u ofertas gastronómicas básicas, teniendo en cuenta determinados objetivos comerciales y económicos.</li> </ul>
<p>5.4 Realizar estudios de precios propios y de la competencia de distintas ofertas gastronómicas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Identificar, clasificar y deducir los componentes del coste y precio de las ofertas gastronómicas.</li> <li>— Realizar un estudio real de una determinada oferta gastronómica, teniendo en cuenta: Características, coste y márgenes del producto en estudio y del producto de la competencia.</li> <li>— Identificar y describir los mecanismos esenciales de fijación de precios en una economía de mercado.</li> <li>— Definir los criterios que existen de elección de precios y condiciones de venta relacionadas con los precios.</li> <li>— Enumerar, describir e interrelacionar las variables que conforman la oferta y demanda de producción y/o servicio de alimentos y bebidas en un área determinada.</li> </ul>
<p>5.6 Aplicar diferentes métodos de análisis de ventas en restauración, pastelería y panadería, justificando medidas correctivas en supuestas desviaciones.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Justificar ventajas e inconvenientes de diferentes métodos de análisis de ventas de alimentos y bebidas.</li> <li>— Deducir las variables que tienen relación directa con la función de ventas.</li> <li>— A partir unos planes comerciales prefijados y de unos determinados resultados de esta índole: Evaluar resultados económicos. Analizar la estructura de precios, tipo de productos vendidos y grado de satisfacción y nivel de repetición de una supuesta clientela. Identificar posibles causas que han provocado desajustes en los planes propuestos. Proponer soluciones para rectificar supuestos desajustes.</li> </ul>
<p>5.7 Deducir sistemas de gestión de calidad aplicados a establecimientos de restauración, pastelería y panadería, y elaborar planes y/o procedimientos de control de la misma.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Describir la función de gestión de la calidad y relacionarla con los objetivos de la empresa.</li> <li>— A partir de estructuras organizativas de diversas tipologías de empresas o áreas de restauración: Identificar los elementos del sistema de calidad aplicables a cada estructura organizativa. Describir las funciones específicas de calidad que podrían estar distribuidas en la organización de cada empresa o área.</li> <li>— Describir y analizar los instrumentos de control de calidad utilizados en la prestación del servicio de restauración y en la producción de elaboraciones de pastelería y panadería, deduciendo ventajas e inconvenientes de utilizar cada uno de ellos.</li> </ul>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
	<p>— En supuestos prácticos de procesos de prestación del servicio de restauración, o de producción de elaboraciones de pastelería y panadería, definidos por sus fases y procedimientos:</p> <p>Especificar las características y factores que afectan a la calidad del servicio/producto analizando los procedimientos y procesos establecidos en el sector.</p> <p>Determinar procedimientos de control de calidad, analizando los parámetros establecidos.</p> <p>Determinar procedimientos de control de la calidad.</p> <p>Elaborar planes de control de calidad, describiendo cada una de las fases, identificando los elementos que intervienen en cada una de ellas y argumentando sus relaciones.</p>

### CONTENIDOS BASICOS (duración 60 horas)

#### a) Subsector de restauración:

Aspectos económicos.

Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.

Relaciones externas con otras empresas o con otras áreas y departamentos.

#### b) Subsector de industrias de panadería y de pastelería artesanal:

Aspectos económicos y evolución.

Tipos de establecimientos. Características.

Oferta básica de productos.

Relaciones externas con otras empresas.

#### c) Tendencias alimentarias y composición de ofertas gastronómicas:

Tipos de comida.

Elementos de una oferta gastronómica. Clasificación.

Variables que influyen en la elaboración de las ofertas gastronómicas.

#### d) «Marketing» de productos y de servicios:

Características de los servicios.

Servicios «versus» productos.

Finalidad del «marketing».

El plan de «marketing» como instrumento de gestión.

Fases en la creación de un concepto de restaurante, establecimiento de pastelería o establecimiento de panadería.

#### e) Investigación de mercados:

Técnicas de recogida de información.

Análisis estadístico aplicado a un estudio de mercado.

#### f) «Marketing mix»:

Producto/servicio.

Precios.

Intermediación.

Comunicación.

Ventas.

#### g) «Marketing» interno:

Concepto.

Elaboración de planes de acción.

#### h) La servucción:

Elementos de una teoría de «servucción».

El sistema «servucción» en un restaurante.

Gestión de la participación del cliente.

Gestión del personal en contacto.

Gestión del soporte físico.

#### i) La carta: útil de ventas y de gestión:

Concepto de margen de contribución.

La relación precio/volumen de ventas.

Métodos para evaluar las ventas.

#### j) Aspecto físico de las ofertas gastronómicas:

Principios básicos para elaborar una carta u oferta de productos de pastelería y panadería.

Diferentes tipos de menús. Presentación.

«Merchandising» de la carta/oferta de productos.

### 3.3 Módulos profesionales transversales

#### Módulo profesional transversal 6: lengua extranjera

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>6.1 Comunicarse oralmente con un interlocutor en lengua extranjera, interpretando y transmitiendo la información necesaria para establecer los términos que delimiten una relación profesional dentro del sector.</p>	<p>— A partir de una conversación telefónica simulada:</p> <p>Pedir información sobre un aspecto concreto puntual de una actividad propia del sector.</p> <p>Dar la información requerida de una forma precisa y concreta.</p> <p>— A partir de un mensaje grabado relacionado con una actividad profesional habitual del sector, identificar los datos claves para descifrar dicho mensaje.</p>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>6.2 Interpretar información escrita en lengua extranjera, tanto en el ámbito económico, jurídico y financiero propio del sector, como en el ámbito sociocultural, analizando los datos fundamentales para llevar a cabo las acciones oportunas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Dada una supuesta situación de comunicación cara a cara, asumir la función de: Demandante de información. Informador.</li> <li>— En una simulada reunión de trabajo, interpretar la información recibida y transmitirla.</li> <li>— Ante una publicación periódica de uno de los países de la lengua extranjera, extraer de la sección o secciones relacionadas con el sector la información que pueda ser de utilidad.</li> <li>— A partir de un texto legal auténtico de uno de los países de la lengua extranjera, identificar los datos fundamentales que tengan relación con el sector.</li> <li>— Dado un texto informativo en lengua extranjera sobre el sector profesional: Buscar datos claves en dicha información. Clasificar los datos según orden de preferencia. Hacer un resumen del texto.</li> <li>— Traducir con exactitud cualquier escrito referente al sector profesional.</li> </ul>
<p>6.3 Redactar y/o cumplimentar documentos e informes propios del sector en lengua extranjera con corrección, precisión, coherencia y cohesión, solicitando y/o facilitando una información de tipo general o detallada.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— A partir de unos datos supuestos, cumplimentar documentos comerciales y de gestión específicos del sector.</li> <li>— Redactar una carta de acuerdo con los aspectos formales exigidos en una situación profesional concreta.</li> <li>— Basándose en datos recibidos en distintos contextos (conferencia, documentos, seminario, reunión), elaborar un informe claro, conciso y preciso según su finalidad y/o destinatario.</li> </ul>
<p>6.4 Analizar las normas de convivencia socioculturales y de protocolo de los países del idioma extranjero, con el fin de dar una adecuada imagen en las relaciones profesionales establecidas con dichos países.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— En una supuesta conversación telefónica, observar las debidas normas de protocolo para identificar al interlocutor o identificarse, filtrar la llamada, informar o informarse, dando una buena imagen de empresa.</li> <li>— Ante la preparación de un viaje simulado a un país extranjero, planificar el programa de la visita teniendo en cuenta:  Las costumbres horarias. Los hábitos socioculturales. Las normas de convivencia y protocolo.</li> <li>— Ante una supuesta visita a una empresa extranjera: Presentarse, Informar e informarse, utilizando el lenguaje con corrección y propiedad y observando las normas de comportamiento que requiera el caso.</li> </ul>

#### CONTENIDOS BASICOS (duración 90 horas)

##### a) Uso de la lengua oral:

Participación en conversaciones, debates y exposiciones relativas a situaciones de la vida profesional y a situaciones derivadas de las diferentes actividades del sector empresarial.

Terminología específica.

Aspectos formales (actitud profesional adecuada al interlocutor de lengua extranjera).

Aspectos funcionales:

— Intervenir de forma espontánea y personal en diálogos dentro de un contexto.

— Utilizar fórmulas pertinentes de conversación en una situación profesional.

— Extraer información específica propia del sector para construir una argumentación.

Facilitar la comunicación, utilizando todas las habilidades y estrategias posibles para poder afrontar cualquier tipo de situación de relación personal y/o laboral.

##### b) Uso de la lengua escrita:

Comprensión y redacción global y específica de documentos visuales, orales o escritos relacionados con aspectos profesionales.

Utilización de la terminología específica, seleccionando la acepción correcta en el diccionario técnico según el contexto de la traducción.

Selección de los elementos morfosintácticos (estructura de la oración, tiempos verbales, nexos y subordinación, formas impersonales, voz pasiva, etc.), de acuerdo con el documento que se pretenda elaborar.

Aplicación de fórmulas y estructuras hechas utilizadas en la comunicación escrita.

##### c) Aspectos socioculturales:

Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de la lengua extranjera.

### Módulo profesional transversal 7: relaciones en el entorno de trabajo

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
7.1 Utilizar eficazmente las técnicas de comunicación en su medio laboral para recibir y emitir instrucciones e información, intercambiar ideas u opiniones, asignar tareas y coordinar proyectos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Identificar el tipo de comunicación utilizado en un mensaje y las distintas estrategias utilizadas para conseguir una buena comunicación.</li> <li>— Clasificar y caracterizar las distintas etapas de un proceso comunicativo.</li> <li>— Distinguir una buena comunicación que contenga un mensaje nítido de otra con caminos divergentes que desfiguren o enturbien el objetivo principal de la transmisión.</li> <li>— Deducir las alteraciones producidas en la comunicación de un mensaje en el que existe disparidad entre lo emitido y lo percibido.</li> <li>— Analizar y valorar las interferencias que dificultan la comprensión de un mensaje.</li> </ul>
7.2 Afrontar los conflictos que se originan en el entorno de su trabajo, mediante la negociación y la consecución de la participación de todos los miembros del grupo en la detección del origen del problema, evitando juicios de valor y resolviendo el conflicto, centrándose en aquellos aspectos que se puedan modificar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Definir el concepto y los elementos de la negociación.</li> <li>— Identificar los tipos y la eficacia de los comportamientos posibles en una situación de negociación.</li> <li>— Identificar estrategias de negociación relacionándolas con las situaciones más habituales de aparición de conflictos en la empresa.</li> <li>— Identificar el método para preparar una negociación teniendo en cuenta las fases de recogida de información, evaluación de la relación de fuerzas y previsión de posibles acuerdos.</li> </ul>
7.3 Tomar decisiones contemplando las circunstancias que obligan a tomar esa decisión y teniendo en cuenta las opiniones de los demás respecto a las vías de solución posibles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Identificar y clasificar los posibles tipos de decisiones que se pueden utilizar ante una situación concreta.</li> <li>— Analizar las circunstancias en las que es necesario tomar una decisión y elegir la más adecuada.</li> <li>— Aplicar el método de búsqueda de una solución o respuesta.</li> <li>— Respetar y tener en cuenta las opiniones de los demás, aunque sean contrarias a las propias.</li> </ul>
7.4 Ejercer el liderazgo de una manera efectiva en el marco de sus competencias profesionales adoptando el estilo más apropiado en cada situación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Identificar los estilos de mando y los comportamientos que caracterizan cada uno de ellos.</li> <li>— Relacionar los estilos de liderazgo con diferentes situaciones ante las que puede encontrarse el líder.</li> <li>— Estimar el papel, competencias y limitaciones del mando intermedio en la organización.</li> </ul>
7.5 Conducir, moderar y/o participar en reuniones, colaborando activamente o consiguiendo la colaboración de los participantes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Enumerar las ventajas de los equipos de trabajo frente al trabajo individual.</li> <li>— Describir la función y el método de la planificación de reuniones, definiendo, a través de casos simulados, objetivos, documentación, orden del día, asistentes y convocatoria de una reunión.</li> <li>— Definir los diferentes tipos y funciones de las reuniones.</li> <li>— Describir los diferentes tipos y funciones de las reuniones.</li> <li>— Identificar la tipología de participantes.</li> <li>— Describir las etapas del desarrollo de una reunión.</li> <li>— Enumerar los objetivos más relevantes que se persiguen en las reuniones de grupo.</li> <li>— Identificar las diferentes técnicas de dinamización y funcionamiento de grupos.</li> <li>— Descubrir las características de las técnicas más relevantes.</li> </ul>
7.6 Impulsar el proceso de motivación en su entorno laboral, facilitando la mejora en el ambiente de trabajo y el compromiso de las personas con los objetivos de la empresa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Definir la motivación en el entorno laboral.</li> <li>— Explicar las grandes teorías de la motivación.</li> <li>— Identificar las técnicas de motivación aplicables en el entorno laboral.</li> <li>— En casos simulados, seleccionar y aplicar técnicas de motivación adecuadas a cada situación.</li> </ul>

#### CONTENIDOS BASICOS (duración 30 horas)

##### a) La comunicación en la empresa:

Producción de documentos en los cuales se contengan las tareas asignadas a los miembros de un equipo.

Comunicación oral de instrucciones para la consecución de unos objetivos.

Tipos de comunicación.

Etapas de un proceso de comunicación.

Redes de comunicación, canales y medios.

Dificultades/barreras en la comunicación.

Recursos para manipular los datos de la percepción.

La comunicación generadora de comportamientos. El control de la información. La información como función de dirección.

##### b) Negociación:

Concepto y elementos.

Estrategias de negociación.

Estilos de influencia.

##### c) Solución de problemas y toma de decisiones:

Resolución de situaciones conflictivas originadas como consecuencia de las relaciones en el entorno de trabajo.

Proceso para la resolución de problemas.  
Factores que influyen en una decisión.  
Métodos más usuales para la toma de decisiones en grupo.

Fases en la toma de decisiones.

d) Estilos de mando:

Dirección y/o liderazgo.

Estilos de dirección.

Teorías, enfoques del liderazgo.

e) Conducción/dirección de equipos de trabajo:  
Aplicación de las técnicas de dinamización y dirección de grupos.

Etapas de una reunión.

Tipos de reuniones.

Técnicas de dinámica y dirección de grupos.

Tipología de los participantes.

f) La motivación en el entorno laboral:

Definición de la motivación.

Principales teorías de motivación.

Diagnóstico de factores motivacionales.

### 3.4 Módulo profesional de formación en centro de trabajo.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Elaborar información sobre ofertas gastronómicas teniendo en cuenta el mercado y público objetivo, las normas de calidad establecidas, normas nutricionales y dietéticas y objetivos económicos de la empresa.</p>	<p>— A partir de una información real sobre el mercado, clientes reales y potenciales y características del establecimiento: Detectar necesidades y gustos de los clientes actuales y potenciales que pudiera tener el establecimiento. Elaborar los menús, cartas y otras ofertas gastronómicas relativas al tipo seleccionado: Aplicando las normas nutricionales y dietéticas. Teniendo en cuenta los medios humanos y materiales con que cuenta el establecimiento y las posibilidades de suministro de materias primas. Utilizando una lengua extranjera si fuera necesario.</p>
<p>Aplicar las técnicas de comercialización de productos y/o servicios de alimentos y bebidas en la definición de estrategias de comunicación y distribución comerciales en la empresa.</p>	<p>— Interpretar y aplicar el plan de comercialización de la empresas mediante: La ejecución de las acciones publicitarias aplicando las especificaciones establecidas, utilizando una lengua extranjera si fuera necesario. La valoración del coste de las acciones publicitarias y su repercusión en los objetivos económicos del establecimiento. La valoración de la efectividad de las acciones publicitarias y la propuesta, en su caso, de medidas de corrección.</p>
<p>Definir (bajo «supervisión de resultados») la «información de proceso» relativa al aprovisionamiento, producción y servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con el tipo de empresa, los medios disponibles y las normas y procedimientos establecidos.</p>	<p>— En la elaboración de la información de proceso: Determinar qué equipos, herramientas y útiles se han de utilizar en cada fase del proceso de aprovisionamiento y servicio. Describir las secuencias y operaciones de trabajo. Calcular las necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas en función del volumen de producción previsto. Describir los procedimientos para la recepción, almacenamiento y distribución de los géneros y preelaboraciones. Elaborar las «fichas de especificación técnica de géneros», «fichas técnicas de conservación» y «fichas técnicas de elaboración» correspondientes, describiendo las características de calidad del producto. Identificar las necesidades de espacio y mobiliario en función de la demanda esperada. Elaborar «fichas técnicas de ejecución del servicio» describiendo sus características de calidad. Determinar los procedimientos de acogida, atención y despedida de clientes. Determinar los procedimientos de cierre de la zona de consumo de alimentos y bebidas. Determinar las fases, procedimientos e instrumentos de control de los procesos.</p>
<p>Realizar de forma autónoma las operaciones de producción de alimentos y bebidas.</p>	<p>— Realizar las operaciones de acuerdo con las normas y procedimientos establecidos, ateniéndose a las instrucciones recibidas y consiguiendo los resultados previstos. — Identificar puntos críticos del proceso, desviaciones y sus posibles causas. — Justificar y proponer medidas correctivas de resultados intermedios y/o finales.</p>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
Realizar de forma autónoma las operaciones propias del servicio de restauración, utilizando una lengua extranjera si fuera necesario.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborar informes sobre necesidades y cambios en los procesos globales de producción y/o servicio, que sirvan como instrumento para la toma de decisiones.</li> <li>- Acoger, acomodar y despedir a los clientes de modo que se sientan bien recibidos, atendidos y despedidos, aplicando, en su caso, las normas protocolarias correspondientes.</li> <li>- Informar a los clientes sobre la gama de servicios que ofrece el establecimiento y su oferta de alimentos y bebidas, de modo que se satisfagan sus deseos y se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.</li> <li>- Proponer el consumo de determinados productos de acuerdo con los objetivos de ventas.</li> <li>- Tomar la comanda de acuerdo con los procedimientos establecidos.</li> <li>- Desarrollar las operaciones de servicio de acuerdo con las normas y procedimientos establecidos y con pulcritud, elegancia y precisión, sin molestar al comensal.</li> <li>- Aplicar correctamente los procedimientos de facturación y cobro.</li> </ul>
Aplicar las normas y procedimientos sobre seguridad e higiene.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomar las medidas más adecuadas para la prevención de accidentes y/o intoxicaciones alimentarias.</li> <li>- Actuar en caso de emergencia con arreglo a los planes establecidos, coordinando, a su nivel, las operaciones programadas que le correspondan.</li> </ul>
Comportarse de forma responsable en el centro de trabajo e integrarse en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos permitidos y no abandonando la actividad antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados y comunicados a las personas responsables.</li> <li>- Interpretar y ejecutar con diligencia e iniciativa las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.</li> <li>- Observar los procedimientos y normas internas establecidas en el centro de trabajo y la estructura de mando en la empresa.</li> <li>- Asumir las normas y los procedimientos de trabajo participando en las mejoras de calidad y productividad.</li> <li>- Identificar las repercusiones de su trabajo en la actividad y en el logro de los objetivos de la organización.</li> <li>- Coordinar la actividad propia con la del resto del personal para estimar procedimientos y distribución de tareas, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.</li> <li>- Mantener relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.</li> <li>- Demostrar un buen hacer profesional, cumpliendo los objetivos y tareas asignadas en orden de prioridades y con criterios de productividad y eficacia en el trabajo.</li> <li>- Ser receptivo a las consideraciones y observaciones que se hagan sobre la actitud demostrada y las tareas desarrolladas.</li> <li>- Realizar el relevo obteniendo toda la información disponible del anterior y/o transmitiendo la información relevante derivada de su permanencia en el puesto de trabajo.</li> </ul>

DURACION DEL MODULO PROFESIONAL: 310 HORAS

### 3.5 Módulo profesional de formación y orientación laboral.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
Determinar actuaciones preventivas y/o de protección minimizando los factores de riesgo y las consecuencias para la salud y el medio ambiente que producen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar las situaciones de riesgo más habituales en su ámbito de trabajo, asociando las técnicas generales de actuación en función de las mismas.</li> <li>- Clasificar los daños a la salud y al medio ambiente en función de las consecuencias y de los factores de riesgo más habituales que los generan.</li> </ul>



CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Proponer actuaciones preventivas y/o de protección correspondientes a los riesgos más habituales que permitan disminuir sus consecuencias.</li> <li>— 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.</li> <li>— Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes en el supuesto anterior.</li> <li>— Realizar la ejecución de técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado...), aplicando los protocolos establecidos.</li> </ul>
Diferenciar las modalidades de contratación y aplicar procedimientos de inserción en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo que permite la legislación vigente.</li> <li>— En una situación dada, elegir y utilizar adecuadamente las principales técnicas de búsqueda de empleo en su campo profesional.</li> <li>— Identificar y cumplimentar correctamente los documentos necesarios y localizar los recursos precisos para constituirse en trabajador por cuenta propia.</li> </ul>
Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Identificar y evaluar las capacidades, actitudes y conocimientos propios con valor profesionalizador.</li> <li>— Definir los intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole.</li> <li>— Identificar la oferta formativa y la demanda laboral referida a sus intereses.</li> </ul>
Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— 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.</li> <li>— Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una «Liquidación de haberes».</li> <li>— En un supuesto de negociación colectiva tipo: <ul style="list-style-type: none"> <li>Describir el proceso de negociación.</li> <li>Identificar las variables (salariales, de seguridad e higiene, de productividad, tecnológicas...) objeto de negociación.</li> <li>Describir las posibles consecuencias y medidas, resultado de la negociación.</li> </ul> </li> </ul>
Interpretar los datos de la estructura socioeconómica española, identificando las diferentes variables implicadas y las consecuencias de sus posibles variaciones.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.</li> <li>— A partir de informaciones económicas de carácter general: <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar las principales magnitudes macroeconómicas y analizar las relaciones existentes entre ellas.</li> </ul> </li> </ul>
Analizar la organización y la situación económica de una empresa del sector, interpretando los parámetros económicos que la determinan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Explicar las áreas funcionales de una empresa tipo del sector, indicando las relaciones existentes entre ellas.</li> <li>← A partir de la memoria económica de una empresa: <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar e interpretar las variables económicas más relevantes que intervienen en la misma.</li> <li>Calcular e interpretar los «ratios» básicos (autonomía financiera, solvencia, garantía y financiación del inmovilizado....) que determinan la situación financiera de la empresa.</li> <li>Indicar las posibles líneas de financiación de la empresa.</li> </ul> </li> </ul>

#### CONTENIDOS BASICOS (duración 35 horas)

##### a) Salud laboral:

Condiciones de trabajo y seguridad.

Factores de riesgo: medidas de prevención y protección.

Organización segura del trabajo: técnicas generales de prevención y protección.

Primeros auxilios.

##### b) Legislación y relaciones laborales:

Derecho laboral: Nacional y Comunitario.  
Seguridad Social y otras prestaciones.  
Negociación colectiva.

##### c) Orientación e inserción sociolaboral:

El proceso de búsqueda de empleo.

Iniciativas para el trabajo por cuenta propia.

Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales.

Itinerarios formativos/profesionalizadores.

Hábitos sociales no discriminatorios.

d) Principios de economía:

Variables macroeconómicas e indicadores socio-económicos.

Relaciones socioeconómicas internacionales.

e) Economía y organización de la empresa:

La empresa: áreas funcionales y organigramas.  
Funcionamiento económico de la empresa.

3.6 Materias del bachillerato que se han debido cursar para acceder al ciclo formativo correspondiente a este título

3.6.1 Materias de modalidad.

Economía y Organización de Empresas

#### 4. Profesorado

4.1 Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Técnico Superior en Restauración.

MODULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
1. Procesos de cocina.	Cocina y Pastelería.	Profesor Técnico de F. P.
2. Procesos de pastelería y panadería.	Cocina y Pastelería.	Profesor Técnico de F. P.
3. Procesos de servicio de alimentos y bebidas.	Servicios de Restauración.	Profesor Técnico de F. P.
4. Marketing en restauración.	Hostelería y Turismo.	Profesor de Enseñanza Secundaria.
5. Administración de establecimientos de restauración.	Hostelería y Turismo.	Profesor de Enseñanza Secundaria.
6. Lengua extranjera (1).		Profesor de Enseñanza Secundaria.
7. Relaciones en el entorno de trabajo.	Formación y Orientación Laboral.	Profesor de Enseñanza Secundaria.
8. Formación y Orientación Laboral.	Formación y Orientación Laboral.	Profesor de Enseñanza Secundaria.

(1) Alemán, francés, inglés, italiano o portugués, en función del idioma elegido.

4.2 Equivalencias de titulaciones a efectos de docencia.

4.2.1 Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:

Hostelería y Turismo.

se establece la equivalencia, a efectos de docencia, del/los título/s de:

Técnico en Empresas y Actividades Turísticas.

con los de Doctor, Ingeniero, Arquitecto o Licenciado.

4.2.2 Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:

Formación y Orientación Laboral.

se establece la equivalencia, a efectos de docencia, del/los título/s de:

Diplomado en Ciencias Empresariales.

Diplomado en Relaciones Laborales.

Diplomado en Trabajo Social.

Diplomado en Educación Social.

con los de Doctor, Ingeniero, Arquitecto o Licenciado.

4.2.3 Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:

Cocina y Pastelería.

se establece la equivalencia, a efectos de docencia, del/los título/s de:

Técnico Especialista en Hostelería.

Técnico Superior en Restauración.

con los de Arquitecto Técnico, Diplomado o Ingeniero Técnico.

Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:

Servicios de Restauración.

se establece la equivalencia, a efectos de docencia, del/los título/s de:

Técnico Especialista en Hostelería.

Técnico Superior en Restauración.

con los de Arquitecto Técnico, Diplomado o Ingeniero Técnico.

#### 5. Requisitos mínimos para impartir estas enseñanzas

De conformidad con el artículo 39 del Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio, el ciclo formativo de Formación Profesional de grado superior: restauración, requiere, para la impartición de las enseñanzas definidas en el presente Real Decreto, los siguientes espacios mínimos que incluyen los establecidos en el artículo 32.1.a) del citado Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio.

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup>	Grado de utilización Porcentaje
Aula polivalente .....	60	50
Aula de aplicaciones de hostelería y turismo .....	90	15
Taller de cocina .....	210	20
Taller de pastelería y panadería ....	60	15

El «grado de utilización» expresa en tanto por ciento la ocupación en horas del espacio prevista para la impartición de las enseñanzas mínimas, por un grupo de alumnos, respecto de la duración total de estas enseñanzas y, por tanto, tiene sentido orientativo para el que definen las Administraciones educativas al establecer el currículo.

En el margen permitido por el «grado de utilización», los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por otros grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos u otras etapas educativas.

En todo caso, las actividades de aprendizaje asociadas a los espacios formativos (con la ocupación expresada por el grado de utilización) podrán realizarse en superficies utilizadas también para otras actividades formativas afines.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

## 6. Convalidaciones, correspondencias y acceso a estudios superiores

### 6.1 Módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la formación profesional ocupacional.

Procesos de cocina.  
Procesos de pastelería y panadería.  
Procesos de servicio.

### 6.2 Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral.

Procesos de cocina.  
Procesos de pastelería.  
Procesos de servicio.  
Formación y Orientación Laboral.

### 6.3 Acceso a estudios universitarios.

Técnico en Empresas y Actividades Turísticas.  
Diplomado en Ciencias Empresariales.  
Diplomado en Traducción e Interpretación.

## 5513 *CORRECCION de errores del Real Decreto 2212/1993, de 17 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Obras de Albañilería y las correspondientes enseñanzas mínimas.*

Advertidos errores en el texto del Real Decreto 2212/1993, de 17 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Obras de Albañilería y las correspondientes enseñanzas mínimas, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 44, de fecha de 21 de febrero de 1994, se procede a efectuar las oportunas modificaciones:

En el epígrafe, donde dice: «Títulos universitarios», debe decir: «Títulos académicos».

En la página 5548, segunda columna, disposición adicional única, párrafo a), segunda línea, donde dice: «... la rama de Construcción y Obras...», debe decir: «... la rama de construcción y obras...». Y en el párrafo b), segunda línea, donde dice: «... la rama de Construcción y obras...», debe decir: «... la rama de construcción y obras...».

En la página 5559, segunda columna, apartado 2.3.1, segunda línea donde dice: «... en el área de Ejecución.», debe decir: «... en el área de ejecución.».

En la página 5569, apartado 7.6, último criterio de evaluación, donde dice: «... principios básicos del mer-

chandising.», debe decir: «... principios básicos del "merchandising"».

En la página 5572, primera columna, apartado 4.2.1, sexta línea, donde dice: «... en Transportes y Servicios Urbanos.», debe decir: «... en transportes y servicios urbanos.».

En la página 5572, primera columna, apartado 5, segunda línea, donde dice: «... el Ciclo formativo de Formación Profesional de Grado Medio.», debe decir: «... el ciclo formativo de formación profesional de grado medio.».

## MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

### 5514 *REAL DECRETO 280/1994, de 18 de febrero, por el que se establece los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal.*

La normativa comunitaria sobre determinación de límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en productos vegetales está contenida en la Directiva del Consejo 76/895/CEE, de 23 de noviembre de 1976, relativa a la fijación de los contenidos máximos de residuos de plaguicidas en las frutas y hortalizas; en la Directiva del Consejo 86/362/CEE, de 24 de julio de 1986, cuya última modificación se ha establecido por la Directiva del Consejo 93/57/CEE, de 29 de junio de 1993, relativa a la fijación de contenidos máximos para los residuos de plaguicidas sobre y en los cereales, y en la Directiva del Consejo 90/642/CEE, de 27 de noviembre de 1990, relativa a la fijación de los contenidos máximos de residuos de plaguicidas en determinados productos de origen vegetal, incluidas las frutas y hortalizas, conforme a la cual han sido ya establecidos los correspondientes a varias sustancias activas por la Directiva del Consejo 93/58/CEE, de 29 de junio de 1993.

La Directiva 76/895/CEE fue transpuesta a nuestro ordenamiento jurídico por la Orden de 11 de marzo de 1987 por la que se fijan los límites máximos de residuos de plaguicidas en productos vegetales y la Orden de 27 de octubre de 1989, sobre límites máximos de residuos de plaguicidas en productos vegetales. La Directiva 86/362/CEE fue asimismo transpuesta por la citada Orden de 27 de octubre de 1989 y por la Orden de 20 de julio de 1990 por la que se implanta el programa nacional de vigilancia de residuos de productos fitosanitarios en origen.

La Directiva 90/642/CEE ha venido a armonizar, en el área de sanidad vegetal, las legislaciones nacionales de los Estados miembros en materia de residuos de plaguicidas para la mayoría de los productos vegetales, lo que representa la eliminación de un importante obstáculo técnico para la consecución del Mercado Interior Único a medida que el Consejo vaya fijando los contenidos máximos de residuos para cada combinación producto vegetal-plaguicida. Idéntica función cumple, respecto a los cereales, la Directiva 86/362/CEE.

La armonización establecida incluye dos líneas fundamentales: la primera es la fijación de los límites máximos de residuos comunitarios para cada plaguicida en los diferentes productos o grupos de productos vegetales y la segunda es el establecimiento de un sistema de vigilancia de los contenidos de residuos de plaguicidas en los productos vegetales que se pongan en circulación