

de el primer día del año hasta el último día del trimestre a que se refiere el pago fraccionado.

Madrid, 9 de marzo de 1994.—El Director general, Eduardo Abril Abadín.

Ilmos. Sres. Delegados Especiales de la Agencia Estatal de Administración Tributaria.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

5828 REAL DECRETO 2219/1993, de 17 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y las correspondientes enseñanzas mínimas.

El artículo 35 de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre de 1990, 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 en Cocina.

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 1993,

DISPONGO:

Artículo 1.

Se establece el título de Técnico en Cocina, 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. Las modalidades del bachillerato a las que da acceso el presente título son las indicadas en el apartado 6.1 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 6.2 y 6.3.

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.

Disposición adicional única.

De conformidad con la disposición transitoria tercera del Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio, están autorizados para impartir el presente ciclo formativo los centros privados de formación profesional:

a) Que tengan autorización o clasificación definitiva para impartir la rama de Hostelería y Turismo de primer grado.

b) Que estén clasificados como homologados para impartir las especialidades de la rama de Hostelería y Turismo de segundo grado.

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.^a 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:

Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.
Preelaboración y conservación de alimentos.
Técnicas culinarias.
Respostería.
Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente.
Elaboraciones y productos culinarios.
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.
 - 3.3 Módulo profesional transversal:

Lengua extranjera.
 - 3.4 Módulo profesional de formación en centro de trabajo.
 - 3.5 Módulo profesional de formación y orientación laboral.
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.
6. Acceso al bachillerato, convalidaciones y correspondencias:
 - 6.1 Modalidades del bachillerato a las que da acceso.
 - 6.2 Módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la formación profesional ocupacional.
 - 6.3 Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral.

1. Identificación

- 1.1 Denominación: Técnico en Cocina.
- 1.2 Nivel: Formación profesional de grado medio.
- 1.3 Duración del ciclo formativo: 2.000 horas.

2. Referencia del sistema productivo

2.1 Perfil profesional.

2.1.1 Competencia general.

Ejecutar todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos, confeccionar ofertas gastronómicas y apoyar las actividades de servicio, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

2.1.2 Capacidades profesionales.

— Elaborar todo tipo de comidas y bebidas no alcohólicas en cualquier tipo de establecimientos, áreas o departamentos de restauración, adaptándose a las más diversas circunstancias.

— Elaborar platos a partir de la investigación propia, desarrollando la iniciativa y creatividad personal y la capacidad de improvisación.

— Montar servicios tipo «buffet», «self-service» o análogos.

— Ejecutar el servicio con elegancia y precisión cuando se elabore el plato o la bebida a la vista del cliente, o se colabore en las actividades de servicio.

— Planificar y elaborar ofertas gastronómicas, en colaboración con el personal de comedor, de manera que se puedan satisfacer las expectativas de la clientela y los objetivos económicos del establecimiento, área o departamento.

— Realizar el aprovisionamiento y el control de consumos de alimentos y bebidas con precisión, orden, sentido de la rentabilidad económica y honradez.

— Mantener, adecuar y utilizar instalaciones, equipos, géneros y preparaciones culinarias en condiciones de máxima seguridad e higiene, desplegando un alto sentido de la responsabilidad.

— En general, el Técnico en Cocina debe realizar todas sus funciones con la máxima atención, pulcritud y destreza, desarrollando plenamente su sentido artístico. Asimismo, en todo momento deberá respetar las normas de seguridad e higiénico-sanitarias vigentes para el sector.

— Administrar y gestionar una pequeña empresa de restauración y comercializar los productos, cumpliendo las obligaciones legales que le afectan.

— Poseer una visión de conjunto y coordinada de las fases del proceso en el que está involucrado.

— Adaptarse a diversos puestos de trabajo dentro de los procesos culinarios y a nuevas situaciones laborales, generadas como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas relacionadas con su profesión.

— Mantener relaciones fluidas con los miembros del grupo funcional en el que está integrado, colaborando

en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas y cooperando en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros y subordinados.

— Ejecutar un conjunto de acciones de contenido politécnico y polifuncional de forma autónoma en el marco de las técnicas propias de su profesión y bajo métodos establecidos.

2.1.3 Responsabilidad y autonomía.

El Técnico en Cocina actuará, en los establecimientos medianos y grandes, normalmente bajo la dependencia de un mando inmediato superior (jefe de partida, jefe de cocina, director de restaurante, director de alimentos y bebidas, etc.), pero en muchos establecimientos pequeños será el cocinero más cualificado e incluso el propietario, por lo que este técnico deberá tener también capacidades para el autoempleo y la iniciativa empresarial.

Este técnico es autónomo en las siguientes actividades:

Manipulación, almacenamiento y conservación de todo tipo de alimentos.

Elaboración de preparaciones culinarias diversas y bebidas no alcohólicas.

Elaboración de los principales productos de la pastelería y repostería.

Montaje de servicios sencillos tipo «buffet», «self-service» o análogos.

Limpieza de equipos y utensilios de trabajo.

2.1.5 Realizaciones y dominios profesionales.

Unidad de Competencia 1: confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos

Redacción de ofertas gastronómicas en establecimientos pequeños y medianos cuando no haya jefe de cocina o lo sea él mismo.

Puede ser asistido en:

Control de aprovisionamiento y consumos.

Banquetes y otros servicios gastronómicos especiales, concretamente en restaurantes de alta categoría y en grandes eventos.

Elaboración de platos nuevos.

Debe ser asistido en:

Cambios y variantes importantes en los sistemas de trabajos ordinarios y en las ofertas gastronómicas.

Desviaciones inusuales que se puedan producir en la unidad de producción, departamento o área.

Circunstancias que supongan riesgos importantes de seguridad e higiene, tanto para los trabajadores como para los consumidores.

2.1.4 Unidades de competencia.

1. Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

2. Manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos.

3. Preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales.

4. Preparar y presentar productos de pastelería y repostería.

5. Montar servicios tipo «buffet», «self-service» o análogos, preparar alimentos y bebidas a la vista del cliente y apoyar las actividades de servicio.

6. Preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa.

7. Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>1.1 Confeccionar las ofertas gastronómicas en términos de menús, carta o análogos, de modo que resulten atractivas, equilibradas o adecuadas para los clientes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Ha tenido en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> Las necesidades y gustos de los clientes potenciales. El suministro de las materias primas. Los medios físicos, humanos y económicos. El tipo de servicio que se va a realizar. Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes. El valor nutritivo de los alimentos. La estacionalidad de los productos. El tipo de local y su ubicación. — Ha comprobado que la rueda de menús y las sugerencias se realizan teniendo en cuenta la rotación de artículos y/o productos de temporada. — Ha establecido un sistema de rotación de las ofertas gastronómicas que permite cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela. — Ha aplicado las normas de dietética y nutrición cuando ha sido necesario. — En la formalización escrita de las ofertas gastronómicas ha tenido en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> La categoría del establecimiento. Los objetivos económicos. La imagen corporativa.

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
1.2 Determinar el grado de calidad de las materias primas, de modo que el producto ofrecido tenga el nivel de calidad que espera el cliente y cumpla con los objetivos económicos del establecimiento.	<ul style="list-style-type: none"> - Ha determinado la calidad de las materias primas teniendo en cuenta los gustos y necesidades de los clientes y los objetivos económicos del establecimiento. - Ha identificado las características cuantitativas y cualitativas de cada uno de los artículos utilizados, elaborando las fichas de especificación técnica. - Ha actualizado las fichas de especificación técnica de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en las ofertas gastronómicas.
1.3 Solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.	<ul style="list-style-type: none"> - Ha tenido en cuenta en la solicitud de compra las previsiones de producción, las existencias y los mínimos y máximos de «stocks» previamente determinados. - A través de la hoja de solicitud de mercancías ha trasladado, en su caso, la petición al departamento correspondiente, utilizando el procedimiento establecido.
1.4 Efectuar la recepción de los artículos solicitados, comprobando que cumplen con la petición de compra y el estándar de calidad.	<ul style="list-style-type: none"> - Ha comprobado que las materias primas recibidas son las correspondientes al pedido realizado con anterioridad y que además cumplen con: <ul style="list-style-type: none"> Unidades y pesos netos solicitados y establecidos. Nivel de calidad definido. Fecha de caducidad. Embalaje en perfecto estado. Temperatura adecuada. Registros sanitarios. - Ha diferenciado las fases de solicitud, compra y recepción de mercancías a fin de conseguir un correcto proceso de control administrativo y de calidad.
1.5 Almacenar las mercancías recibidas, de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.	<ul style="list-style-type: none"> - Ha almacenado las mercancías teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> Sus características organolépticas. Temperatura y grado de humedad de conservación. Normas básicas de almacenamiento. Factores de riesgo. - Ha cumplimentado la ficha de almacén de acuerdo con los procedimientos establecidos. - Ha almacenado los artículos de acuerdo con los criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución. - Ha notificado las bajas que por mal estado o rotura deben contemplarse en los inventarios. - Ha comprobado las buenas condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes que impiden el desarrollo bacteriológico y aseguran una buena calidad de conservación.
1.6 Controlar consumos, según las normas establecidas, de modo que se puedan determinar los costes de las bebidas y alimentos empleados.	<ul style="list-style-type: none"> - Ha realizado los vales de pedido de acuerdo con las normas establecidas, recabando, en su caso, la supervisión y aprobación del responsable del departamento. - Ha realizado, en su caso, los vales de transferencia de productos cedidos a otros departamentos, quedando correctamente determinados los costes reales de cada uno. - Ha comprobado y registrado todos los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes de registro y con los procedimientos y códigos establecidos. - A partir de las fichas de consumo ha conseguido estimar el coste de los productos elaborados.

DOMINIO PROFESIONAL

a) Medios de producción y/o de tratamiento de la información: equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Equipos informáticos. Medios y equipos de oficina.

b) Materiales y productos intermedios: materiales de oficina. Materias primas. Material de acondicionamiento (envases, etiquetas, etc.). Sistema de rotación de la oferta gastronómica establecido. Fichas de especificación técnica de materias primas que se vayan a emplear, formalizadas. Registro de los datos correspon-

dientes a recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes establecidos, cumplimentado.

c) Productos o resultados del trabajo: programa de ventas (carta, menú, sugerencias, menús especiales, etc.). Gestión de aprovisionamiento y almacenamiento. Control de consumos.

d) Procesos, métodos y procedimientos: encuestas. Observación directa del grado de satisfacción del cliente. Procedimientos normalizados de recepción y almacenamiento de materias primas. Métodos de muestreo para control de calidad de materias primas.

e) Información: estadísticas y estudios de mercado. Plan de comercialización. Normativa higiénico-sanitaria. Documentos normalizados (inventarios, «relevés», vales de pedidos y transferencias, «comandas», facturas, albaranes, fichas de especificación técnica, fichas de control de consumos, etc.).

f) Personal y/u organizaciones destinatarias: proveedores. Otras secciones del área de elaboración de alimentos y bebidas en alojamientos y restaurantes. Otros departamentos interrelacionados. Clientes.

Unidad de Competencia 2: manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>2.1 Preparar y almacenar en crudo vegetales, de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — A partir de la orden de trabajo, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de vegetales y ha preparado los útiles y equipos necesarios. — Ha realizado la preparación de los vegetales: Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de vegetales en crudo. Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas con respecto a aquellos vegetales que lo necesiten una vez finalizada su manipulación en crudo. — En el racionamiento, troceado o picado de los vegetales ha tenido en cuenta su utilización o comercialización posterior, aprovechándolos al máximo. — Ha realizado el almacenamiento de los vegetales manipulados: Teniendo en cuenta las características del tipo de vegetal en cuestión. Siguiendo los procedimientos establecidos. En los recipientes, envases y equipos asignados. A las temperaturas adecuadas. — Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con los productos y métodos establecidos. — Durante la manipulación de los vegetales ha mantenido los equipos de frío y, en su caso, de calor, en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos. — En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso evitando costes y desgastes innecesarios.
<p>2.2 Preparar y almacenar en crudo pescados, mariscos, aves y caza, de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — A partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y ha preparado los útiles y equipos necesarios. — Ha preparado las materias primas aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo. — En el racionamiento, troceado o picado de las materias primas ha tenido en cuenta su utilización o comercialización posterior, aprovechándolas al máximo. — Ha realizado el almacenamiento de los pescados, mariscos, aves y/o caza: Teniendo en cuenta las características del género en cuestión. Siguiendo los procedimientos establecidos. En los recipientes, envases y equipos asignados. A las temperaturas adecuadas. — Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con los productos y métodos establecidos. — Durante la manipulación de las materias primas ha mantenido los equipos de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos. — En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>2.3 Despiezar canales, preparando y almacenando en crudo sus piezas, de modo que resulten aptas para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — A partir de la orden de trabajo, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de canales y/o piezas, y ha preparado los útiles y equipos necesarios. — Ha seccionado los canales de carne en cortes comerciales, aplicando las técnicas básicas de sección y despiece. — Ha seccionado cortes de carne en piezas aptas para su preparación o comercialización posterior. — Ha preparado las piezas cortándolas en trozos según el método de cocción que se vaya a emplear y, en su caso, aplicando las técnicas básicas de ablandado, recortado, mechado, bridado y albardado. — Ha aplicado, en su caso, las técnicas básicas para la elaboración y manipulación de rellenos. — Ha evitado pérdidas, desgastes y daños innecesarios en la preparación de la carne, aprovechándola al máximo. — Ha realizado el almacenamiento de los canales y/o piezas: Teniendo en cuenta las características de la carne en cuestión. Siguiendo los procedimientos establecidos. En los recipientes, envases y equipos asignados. A las temperaturas adecuadas. — Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con los productos y métodos establecidos. — Durante la manipulación de los canales y piezas ha mantenido los equipos de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos. — En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
<p>2.4 Conservar y/o envasar géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Ha realizado la conservación y/o envasado de los géneros y elaboraciones culinarios: Teniendo en cuenta las características del género o elaboración de cocina en cuestión. Siguiendo los procedimientos establecidos. En los recipientes, envases y equipos asignados. A las temperaturas adecuadas. Aplicando, en su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o de congelación criogénica con nitrógeno líquido. Aplicando, en su caso, técnicas de envasado tradicional o al vacío, y presentando el producto de acuerdo con las normas definidas. — Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos. — Durante el proceso ha mantenido los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control. — En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

DOMINIO PROFESIONAL

a) Medios de producción y/o de tratamiento de la información: mobiliario específico de cuarto frío. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Maquinaria propia de un cuarto frío. Pilas estáticas y móviles para lavar verduras y pescados, escurridores de verduras. Utensilios de distintos tipos propios de la preelaboración.

b) Materiales y productos intermedios: materias primas crudas y coadyuvantes. Elaboraciones culinarias de todo tipo. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

c) Productos o resultados del trabajo: géneros y elaboraciones culinarios preparados para el almacenamien-

to, conservación, envasado, elaboración de platos o distribución comercial.

d) Procesos, métodos y procedimientos. Procedimientos normalizados de operación:

Manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo.

Cocción de vegetales.

Almacenamiento.

Conservación.

Regeneración.

Presentación y envasado.

Limpieza y desinfección de útiles y equipos.

e) Información: manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas

sobre manipulación de alimentos en crudo. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias aplicadas.

f) Personal y/u organizaciones destinatarias: otras secciones del área de elaboración de alimentos de esta-

blecimientos de restauración. Secciones de envasado y distribución de establecimientos de restauración para colectividades y/o de industrias agroalimentarias. Establecimientos de carnicería, charcutería, pescadería, frutería y verdulería. Clientes de estos establecimientos.

Unidad de Competencia 3: preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>3.1 Confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en la elaboración o acompañamiento de platos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos. - Ha realizado las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, tales como fondos, salsas, mantequillas compuestas, gelatinas, etc.: Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo. Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas. - Finalizado el proceso de elaboración ha realizado: El acabado y presentación de determinadas elaboraciones básicas de acuerdo con las normas definidas. El almacenamiento del producto en los recipientes y equipos asignados, y a las temperaturas adecuadas. - En la regeneración a temperatura de servicio ha utilizado los métodos y equipos establecidos. - Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos. - Durante la confección de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones ha mantenido los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos. - En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
<p>3.2 Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y las técnicas básicas de elaboración, preparaciones culinarias elementales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos. - Ha ejecutado la preparación culinaria elemental: Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo. Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas. - Finalizado el proceso de elaboración, ha realizado el acabado y presentación de la preparación culinaria elemental de acuerdo con las normas definidas. - Ha realizado el almacenamiento de las preparaciones culinarias elementales: Teniendo en cuenta las características de la preparación culinaria en cuestión. Siguiendo los procedimientos establecidos. En los recipientes, envases y equipos asignados. A las temperaturas adecuadas. - En la regeneración a temperatura de servicio ha utilizado los métodos y equipos establecidos. - Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos. - Durante la elaboración de las preparaciones culinarias elementales ha mantenido los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos. - En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

DOMINIO PROFESIONAL

a) Medios de producción y/o de tratamiento de la información: mobiliario específico de cocina tradicional o «catering». Equipos generadores de calor. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares propias de la cocina. Utensilios propios de la cocina. Menaje de cocina. Menaje de servicio. Extintores y sistemas de seguridad.

b) Materiales y productos intermedios: materias primas crudas y/o preparadas para la elaboración de platos y coadyuvantes. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

c) Productos o resultados del trabajo: preparación y presentación de fondos y salsas básicas. Preparación y presentación de platos elementales.

d) Procesos, métodos y procedimientos. Procedimientos normalizados de operación:

Manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo.

Técnicas básicas de ligazón.

Métodos básicos de cocción.

Almacenamiento.

Regeneración.

Limpieza y desinfección de útiles y equipos.

e) Información: manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Tablas de temperaturas apropiadas. Normativa higiénico-sanitaria aplicada.

f) Personal y/u organizaciones destinatarias: otros departamentos del alojamiento o establecimiento de restauración interrelacionados. Clientes individuales o colectivos.

Unidad de Competencia 4: preparar y presentar productos de pastelería y repostería

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
4.1 Confeccionar masas y pastas de acuerdo con las técnicas básicas de elaboración, de modo que resulten aptas para la preparación posterior de determinados platos y productos de pastelería en general.	<ul style="list-style-type: none"> — A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos. — Ha confeccionado la masa o pasta: Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo. Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas. — Ha realizado el almacenamiento de la masa o pasta: Teniendo en cuenta el tipo de masa o pasta en cuestión. Siguiendo los procedimientos establecidos. En los recipientes, envases y equipos asignados. A las temperaturas adecuadas. — En la regeneración a temperatura de servicio ha utilizado los métodos y equipos establecidos. — Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos. — Durante la elaboración de las masas o pastas ha mantenido los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos. — En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
4.2 Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y/o las técnicas básicas de elaboración, productos elementales de pastelería tales como panes, bollos, tartas, pasteles, pastas y pastelería salada.	<ul style="list-style-type: none"> — A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos. — Ha ejecutado la elaboración del producto de pastelería: Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo. Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas. — Finalizado el proceso de elaboración, ha realizado el acabado y presentación del producto de pastelería de acuerdo con las normas definidas. — Ha realizado el almacenamiento del producto de pastelería: Teniendo en cuenta las características del producto de pastelería en cuestión. Siguiendo los procedimientos establecidos. En los recipientes, envases y equipos asignados. A las temperaturas adecuadas. — En la regeneración a temperatura de servicio ha utilizado los métodos y equipos establecidos.

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>4.3 Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y/o las técnicas básicas de elaboración, todo tipo de helados y postres de cocina.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos. - Durante la elaboración del producto de pastelería ha mantenido los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos. - En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. - A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos. - Ha ejecutado la elaboración del helado o postre de cocina: Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo. Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas. - Finalizado el proceso de elaboración ha realizado el acabado y presentación del helado o postre de cocina de acuerdo con las normas definidas. - Ha realizado el almacenamiento del helado o postre de cocina: Teniendo en cuenta las características del helado o postre de cocina en cuestión. Siguiendo los procedimientos establecidos. En los recipientes, envases y equipos asignados. A las temperaturas adecuadas. - En la regeneración a temperatura de servicio ha utilizado los métodos y equipos establecidos. - Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos. - Durante la elaboración de los helados o postres de cocina ha mantenido los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos. - En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

DOMINIO PROFESIONAL

a) Medios de producción y/o de tratamiento de la información: mobiliario específico de pastelería. Equipos generadores de calor. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares. Utensilios propios de la pastelería. Menaje de cocina y pastelería. Menaje de servicio.

b) Materiales y productos intermedios: materias primas propias de la pastelería. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

c) Productos o resultados del trabajo: productos de pastelería en general, pastelería salada y panes. Postres de cocina y helados.

d) Procesos, métodos y procedimientos. Procedimientos normalizados de operación:

Manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo.

Técnicas para hacer masas, pastas, mermeladas, gelatinas, cremas y rellenos dulces.

Técnicas básicas de cocción.

Almacenamiento.

Regeneración.

Limpieza y desinfección de útiles y equipos.

e) Información: manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Tablas de temperaturas apropiadas. Normativa de seguridad e higiénico-aplicada.

f) Personal y/u organizaciones destinatarias: alojamientos, restauración comercial y colectiva. Otras secciones del área de elaboración de alimentos de establecimientos de restauración o industrias agroalimentarias. Otros departamentos interrelacionados. Clientes.

Unidad de Competencia 5: montar servicios tipo «buffet», «self-service» o análogos, preparar alimentos y bebidas a la vista del cliente y apoyar las actividades de servicio

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>5.1 Montar y poner a punto los equipos, mobiliario y menaje necesarios para los servicios tipo «buffet», «self-service» o análogos de acuerdo con las normas definidas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — A partir de la orden de servicio, o procedimiento que la sustituya ha comprobado el aprovisionamiento de equipos, mobiliario y menaje para el posterior desarrollo del servicio. — Ha realizado la puesta a punto y montaje de servicios tipo «buffet», «self-service» o análogos teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> Las características del tipo de servicio en cuestión. La superficie y características del local. Los equipos, mobiliario y menaje disponibles. El número de comensales. Las expectativas de la clientela. La naturaleza, temperatura de conservación, sabor, tamaño y color de las elaboraciones gastronómicas ofertadas, a efectos de establecer su orden de colocación. — Ha seguido los procedimientos establecidos, teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> Los recipientes y equipos asignados. Las distintas temperaturas necesarias de los equipos. Las normas higiénico-sanitarias en todo momento. La decoración del conjunto. — Ha realizado, en su caso, presentaciones y decoraciones artísticas y/o complejas de platos, expositores de alimentos y bebidas y servicios tipo «buffet». — Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el servicio, con los productos y métodos establecidos. — Durante la manipulación y servicio de las elaboraciones en las ofertas tipo «self-service», «buffet» o análogos, ha mantenido los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos. — En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
<p>5.2 Colaborar en el servicio a mesa y, en determinadas fórmulas de restauración, realizar el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con las normas previamente definidas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Ha desarrollado el servicio en fórmulas de restauración tipo «buffet», «self-service» o análogos teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> Las normas operativas del establecimiento. Los medios de trabajo definidos en las normas básicas de servicio. El tipo de servicio El desarrollo lógico del servicio. — Ha controlado la reposición de alimentos y bebidas durante el desarrollo de este tipo de servicios. — Ha realizado el servicio con la máxima rapidez y eficacia. — Ha procurado en todo momento: <ul style="list-style-type: none"> Asegurarse de que los alimentos y bebidas servidos se corresponden con la solicitud del cliente, y de que la temperatura y el nivel de calidad son los preestablecidos. Demostrar una correcta actitud de servicio. — Ha comunicado imprevistos en el proceso, tomando las medidas correctoras necesarias. — Ha utilizado, al menos, un idioma distinto al español para comunicarse con clientes que desconocen esta lengua. — Ha colaborado con el personal de comedor en el servicio de sala cuando ha sido necesario.
<p>5.3 Preparar y presentar platos a la vista del cliente, de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su elaboración.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — A partir de la recepción de la «comanda», ha realizado el aprovisionamiento de productos y la preparación de útiles y equipos de acuerdo con la ficha técnica de preparación. — Ha ejecutado la elaboración de platos a la vista del cliente: <ul style="list-style-type: none"> Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo. Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas. Preguntando al cliente sobre sus gustos de cocción y condimentación.

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
	<ul style="list-style-type: none"> — Ha elaborado el plato de forma correcta y elegante y sin molestar al cliente, utilizando los instrumentos adecuados. — Finalizado el proceso de elaboración ha realizado el acabado y decoración del producto de acuerdo con las normas definidas. — Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos. — Ha mantenido los equipos de calor y de frío durante todo el servicio en las condiciones de temperatura requerida por los procesos, por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos. — En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
<p>5.4 Manipular (pelar, desespinar, trinchar y emplatar) toda clase de viandas ante el cliente, de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su manipulación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — A partir de la recepción de la «comanda» ha realizado el aprovisionamiento de productos y la preparación de útiles y equipos de acuerdo con la ficha técnica de preparación. — Ha manipulado las viandas ante el cliente aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo o cocidos. — Al utilizar instrumentos adecuados ha elaborado el plato de forma correcta y elegante y sin molestar al cliente. — Finalizado el proceso de elaboración ha realizado el acabado y decoración del producto de acuerdo con las normas definidas. — Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
<p>5.5 Preparar y, en su caso, presentar café, chocolate, granizados, batidos, zumos, infusiones y otras bebidas no alcohólicas que resulten aptas para su servicio al cliente o para la preparación posterior de distintas elaboraciones culinarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — A partir de la orden de trabajo o «comanda» ha realizado el aprovisionamiento de productos y ha preparado los útiles y equipos necesarios. — Ha preparado las bebidas no alcohólicas: Utilizado los métodos establecidos. Respetando las normas básicas de manipulación. Ajustando las cantidades a la ficha técnica de fabricación. Utilizando correctamente el equipamiento para racionalizar y mantener la calidad del producto que se va a preparar. Utilizando el recipiente adecuado. — Cuando la bebida se destina al consumo por parte del cliente: Ha comprobado en su preparación que está a la temperatura de servicio y que, además, no ha sufrido ningún tipo de alteración o deterioro. Ha comprobado que se ajusta totalmente a su petición. Ha realizado las operaciones de acabado y presentación de la bebida respetando: La decoración propia del producto. El tipo de servicio que se va a realizar. — Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos. — En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

DOMINIO PROFESIONAL

a) Medios de producción y/o de tratamiento de la información: equipos de frío. Equipos de calor. Maquinaria propia de un bar. Menaje y utensilios de cocina y pastelería de distintos tipos y tamaños. Menaje de servicio de distintos tipos y tamaños. Mobiliario como auxiliares, mesas, carros, «buffets» (circulares, modulares y asistidos), etc. Medios y equipos de oficina.

b) Materiales y productos intermedios: elaboraciones culinarias. Materias primas para las bebidas no alcohólicas. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías.

Material para decoración de servicios tipo «buffet» u ofertas análogas. Material de oficina. Productos de limpieza. Combustible. Uniforme y lencería apropiados.

c) Productos o resultados del trabajo: servicios tipo «buffet», «self-service» o análogos montados. Platos preparados a la vista del cliente. Bebidas no alcohólicas preparadas y, en su caso, presentadas.

d) Procesos, métodos y procedimientos: procesos normalizados de operación de montaje de expositores y servicios tipo «buffet» o análogos. Técnicas de decoración aplicadas. Procesos normalizados de manipulación de alimentos crudos y cocidos a la vista del cliente.

Procesos normalizados de preparación de bebidas no alcohólicas. Normas de servicio. Métodos de limpieza y desinfección de útiles y equipos.

e) Información: manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas

técnicas de fabricación. Tablas de temperaturas apropiadas. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicada.

f) Personal y/u organizaciones destinatarias: proveedores. Departamentos interrelacionados. Clientes. Personal de servicio.

Unidad de Competencia 6: preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>6.1 Preparar y presentar los platos más significativos de la cocina regional, nacional e internacional, de acuerdo con la definición del producto, las técnicas básicas de preparación y un elevado estándar de calidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Además de ejecutar correctamente: <ul style="list-style-type: none"> El aprovisionamiento de materias primas, la preparación de útiles y equipos, la aplicación de técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo. La utilización de las técnicas de cocción establecidas para cada preparación culinaria. El acabado y presentación del plato. El almacenamiento. La regeneración a temperatura de servicio. El mantenimiento de las temperaturas requeridas. La utilización de los medios energéticos establecidos, evitando costes y desgastes innecesarios. Las tareas de limpieza. — Ha aplicado su cultura gastronómica y habilidades para responder a las necesidades de innovación de la carta y menú, en función de los gustos de la clientela y de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento. — Ha preparado correctamente platos nuevos a partir de nueva información recibida (recetarios, fichas técnicas de fabricación, etc.). — Ha sido capaz de sustituir ingredientes de un determinado plato, por imposibilidad de aprovisionamiento, satisfaciendo no obstante al cliente. — Se ha adaptado plenamente a las peticiones y gustos del cliente, que le han sido manifestadas directamente o a través del personal del comedor. — Ha mantenido un alto nivel de calidad en las preparaciones culinarias. — Ha realizado, en su caso, presentaciones artísticas y/o complejas de platos. — Ha utilizado eficazmente las técnicas más novedosas de cocción: al vacío, al vapor, etc. — Ha utilizado eficazmente las técnicas más novedosas de conservación y esterilización: uso del autoclave, etc.
<p>6.2 Preparar y presentar diferentes tipos de platos de creación propia, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Además de ejecutar correctamente: <ul style="list-style-type: none"> El aprovisionamiento de materias primas. La preparación de útiles y equipos. La aplicación de técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo. La utilización de las técnicas de cocción establecidas para cada preparación culinaria. El acabado y presentación del plato. El almacenamiento. La regeneración a temperatura de servicio. El mantenimiento de las temperaturas requeridas. La utilización de los medios energéticos establecidos, evitando costes y desgastes innecesarios. Las tareas de limpieza. — Ha sacado, el máximo partido gastronómico y económico a los productos de temporada. — Ha elaborado los platos a partir de su propia investigación gastronómica con creatividad e imaginación. — Ha aplicado su cultura gastronómica y habilidades para responder a las necesidades de innovación de la oferta gastronómica, en función de los gustos de la clientela y de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
	<ul style="list-style-type: none"> - Ha sido capaz de sustituir ingredientes de un determinado plato por imposibilidad de aprovisionamiento, satisfaciendo no obstante al cliente. - Se ha adaptado plenamente a las peticiones y gustos del cliente, que le han sido manifestadas directamente o a través del personal del comedor.

DOMINIO PROFESIONAL

a) Medios de producción y/o de tratamiento de la información: mobiliario específico de cocina tradicional o «catering». Equipos generadores de calor de distintos tipos y tamaños como cocinas, hornos, freidoras, gratinadoras, mesas y armarios calientes, expositores, etc. Equipos de frío. Autoclaves. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares. Utensilios propios de la cocina. Menaje de cocina. Menaje de servicio.

b) Materiales y productos intermedios: materias primas crudas y/o preparadas para la elaboración de platos y coadyuvantes. Productos de limpieza. Combustible. Uniformes y lencería apropiados.

c) Productos o resultados del trabajo: platos más significativos de la cocina regional, nacional e internacional. Platos de creación propia.

d) Procesos, métodos y procedimientos. Procedimientos normalizados de operación:

Manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo.

Técnicas básicas de ligazón.

Métodos básicos de cocción.

Almacenamiento.

Esterilización/conservación.

Regeneración.

Limpieza y desinfección de útiles y equipos.

e) Información: manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Recetarios y bibliografía específica. Tablas de temperaturas apropiadas. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicada.

f) Personal y/u organizaciones destinatarias: otros departamentos del alojamiento o establecimiento de restauración interrelacionados. Clientes individuales o colectivos.

Unidad de Competencia 7: realizar la administración, gestión y comercialización en una pequeña empresa o taller

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>7.1 Evaluar la posibilidad de implantación de una pequeña empresa o taller en función de su actividad, volumen de negocio y objetivos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se ha seleccionado la forma jurídica de empresa más adecuada a los recursos disponibles, a los objetivos y a las características de la actividad. - Se ha realizado el análisis previo a la implantación, valorando: <ul style="list-style-type: none"> La estructura organizativa adecuada a los objetivos. La ubicación física y ámbito de actuación (distancia clientes/proveedores, canales de distribución, precios del sector inmobiliario de zona, elementos de prospectiva). La previsión de recursos humanos. La demanda potencial, previsión de gastos e ingresos. La estructura y composición del inmovilizado. La necesidad de financiación y forma más rentable de la misma. La rentabilidad del proyecto. La posibilidad de subvenciones y/o ayudas a la empresa o a la actividad, ofrecidas por las diferentes Administraciones Públicas. - Se ha determinado adecuadamente la composición de los recursos humanos necesarios, según las funciones y procesos propios de la actividad de la empresa y de los objetivos establecidos, atendiendo a formación, experiencia y condiciones actitudinales, si proceden.
<p>7.2 Determinar las formas de contratación más idóneas en función del tamaño, actividad y objetivos de una pequeña empresa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se han identificado las formas de contratación vigentes, determinando sus ventajas e inconvenientes y estableciendo los más habituales en el sector. - Se han seleccionado las formas de contrato óptimas, según los objetivos y las características de la actividad de la empresa.
<p>7.3 Elaborar, gestionar y organizar la documentación necesaria para la constitución de una pequeña empresa y la generada por el desarrollo de su actividad económica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se ha establecido un sistema de organización de la información adecuado que proporcione información actualizada sobre la situación económico-financiera de la empresa. - Se ha realizado la tramitación oportuna ante los organismos públicos para la iniciación de la actividad de acuerdo a los registros legales.

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
7.4 Promover la venta de productos o servicios mediante los medios o relaciones adecuadas, en función de la actividad comercial requerida.	<ul style="list-style-type: none"> - Los documentos generados: facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y recibos, han sido elaborados en el formato establecido por la empresa con los datos necesarios en cada caso y de acuerdo a la legislación vigente. - Se ha identificado la documentación necesaria para la constitución de la empresa (escritura, registros, impuesto actividades económicas y otra).
7.5 Negociar con proveedores, clientes, buscando las condiciones más ventajosas en las operaciones comerciales.	<ul style="list-style-type: none"> - En el plan de promoción, se ha tenido en cuenta la capacidad productiva de la empresa y el tipo de clientela potencial de sus productos y servicios. - Se ha seleccionado el tipo de promoción que hace óptima la relación entre el incremento de las ventas y el coste de la promoción. - La participación en ferias y exposiciones ha permitido establecer los cauces de distribución de los diversos productos o servicios.
7.6 Crear, desarrollar y mantener buenas relaciones con clientes reales o potenciales.	<ul style="list-style-type: none"> - Se han tenido en cuenta, en la negociación con los proveedores: <ul style="list-style-type: none"> Precios del mercado. Plazos de entrega. Calidades. Condiciones de pago. Transportes, si procede. Descuentos. Volumen de pedido. Liquidez actual de la empresa. Servicio post-venta del proveedor. - En las condiciones de venta propuestas a los clientes se han tenido en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> Márgenes de beneficios. Precio de coste. Tipos de clientes. Volumen de venta. Condiciones de cobro. Descuentos. Plazos de entrega. Transporte, si procede. Garantía. Atención post-venta.
7.7 Identificar, en tiempo y forma, las acciones derivadas de las obligaciones legales de una empresa.	<ul style="list-style-type: none"> - Se ha transmitido en todo momento la imagen deseada de la empresa. - Los clientes son atendidos con un trato diligente y cortés, y en el margen de tiempo previsto. - Se ha respondido satisfactoriamente a su demanda, resolviendo sus reclamaciones con diligencia y prontitud y promoviendo las futuras relaciones. - Se ha comunicado a los clientes cualquier modificación o innovación de la empresa, que pueda interesarles.
7.7 Identificar, en tiempo y forma, las acciones derivadas de las obligaciones legales de una empresa.	<ul style="list-style-type: none"> - Se ha identificado la documentación exigida por la normativa vigente. - Se ha identificado el calendario fiscal correspondiente a la actividad económica desarrollada. - Se ha identificado en tiempo y forma las obligaciones legales laborales: <ul style="list-style-type: none"> Altas y bajas laborales. Nóminas. Seguros sociales.

DOMINIO PROFESIONAL

a) Información que maneja. Documentación administrativa: facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques.

b) Documentación con los distintos organismos oficiales: permisos de apertura del local, permiso de obras, etc... Nóminas TC1, TC2, alta en IAE. Libros con-

tables oficiales y libros auxiliares. Archivos de clientes y proveedores.

c) Tratamiento de la información: tendrá que conocer los trámites administrativos y las obligaciones con los distintos organismos oficiales, ya sea para realizarlos el propio interesado o para contratar su realización a personas o empresas especializadas.

El soporte de la información puede estar informatizado utilizando paquetes de gestión muy básicos existentes en el mercado.

d) **Personas con las que se relaciona:** proveedores y clientes, al ser una pequeña empresa o taller, en general, tratará con clientes cuyos pedidos o servicios darían lugar a pequeñas o medianas operaciones comerciales. Gestorías.

2.2 Evolución de las competencias de la figura profesional.

2.2.1 Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos.

Se detecta una mayor flexibilidad entre los distintos puestos de trabajo en la actividad de restauración. Las empresas demandan, de forma creciente, profesionales que puedan desarrollar diferentes funciones y con gran capacidad de adaptación a situaciones cambiantes. Esta polivalencia redundará en una mayor productividad a través de la disminución de los tiempos muertos que caracterizan los procesos en este campo.

Las nuevas tecnologías aplicadas a los diferentes procesos de producción en restauración se han introducido en el sector en los últimos años. Se prevé que la incorporación de dichas tecnologías alcance a un número de empresas cada vez mayor, principalmente a aquellas relacionadas con la conservación y regeneración de productos y a los sistemas de información basados en soportes informáticos. Esto significa la reducción de los procesos manuales y la mejora de los niveles de higiene en la manipulación y conservación de alimentos y bebidas.

Es razonable pensar que la evolución del empleo estará en función del desarrollo del sector. Se observa que el parámetro «comidas fuera del hogar» así como el número de viajes se incrementan; por lo tanto, el empleo mantendrá los niveles de crecimiento actuales. Por otro lado el gran desarrollo de la cocina industrial abre un nuevo campo a estos profesionales y determina nuevos métodos de trabajo.

Se prevén cambios organizativos en las empresas del sector debido no sólo a la introducción de nuevas tecnologías, sino también a la competencia a la que da lugar la integración europea. Existe una tendencia creciente a la concentración empresarial, que permite unificar esfuerzos y mantener una postura más competitiva en el mercado.

2.2.2 Cambios en las actividades profesionales.

El Técnico en Cocina tiene dos grandes áreas de desarrollo de su labor profesional: la restauración comercial y la restauración colectiva.

Las actividades en ambos campos tienden a la reducción progresiva de las operaciones manuales debido al mayor grado de automatización de los procesos, incrementándose la responsabilidad en las funciones de control.

Existen además múltiples operaciones que tradicionalmente se realizaban en las cocinas, principalmente de preelaboración de productos, que hoy vienen resueltas por las industrias del sector agroalimentario.

La mayor flexibilidad en la organización del trabajo hará que el Técnico en Cocina pueda asumir varias competencias propias de la producción.

2.2.3 Cambios en la formación.

El Técnico en Cocina necesita mantenerse actualizado en el conocimiento y manejo de nuevas tecnologías de los equipos de producción y de aplicaciones informáticas de control de procesos.

La introducción de nuevos productos alimentarios, llamados de cuarta y quinta gama, hace necesario que este profesional conozca las técnicas específicas para su manipulación.

Además se detecta una necesidad creciente de conocimientos de nutrición dietética, de higiene y de seguridad laboral.

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 de alimentos y bebidas del sector «Hotelería y Restauración», aunque también podrá incorporarse al sector de 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.

Restauración 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».

Pastelerías.

Carnicerías, charcuterías, pescaderías, marisquerías, fruterías y verdulerías.

Tiendas especializadas en comidas preparadas.

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

Industrias agroalimentarias.

Previsiblemente este técnico se integrará en un equipo de trabajo frecuentemente numeroso, lo que le exigirá un alto sentido de la cooperación con sus compañeros de trabajo. En general, desarrollará su actividad en pequeños, medianos y grandes establecimientos dedicados a la elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas, prestaciones que 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.

Asimismo, es una figura idónea para el autoempleo, teniendo posibilidad de crear su propio bar, cafetería o restaurante.

Las difíciles condiciones de trabajo que en muchas ocasiones se dan en las cocinas y los obradores (calor sofocante, tareas realizadas de pie en su mayor parte, quemaduras, etc.) y la necesidad de atención constante para obtener preparaciones culinarias óptimas, imponen a este técnico la necesidad de actuar con calma y de adaptarse a esas difíciles circunstancias.

2.3.2 Entorno funcional y tecnológico.

Esta figura profesional se ubica fundamentalmente en las funciones/subfunciones de compras/contratación, elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas, y control de consumos.

Las técnicas y conocimientos tecnológicos abarcan:

Definición de ofertas gastronómicas.

Aprovisionamiento y control de consumos.

Manipulación y transformación de alimentos y bebidas, utilizando equipos propios de restaurante y bar.

Conocimiento de las materias primas, equipos y maquinaria.

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:

Cocinero de cualquier tipo de establecimientos y/o alojamientos.

Jefe de partida.

Empleado de departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades, etc.

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, departamento o área de elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas en los que pueda desarrollar su actividad profesional.

Mediante experiencia laboral y formación complementaria de ciclo corto, esta figura puede evolucionar hasta jefe de cocina.

3. Enseñanzas mínimas

3.1 Objetivos generales del ciclo formativo.

Interpretar y conjugar las distintas variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas para conseguir los atributos de calidad, equilibrio dietético, composición variada y objetivos económicos establecidos.

Analizar y poner a punto los procesos de producción y, en su caso, de servicio de restauración, interpretando la terminología, simbología, información técnica, procedimientos y métodos, relacionándolos con las diversas

fases y procesos básicos, para conseguir el nivel de calidad y rendimiento necesarios.

Analizar y ejecutar las operaciones necesarias para la realización de elaboraciones culinarias y de pastelería y panadería, así como de su acabado y decoración, identificando, utilizando correctamente y manteniendo en primer nivel los equipos, maquinaria y utensilios de cocina, pastelería y repostería.

Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para un correcto aprovisionamiento y conservación de géneros y elaboraciones culinarios.

Identificar, interpretar las propiedades nutritivas y comerciales, asociar las características con las posibilidades de elaboración y calcular las cantidades necesarias, según el tipo de elaboración o producto, de las materias primas básicas.

Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para el montaje de servicios tipo «buffet», «self-service» o análogos.

Aplicar en todo momento las normas de seguridad e higiene, e identificar y prevenir los riesgos de tox infecciones alimentarias.

Utilizar la informática de usuario aplicada a su actividad profesional, como medio de información, comunicación y gestión de los departamentos de cocina y de economato-bodega.

Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del subsector de hostelería, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y adquiriendo la capacidad de seguir los procedimientos establecidos y de actuar con eficacia en las anomalías que puedan presentarse en los mismos.

Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones que, en su caso, pueda desarrollar con potenciales clientes.

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

3.2 Módulos profesionales asociados a una unidad de competencia.

Módulo profesional 1: ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento

Asociado a la Unidad de Competencia I: confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>1.1 Analizar los subsectores de restauración y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.</p>	<p>— Citar, clasificar y definir los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración, y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, teniendo en cuenta:</p> <p>Características fundamentales. Procesos básicos. Tipo de ofertas gastronómicas o de productos elaborados. Tipologías de clientela. Normativa europea, estatal y autonómica aplicables.</p> <p>— Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, y de las industrias de panadería y de pastelería artesanal, explicando las relaciones interdepartamentales internas.</p> <p>— Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas/departamentos en alojamientos turísticos y no turísticos.</p>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>1.2 Analizar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas, así como productos de pastelería/repostería/panadería y análogos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Describir los circuitos y tipos de información/documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas y/o de servicio. — Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas. — Describir ofertas gastronómicas indicando elementos que las componen, características y categoría. — Relacionar ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hosteleros, o con tipos de industrias de pastelería/panadería, de acuerdo con la legislación vigente. — En supuestos prácticos, a partir de un tipo de establecimiento determinado debidamente caracterizado, y ofrecidos los datos necesarios: Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole dietético, económico, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas. Componer menús, cartas y otras ofertas gastronómicas, que resulten equilibrados dietéticamente, variados, y de calidad, presentándolos en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.
<p>1.3 Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas y los datos que fueran necesarios: Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas implícitas en el supuesto. Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar, teniendo en cuenta, como variables básicas, la categoría de la oferta, el tipo de servicio, los objetivos económicos, los proveedores y, en su caso, el tipo de industria de pastelería/panadería. Realizar fichas de especificación técnica para los géneros que se vayan a utilizar, justificando posibles alternativas en función de variables estacionales, de suministro o económicas utilizando eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para la formalización de las fichas.
<p>1.4 Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando las órdenes de petición.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento, y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras. — A partir de supuestas ofertas gastronómicas o planes de trabajo debidamente caracterizados: Determinar las necesidades de suministro de géneros indicando cantidades. Redactar solicitudes de aprovisionamiento exterior o, si procede, de algún departamento interno, utilizando los medios adecuados. Utilizar eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para el cálculo de necesidades de géneros y formalización de solicitudes de aprovisionamiento.
<p>1.5 Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Identificar señas y atributos de calidad de géneros culinarios, interpretando etiquetas y documentación que los acompañan. — Describir métodos de control para géneros culinarios de acuerdo con su estado o naturaleza, identificando instrumentos y medios necesarios. — Efectuar operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos, y proponiendo medidas para su resolución. — Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
<p>1.6 Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y, en su caso, ejecutar las operaciones.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Describir diversos sistemas de almacenamiento indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada. — Identificar necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas en función de su naturaleza y clase.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>1.7 Calcular costes de materias primas y estimar posibles precios de las supuestas ofertas gastronómicas asociadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Clasificar los lugares de almacenamiento básicos en las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, describiendo sus finalidades y utilidades. - Relacionar las necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas con los lugares apropiados para obtener una correcta conservación. - Ordenar alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y los tiempos de consumo. - Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos. - Describir la documentación y libros necesarios para el control del almacén. - Explicar la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas. - Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas. - A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas. - Obtener costes de platos y materias primas, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos correctamente. - Complimentar la documentación específica. - Fijar precios de la oferta gastronómica. - Utilizar eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles.

CONTENIDOS BASICOS (duración 60 horas)

a) Las empresas de restauración.

Aspectos económicos.
Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
Estructura organizativa y funcional.

b) La industria de panadería y pastelería artesanal.

Aspectos económicos.
Tipos de establecimientos.
Oferta básica de productos.
Estructura organizativa y funcional.

c) Ofertas gastronómicas.

Definición y clases.
Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
Estudio de las ofertas básicas: menú y carta.

Diseño y realización de menús, cartas y ofertas de productos de pastelería/panadería.

d) Nutrición y dietética.

Principios inmediatos. Conceptos. Clases.
Necesidades nutricionales.
Aplicación de la dietética al proceso de elaboraciones culinarias. Resultados.

e) Economato y bodega.

Métodos para solicitud y recepción de géneros.
Almacenamiento.
Controles: métodos y documentos.
Gestión y valoración de inventarios.

f) Técnicas de evaluación de precios en restauración e industrias de pastelería artesanal y panadería.

Definición y clases de costes que se generan.
Componentes del precio.

Módulo profesional 2: preelaboración y conservación de alimentos

Asociado a la Unidad de Competencia 2: manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>2.1 Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Describir útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, explicando: <ul style="list-style-type: none"> Funciones. Normas de utilización. Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen. Riesgos asociados a su manipulación. Mantenimiento de uso necesario. - Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>2.2 Analizar las materias primas alimentarias de uso más común en la cocina describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas. — Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados. — Identificar y describir materias primas alimentarias describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración básica y sus necesidades de conservación. — Describir las fórmulas usuales de presentación y comercialización de las materias primas culinarias, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación. — Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.
<p>2.3 Describir y realizar las operaciones de preelaboración de los diferentes géneros culinarios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Describir y clasificar los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a diferentes géneros utilizados en elaboraciones culinarias, indicando sus características comerciales y sus aplicaciones culinarias. — Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración. — Deducir necesidades de preelaboración de cualquier género de acuerdo con determinadas aplicaciones culinarias y/o un determinado plan de producción comercialización. — Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar. — Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados. — Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en las operaciones de preelaboración para obtener el nivel de calidad deseado. — Justificar el método y lugar de conservación de los productos preelaborados teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y las normas higiénico-sanitarias.
<p>2.4 Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Diferenciar y describir los diferentes métodos y equipos de conservación y envasado. — Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino/consumo asignado. — Efectuar las operaciones necesarias para el proceso de conservación de todo tipo de géneros. — Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminado. — Justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las características derivadas del sistema adoptado y la normativa higiénico-sanitaria.
<p>2.5 Analizar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, y aplicar las reglas y métodos correspondientes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de productos culinarios. — Relacionar las características de las unidades de producción y/o servicios con los productos y útiles autorizados para la limpieza. — Clasificar, interpretando su etiquetado, productos y útiles de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas y modos de utilización. — Clasificar y explicar los riesgos e intoxicaciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas. — Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CONTENIDOS BASICOS (duración 120 horas)**a) Equipos de cocina.**

Maquinaria básica.
Batería y utillaje.

b) Materias primas.

Características.
Variedades.
Cualidades y aplicaciones gastronómicas.

c) Praelaboración de productos.

Tratamiento básico.
Cortes y piezas.
Técnicas de preelaboración. Control de resultados.

d) Conservación

Sistemas y métodos.
Equipos asociados a cada sistema/método.
Técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos.

e) Regeneración de productos.

Definición.
Procedimientos.
Control de resultados.

f) Seguridad e higiene en las zonas de producción culinaria.

Instalaciones y equipos.
Manipulación.
Intoxicaciones alimentarias.
Sistemas de limpieza.

Módulo profesional 3: técnicas culinarias

Asociado a la Unidad de Competencia 3: preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>3.1 Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y/o, en su caso, de conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Describir las elaboraciones básicas de cocina, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización. – Identificar necesidades de elaboraciones básicas derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados y deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su realización. – Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. – Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso y/o instrucciones recibidas. – Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad establecidos. – Justificar los métodos y/o lugares de conservación de los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.
<p>3.2 Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Deducir y calcular necesidades de géneros y de elaboraciones básicas derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados, especificando niveles de calidad. – Cumplimentar documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan. – Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos. – Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones culinarias. – Justificar el lugar de depósito de los géneros, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
<p>3.3 Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocina y/o, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias elementales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Describir las técnicas culinarias, indicando: Fases de aplicación/procesos. Procedimientos y modos operativos. Instrumentos base que se deben utilizar. Resultados que se obtienen. – Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de técnicas determinadas. – Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar la técnica culinaria en cuestión.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>3.4 Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones elementales, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria. - Proponer posibles medidas correctivas al aplicar las técnicas culinarias de acuerdo con los resultados obtenidos en cada fase del proceso para alcanzar los niveles de calidad predeterminados. - Justificar los lugares y/o métodos de almacenamiento/conservación más apropiados, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado a las elaboraciones culinarias elementales, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria. - Relacionar las necesidades de regeneración que precisen las elaboraciones culinarias en función del estado en que se encuentran y posterior utilización. - Realizar operaciones de regeneración que precisen tales elaboraciones, controlando los resultados a partir de las señales/información generadas durante el proceso. - Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales/información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con las instrucciones recibidas, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.
<p>3.5 Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Describir y justificar tipos de guarnición/decoración posibles, clasificándolos de acuerdo con las elaboraciones que acompañan, clases de servicio y, en su caso, modalidad de comercialización. - Realizar las operaciones de guarnición/decoración de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.

CONTENIDOS BASICOS (duración 180 horas)

- a) Terminología utilizada en la producción culinaria.
 b) Técnicas de cocina.
 Conceptos generales.
 Características. Procesos de ejecución de las técnicas básicas. Resultados y controles.
 Efectos en las materias primas.
 c) Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 Definición y aplicaciones.

Clasificación, elaboración y resultados

- d) Elaboraciones elementales de cocina.
 Aplicaciones de las técnicas y resultados culinarios.
 Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo.
 Guarniciones culinarias.
 e) Decoración y presentación de elaboraciones.
 Normas y combinaciones organolépticas básicas.
 Aplicaciones y ensayos prácticos.

Módulo profesional 4: repostería

Asociado a la Unidad de Competencia 4: preparar y presentar productos de pastelería y repostería

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>4.1 Analizar, poner a punto y realizar el proceso de elaboración y/o, en su caso, de conservación de masas y pastas para panadería y pastelería y determinados platos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Describir diferentes tipos de masa o pastas base, indicando las fases más importantes de su elaboración y aplicaciones más significativas. - Identificar necesidades de masas o pastas base derivadas de planes de trabajo determinados. - Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de masas y pastas base. - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de masas o pastas base. - Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de masas o pastas base con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso y/o instrucciones recibidas. - Proponer posibles medidas correctivas, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad predeterminados. - Justificar los métodos y/o lugares de conservación de las masas o pastas base obtenidas, teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
4.2 Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros, así como de masas o pastas base, de acuerdo con planes de producción determinados.	<ul style="list-style-type: none"> — Ejecutar las operaciones de puesta a punto del lugar de trabajo para realizar el plan de producción asignado. — Deducir y calcular necesidades de géneros y masas o pastas base para hacer frente a planes de producción determinados, especificando niveles de calidad. — Cumplimentar documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan. — Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos. — Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones de pastelería y repostería. — Justificar el lugar de depósito de los géneros teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
4.3 Analizar, poner a punto y realizar el proceso de elaboración y/o, en su caso, de conservación de productos elementales de panadería, pastelería dulce o salada y postres de cocina.	<ul style="list-style-type: none"> — Describir rellenos básicos utilizados en repostería-pastelería, indicando su composición y aplicaciones más significativas. — Describir la estructura técnica de elaboración de postres de cocina y helados, explicando sus fases más importantes, clases y resultados que se obtienen. — Describir la estructura técnica de elaboración de productos elementales de pastelería, explicando sus fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen. — Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para hacer frente a planes de producción pastelero-reposteros, formalizando las correspondientes solicitudes. — Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los planes de producción pastelero-reposteros. — Ejecutar las operaciones necesarias para elaborar postres de cocina, helados, productos elementales de pastelería y pan, de acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan. — Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las elaboraciones, de tal manera que se alcance el estándar de calidad previamente fijado. — Justificar los métodos y/o lugares de almacenamiento/conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.
4.4 Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones.	<ul style="list-style-type: none"> — Deducir necesidades de regeneración que precisan las elaboraciones en función del estado en que se encuentran y posterior utilización. — Realizar operaciones de regeneración que precisen tales elaboraciones, controlando los resultados a partir de las señales/información generadas durante el proceso. — Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales/información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con las instrucciones formuladas, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.
4.5 Efectuar operaciones de acabado y decoración de postres y/o productos elementales de pastelería de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.	<ul style="list-style-type: none"> — Justificar necesidades de acabado, normalmente de guarnición/decoración, de acuerdo con la definición del postre de cocina, helado o producto elemental de pastelería, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, de la modalidad de comercialización. — Realizar las operaciones de guarnición/decoración necesarias, de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.
4.6 Practicar posibles variaciones en las elaboraciones pasteleras, postres, helados y pan, ensayando modificaciones en cuanto al proceso, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y/o forma de presentación/decoración.	<ul style="list-style-type: none"> — Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones pasteleras, postres, helados y pan. — Identificar posibles alternativas o modificaciones en el proceso, forma y corte de los géneros, cambio de ingredientes, combinación de sabores y/o forma de presentación/decoración. — Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a nuevos géneros o recetas, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
	<ul style="list-style-type: none"> — Valorar los resultados obtenidos en función de factores predefinidos (forma, color, valores organolépticos, etc.), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones originales. — Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la demanda.

CONTENIDOS BASICOS (duración 120 horas)

- a) Masas y pastas básicas.
Clasificación. Descripción.
Elaboración de masas y pastas básicas principales y derivadas.
- b) Cremas y rellenos.
Clasificación. Descripción.
Elaboración de cremas y rellenos principales y derivados.
- c) Postres.
Simples. Elaboración y aplicaciones.

- Elaborados. Elaboración y aplicaciones.
- d) Productos elementales de pastelería.
Clases y elaboración.
- e) Técnicas de presentación y decoración.
Normas y combinaciones básicas.
Aplicaciones y ensayos prácticos.
Nociones decorativas.
- f) El pan.
Historia y clases.
Fórmulas básicas. Elaboración.

Módulo profesional 5: técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente

Asociado a la Unidad de Competencia 5: montar servicios tipo «buffet», «self-service» o análogos, preparar alimentos y bebidas a la vista del cliente y apoyar las actividades de servicio

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>5.1 Analizar y realizar el proceso de montar y disponer las elaboraciones culinarias de servicios tipo «buffet», «self-service» o análogos, de acuerdo con normas y/o niveles de calidad establecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Identificar los principales utensilios e instrumentos necesarios para ofertas de servicio tipo «buffet», «self-service» o análogos, subrayando sus características y posibles aplicaciones. — Describir el proceso de puesta a punto de dichos servicios, indicando necesidades técnicas y condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir los utensilios, los instrumentos y las instalaciones. — Efectuar el montaje de utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para recibir las elaboraciones culinarias y desarrollar el posterior servicio. — Ejecutar la terminación del montaje de los servicios, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por necesidades técnicas, calificación gastronómica y, en su caso, instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados. — Deducir posibles alternativas o combinaciones en el montaje global de utensilios y elaboraciones, justificando y proponiendo su ejecución. — Aplicar rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria referida a equipos y locales específicos para el desarrollo de estos servicios.
<p>5.2 Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias realizadas a la vista del comensal o de aquellas que sólo necesiten el trinchado o distribución en sala, de acuerdo con instrucciones preestablecidas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Deducir necesidades de géneros y guarnición/decoración que precisan las elaboraciones para poder aplicar las técnicas y desarrollar las operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal. — Identificar necesidades de útiles, menaje y equipos que se necesitan para efectuar operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal. — Ejecutar las operaciones de puesta a punto de instalaciones y equipos para realizar operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal de acuerdo con instrucciones recibidas y tipos de elaboración. — Aplicar las técnicas de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal de una forma ordenada, correcta, en los tiempos y cantidades precisos y con la actitud e imagen de buena atención al cliente que este tipo de servicios requiere. — Sintetizar posible información que se recibe al atender al comensal sobre gustos o peticiones específicas, operando en consecuencia.

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

CONTENIDOS BASICOS (duración 90 horas)

a) Equipamiento de sala-comedor.

Mobiliario y equipos.
Vajilla y utensilios.

b) Tipos de servicio.

Conceptos.
Clases y características.

c) Servicios tipo «buffet», «self-service» o análogos.

Operaciones de montaje.
Servicio al comensal y distribución de las elaboraciones.
Modelos decorativos.

d) Elaboraciones ante el comensal.

Equipamiento básico.
Fases del servicio.
Aplicaciones prácticas.
Atención al cliente.

e) Vino y restauración.

Clasificación de vinos.
Características de vinos significativos.
Normas generales del servicio de vinos.
Maridaje de alimentos y vinos.

f) Bebidas no alcohólicas.

Clases, variedades y características.
Elaboración de las diferentes bebidas no alcohólicas.

Módulo profesional 6: elaboraciones y productos culinarios

Asociado a la Unidad de Competencia 6: preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
6.1 Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución.	<ul style="list-style-type: none"> — A partir de la transmisión oral o escrita de determinadas recetas o fichas técnicas de fabricación, complementadas, en su caso, por las explicaciones pertinentes. — Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>6.2 Realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias, generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, de autoría o temporales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Deducir necesidades de útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones. - Explicar los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, necesidades de tiempo y géneros y orden de trabajo que precisan. - Representar, mediante gráficos o dibujos adecuados, la presentación de los resultados esperados. - Distribuir útiles y herramientas, así como géneros, en forma y lugares apropiados para la realización de elaboraciones culinarias. - Efectuar las operaciones para realizar las elaboraciones culinarias de acuerdo con la receta base o procedimiento que la sustituya, en el orden y tiempo establecidos, con un buen uso de los equipos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria. - Ejecutar las operaciones de guarnición/decoración necesarias que se deriven de la definición de la elaboración, tipo de servicio, nuevas fórmulas de creación y, en su caso, modalidad de comercialización. - Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener el nivel de calidad predeterminado. - Justificar los lugares y/o métodos de almacenamiento/conservación más apropiados teniendo en cuenta el destino/consumo asignado a las elaboraciones, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.
<p>6.3 Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y/o forma de presentación/decoración.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones culinarias. - Explicar las nuevas técnicas culinarias, describiendo sus principios, aplicaciones y resultados que se obtienen. - Identificar posibles alternativas o modificaciones en la técnica, forma y corte de los géneros, cambio de ingredientes, combinación de sabores y/o formas de presentación/decoración. - Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a nuevos géneros o recetas, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación. - Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (forma, color, valores organolépticos, etc.), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones culinarias originales. - Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.
<p>6.4 Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Estimar la información que sobre cambios en las elaboraciones culinarias se genera a partir de gustos, expectativas o necesidades de potenciales comensales. - A partir de supuestas elaboraciones, y ofrecidos los datos sobre gustos, expectativas o necesidades demandadas por una potencial clientela: <p style="margin-left: 20px;">Explicar el proceso de adaptación de las elaboraciones, indicando los cambios que en su ejecución se derivan de la supuesta demanda.</p> <p style="margin-left: 20px;">Deducir posibles alternativas culinarias a las elaboraciones originales que puedan responder satisfactoriamente a la supuesta demanda.</p> <p style="margin-left: 20px;">Desarrollar elaboraciones culinarias incorporando las modificaciones y obteniendo resultados finales que satisfagan a la supuesta demanda, alcancen los niveles de calidad predeterminados y cumplan con los objetivos del establecimiento.</p>

CONTENIDOS BASICOS (duración 145 horas)

- a) Análisis de las elaboraciones culinarias.
Estudio de las cualidades organolépticas.

Estudio de formas y colores en las elaboraciones.
Tradiciones en la alimentación.
Fuentes de información.
Bibliografía gastronómica clásica y moderna.

b) Cocinas territoriales.

Características generales.
Descripción de elaboraciones significativas.
Técnicas de elaboración. Aplicaciones prácticas.
Análisis comparativos.

c) Cocina de mercado.

Características generales.
Aplicaciones prácticas.
Análisis y control de los resultados.

Módulo profesional 7: administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa

Asociado a la Unidad de Competencia 7: realizar la administración, gestión y comercialización en una pequeña empresa o taller

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
7.1 Analizar las diferentes formas jurídicas vigentes de empresa, señalando la más adecuada en función de la actividad económica y los recursos disponibles.	<ul style="list-style-type: none"> — Especificar el grado de responsabilidad legal de los propietarios, según las diferentes formas jurídicas de empresa. — Identificar los requisitos legales mínimos exigidos para la constitución de la empresa, según su forma jurídica. — Especificar las funciones de los órganos de gobierno establecidas legalmente para los distintos tipos de sociedades mercantiles. — Distinguir el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de empresa. — Esquematizar, en un cuadro comparativo, las características legales básicas identificadas para cada tipo jurídico de empresa. — A partir de unos datos supuestos sobre capital disponible, riesgos que se van a asumir, tamaño de la empresa y número de socios, en su caso, seleccionar la forma jurídica más adecuada explicando ventajas e inconvenientes.
7.2 Evaluar las características que definen los diferentes contratos laborales vigentes más habituales en el sector.	<ul style="list-style-type: none"> — Comparar las características básicas de los distintos tipos de contratos laborales, estableciendo sus diferencias respecto a la duración del contrato, tipo de jornada, subvenciones y exenciones, en su caso. — A partir de un supuesto simulado de la realidad del sector: Determinar los contratos laborales más adecuados a las características y situación de la empresa supuesta. Complimentar una modalidad de contrato.
7.3 Analizar los documentos necesarios para el desarrollo de la actividad económica de una pequeña empresa, su organización, su tramitación y su constitución.	<ul style="list-style-type: none"> — Explicar la finalidad de los documentos básicos utilizados en la actividad económica normal de la empresa. — A partir de unos datos supuestos, complimentar los siguientes documentos: <ul style="list-style-type: none"> Factura. Albarán. Nota de pedido. Letra de cambio. Cheque. Recibo.
7.4 Definir las obligaciones mercantiles, fiscales y laborales que una empresa tiene para desarrollar su actividad económica legalmente.	<ul style="list-style-type: none"> — Explicar los trámites y circuitos que recorren en la empresa cada uno de los documentos. — Enumerar los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa, nombrando el organismo donde se tramita cada documento, el tiempo y forma requeridos. — Identificar los impuestos indirectos que afectan al tráfico de la empresa y los directos sobre beneficios. — Describir el calendario fiscal correspondiente a una empresa individual o colectiva en función de una actividad productiva, comercial o de servicios determinada. — A partir de unos datos supuestos complimentar: <ul style="list-style-type: none"> Alta y baja laboral. Nómina. Liquidación de la Seguridad Social — Enumerar los libros y documentos que tiene que tener cumplimentados la empresa con carácter obligatorio según la normativa vigente.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>7.5 Aplicar las técnicas de relación con los clientes y proveedores, que permitan resolver situaciones comerciales tipo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Explicar los principios básicos de técnicas de negociación con clientes y proveedores, y de atención al cliente. — A partir de diferentes ofertas de productos o servicios existentes en el mercado. — Determinar cual de ellas es la mas ventajosa en función de los siguientes parámetros: <ul style="list-style-type: none"> Precios del mercado. Plazos de entrega. Calidades. Transportes. Descuentos. Volumen de pedido. Condiciones de pago. Garantía. Atención postventa.
<p>7.6 Analizar las formas más usuales en el sector de promoción de ventas de productos o servicios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Describir los medios más habituales de promoción de ventas en función del tipo de producto y/o servicio. — Explicar los principios básicos del «merchandising».
<p>7.7 Elaborar un proyecto de creación de una pequeña empresa o taller, analizando su viabilidad y explicando los pasos necesarios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — El proyecto deberá incluir: <ul style="list-style-type: none"> Los objetivos de la empresa y su estructura organizativa. Justificación de la localización de la empresa. Análisis de la normativa legal aplicable. Plan de inversiones. Plan de financiación. Plan de comercialización. Rentabilidad del proyecto.

CONTENIDOS BASICOS (duración 50 horas)

- a) La empresa y su entorno.
Concepto jurídico-económico de empresa.
Definición de la actividad.
Localización de la empresa.
- b) Formas jurídicas de las empresas.
El empresario individual.
Análisis comparativo de los distintos tipos de sociedades mercantiles.
- c) Gestión de constitución de una empresa.
Trámites de constitución.
Fuentes de financiación.
- d) Gestión de personal.
Convenio del sector.
Diferentes tipos de contratos laborales.
Cumplimentación de nóminas y Seguros Sociales.

- e) Gestión administrativa.
Documentación administrativa.
Técnicas contables.
Inventario y métodos de valoración de existencias.
Cálculo del coste, beneficio y precio de venta.
- f) Gestión comercial.
Elementos básicos de la comercialización.
Técnicas de venta y negociación.
Técnicas de atención al cliente.
- g) Obligaciones fiscales.
Calendario fiscal.
Impuestos que afectan a la actividad de la empresa.
Cálculo y cumplimentación de documentos para la liquidación de impuestos indirectos: IVA e IGIC, y de impuestos directos: EOS e IRPF.
- h) Proyecto empresarial.

3.3 Módulo profesional transversal 8: lengua extranjera

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>8.1 Obtener información global, específica y profesional en situación de comunicación tanto presencial como no presencial.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Después de escuchar y/o visualizar una grabación de corta duración en lengua extranjera: <ul style="list-style-type: none"> Captar el significado del mensaje. Responder a una lista de preguntas cerradas. Reconocer las técnicas profesionales que aparecen en la grabación.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
8.2 Producir mensajes orales en lengua extranjera, tanto de carácter general como sobre aspectos del sector, en un lenguaje adaptado a cada situación.	<ul style="list-style-type: none"> — A partir de un folleto publicitario en lengua extranjera: Identificar el mensaje principal/real. Detectar la terminología publicitaria. Destacar los elementos gramaticales característicos. — Después de escuchar atentamente una conversación breve en la lengua extranjera: Captar el contenido global. Distinguir el objetivo de la conversación. Especificar el registro lingüístico utilizado por los interlocutores. — Dada una supuesta situación de comunicación a través del teléfono en lengua extranjera: Contestar identificando al interlocutor. Averiguar el motivo de la llamada. Anotar los datos concretos para poder transmitir la comunicación a quien corresponda. Dar respuesta a una pregunta de fácil solución. — Pedir información telefónica de acuerdo con una instrucción recibida previamente, formulando las preguntas oportunas de forma sencilla y tomando nota de los datos pertinentes. — Simulando una conversación en una visita o entrevista: Presentar y presentarse de acuerdo con las normas de protocolo. Mantener una conversación utilizando las fórmulas y nexos de comunicación estratégicos (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita...).
8.3 Traducir textos sencillos relacionados con la actividad profesional, utilizando adecuadamente los libros de consulta y diccionarios técnicos.	<ul style="list-style-type: none"> — Traducir un manual de instrucciones básicas de uso corriente en el sector profesional, con la ayuda de un diccionario técnico. — Traducir un texto sencillo relacionado con el sector profesional.
8.4 Elaborar y cumplimentar documentos básicos en lengua extranjera correspondientes al sector profesional, partiendo de datos generales y/o específicos.	<ul style="list-style-type: none"> — Dados unos datos generales, cumplimentar y/o completar un texto (contrato, formulario, documento bancario, factura, recibo, solicitud, etc.). — A partir de un documento escrito, oral o visual: Extraer las informaciones globales y específicas para elaborar un esquema. Resumir en la lengua extranjera el contenido del documento, utilizando frases de estructura sencilla. — Dadas unas instrucciones concretas en una situación profesional simulada: Escribir un fax, télex, telegrama... Redactar una carta transmitiendo un mensaje sencillo. Elaborar un breve informe en lengua extranjera.
8.5 Valorar y aplicar los aspectos socioculturales y los comportamientos profesionales de los distintos países de la lengua extranjera en cualquier situación de comunicación.	<ul style="list-style-type: none"> — A partir de un documento auténtico (película, vídeo, obra literaria, publicación periódica, etc.), señalar y diferenciar los rasgos socioculturales característicos de los países de lengua extranjera comparándolos con los del propio. — Supuesto un viaje a uno de los países de la lengua extranjera, responder a un cuestionario propuesto seleccionando las opciones correspondientes a posibles comportamientos y actuaciones relacionados con una situación concreta.

CONTENIDOS BASICOS (duración 65 horas)

Uso de la lengua oral:

Participación en conversaciones relativas a situaciones cotidianas y a situaciones de aprendizaje profesional.

Glosario de términos socioprofesionales.

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

Aspectos funcionales (tomar parte en diálogos dentro de un contexto).

Utilizar expresiones de uso frecuente e idiomáticas en el ámbito profesional y fórmulas básicas de interacción socioprofesional.

Desarrollar la capacidad de comunicación utilizando las estrategias que estén a su alcance para familiarizarse con otras formas de pensar, y ordenar la realidad con cierto rigor en la interpretación y producción de textos orales.

Uso de la lengua escrita:

Comprensión y producción de documentos sencillos (visuales, orales y escritos) relacionados con situaciones de la vida cotidiana, introduciendo la dimensión profesional.

Utilización del léxico básico, general y profesional, apoyándose en el uso de un diccionario.

Selección y aplicación de estructuras típicas y fundamentales formales en los textos escritos (estructura de la oración, tiempos verbales, nexos...).

Aspectos socioculturales:

Análisis de los comportamientos propios de los países de la lengua extranjera en las posibles situaciones de la vida cotidiana y profesional.

3.4 Módulo profesional de formación en centro de trabajo

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Actuar conforme a criterios de seguridad e higiene en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar en todo momento las normas higiénico-sanitarias y de seguridad en el desarrollo de las distintas actividades, tanto las recogidas en la normativa específica en vigor como las particulares establecidas por la empresa o entidad. - Usar prendas y equipos de protección individual y de garantía higiénico-sanitaria, necesarios en el desarrollo de las distintas operaciones del proceso productivo o de servicio en el que se participe. - Responder adecuadamente en condiciones de emergencia reales o simuladas: <ul style="list-style-type: none"> De acuerdo con los planes y procedimientos para situaciones de emergencia establecidos. Desempeñando el cometido asignado al puesto de trabajo. Desarrollando una actuación adecuada a la situación cuando la emergencia no se encuentre prevista en los planes o procedimientos. Manipulando adecuadamente los equipos disponibles para el ataque a la emergencia.
<p>Poner a punto y mantener los equipos disponibles y el lugar de trabajo donde se ejecutan las distintas tareas del proceso productivo y/o de servicio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las distintas zonas o departamentos que integran el establecimiento, relacionándolos con los equipos que se utilizan en los mismos y con los procedimientos de mantenimiento, limpieza y ordenación para el normal desarrollo de los procesos. - Preparar, limpiar y ordenar equipos, instrumentos y lugar de trabajo, realizando las operaciones necesarias para obtener un óptimo mantenimiento de uso, aplicando los procedimientos de limpieza generales y específicos de la empresa, y siguiendo las instrucciones del supervisor. - Realizar la puesta a punto, mantenimiento y orden del lugar de trabajo, para el inicio o continuación del proceso productivo y/o de servicio, mediante pruebas en los equipos y/o comprobación ocular.
<p>Realizar operaciones de solicitud, recepción, almacenamiento, control de consumos y conservación de géneros y elaboraciones culinarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Formalizar solicitudes de aprovisionamiento que se autoricen de acuerdo con los procedimientos establecidos y/o las instrucciones recibidas. - Identificar la concordancia entre producto/mercancía recibido, documentación correspondiente y pedido formalizado. - Utilizar los equipos e instrumentos de control de recepción de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos. - Comunicar las desviaciones detectadas en el proceso de control. - Ejecutar las operaciones de entradas y salidas de géneros, así como las derivadas en general del correcto almacenamiento, de acuerdo con las instrucciones y/o procedimientos establecidos. - Complimentar hojas de costes, «relevés», estadillos u otros documentos definidos por la empresa, para obtener información de costes de acuerdo con los métodos implantados por la misma. - Aplicar correctamente las técnicas para la conservación de géneros o elaboraciones culinarias, utilizando los medios disponibles y de acuerdo con los métodos establecidos.
<p>Realizar elaboraciones culinarias y de repostería, y operaciones para el servicio, controlando resultados intermedios y finales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretar los procesos peculiares de la empresa para la producción de elaboraciones culinarias y de repostería. - Identificar los productos y tipos de servicio que conforman la oferta básica gastronómica del establecimiento. - Deducir y solicitar las necesidades de aprovisionamiento interno y de distribución de géneros y de elaboraciones auxiliares necesarias para afrontar el plan de producción asignado. - Preparar y utilizar los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Comportarse en todo momento de forma responsable en la empresa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar correctamente las técnicas, normas y procedimientos de trabajo establecidos para obtener las elaboraciones culinarias o de repostería, o resultados esperados en el servicio, de acuerdo con los parámetros de calidad previamente fijados. - Ejecutar operaciones de acabado de las elaboraciones culinarias o de repostería con la guarnición/decoración establecida, y/o realizando las operaciones de servicio o distribución a la vista del cliente cuando la definición del servicio o instrucciones recibidas así lo requieran. - Cuando se atienda directamente al cliente o se preparen platos a su vista: <ul style="list-style-type: none"> Desarrollar las operaciones con pulcritud, elegancia y precisión, sin molestar al comensal. Responder a las posibles preguntas del cliente sobre el proceso de elaboración culinaria, utilizando una lengua extranjera cuando sea necesario. Preguntar al cliente sobre gustos de cocción y condimentación, utilizando si es preciso una lengua extranjera. - Controlar resultados intermedios y finales en el proceso productivo y/o de servicio, proponiendo medidas correctivas ante posibles desviaciones. - Aportar iniciativa, creatividad y conocimientos técnicos en la colaboración para la definición de nuevos productos culinarios o formas de elaboración, y de nuevas formas de ejecución de servicios tipo «buffet», «self-service» o análogos. - En todo momento mostrar una actitud de respeto a los procedimientos y normas de la empresa. - Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos permitidos y no abandonando el centro de trabajo antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados. - Interpretar y ejecutar con diligencia las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento. - Coordinar su actividad con el resto del personal para estimar procedimientos y distribución de tareas, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista. - En caso de relevo, obtener toda la información disponible del antecesor o transmitir la información derivada de su permanencia en el puesto de trabajo al que lo sustituye. - Mantener relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo. - Cumplir con los requerimientos de las normas de correcta elaboración culinaria, demostrando un buen hacer profesional, cumpliendo las tareas en orden de prioridad y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable. - Analizar las repercusiones de su actividad en los procesos productivos y/o de servicio de elaboraciones culinarias y en el sistema específico de producción del centro de trabajo.

Duración 240 horas

3.5 Módulo profesional de formación y orientación laboral

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Detectar las situaciones de riesgo más habituales en el ámbito laboral que puedan afectar a la salud y aplicar las medidas de protección y prevención correspondientes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar, en situaciones de trabajo tipo, los factores de riesgo existentes. - Describir los daños a la salud en función de los factores de riesgo que los generan. - Identificar las medidas de protección y prevención en función de la situación de riesgo.

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"> — Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionados o de múltiples lesionados, conforme al criterio de mayor riesgo vital intrínseco de lesiones. — Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes. — Realizar la ejecución de las técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado...), aplicando los protocolos establecidos.
Diferenciar las formas y procedimientos de inserción en la realidad laboral del trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.	<ul style="list-style-type: none"> — Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo que permite la legislación vigente. — Describir el proceso que hay que seguir y elaborar la documentación necesaria para la obtención de un empleo, partiendo de una oferta de trabajo de acuerdo con su perfil profesional. — Identificar y cumplimentar correctamente los documentos necesarios, de acuerdo con la legislación vigente, para la constitución de un trabajador por cuenta propia.
Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.	<ul style="list-style-type: none"> — Identificar y evaluar las capacidades, actitudes y conocimientos propios con valor profesionalizador. — Definir los intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole. — Identificar la oferta formativa y la demanda laboral referida a sus intereses.
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"> — Emplear las fuentes básicas de información del derecho laboral (Constitución, Estatuto de los Trabajadores, Directivas de la Unión Europea, Convenio Colectivo ...), distinguiendo los derechos y las obligaciones que le incumben. — Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una «Liquidación de haberes». — En un supuesto de negociación colectiva tipo: <ul style="list-style-type: none"> Describir el proceso de negociación. Identificar las variables (salariales, de seguridad e higiene, de productividad, tecnológicas, etc.) objeto de negociación. Describir las posibles consecuencias y medidas resultado de la negociación. — Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.

CONTENIDOS BASICOS (duración 30 horas)

a) Salud laboral:

Condiciones de trabajo y seguridad.

Factores de riesgo: medidas 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 socio-laboral:

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/professionalizadores.

4. Profesorado

4.1 Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de «Cocina».

MODULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	Hostelería y Turismo.	Profesor de Enseñanza Secundaria.
2. Praelaboración y conservación de alimentos.	Cocina y Pastelería.	Profesor Técnico de FP.
3. Técnicas culinarias.	Cocina y Pastelería.	Profesor Técnico de FP.
4. Repostería.	Cocina y Pastelería.	Profesor Técnico de FP.
5. Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente.	Servicios de Restauración.	Profesor Técnico de FP.
6. Elaboraciones y productos culinarios.	Profesor Especialista.	Profesor Especialista.

MODULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
7. Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.	Formación y Orientación Laboral. Hostelería y Turismo.	Profesor de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
8. Lengua extranjera.	(1).	Profesor de Enseñanza Secundaria.
9. 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, de los títulos 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:

Servicios de Restauración.

Se establece la equivalencia, a efectos de docencia, de los títulos 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:

Cocina y Pastelería.

Se establece la equivalencia, a efectos de docencia, de los títulos 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 34 del Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio, el ciclo formativo de Formación Profesional de grado medio, Cocina, 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 ²	Grado de utilización — Porcentaje
Taller de cocina	210	45
Taller de pastelería y panadería	60	15
Aula de aplicaciones de hostelería y turismo	90	15
Aula polivalente	60	25

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» orientativo, 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. Acceso al bachillerato, convalidaciones y correspondencias

6.1 Modalidades del bachillerato a las que da acceso:

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

6.2 Módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la formación profesional ocupacional:

- Preelaboración y conservación de alimentos.
- Técnicas culinarias.
- Técnicas básicas de servicio.

Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

6.3 Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral:

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

5829 REAL DECRETO 2220/1993, de 17 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Pastelería y Panadería 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 en Pastelería y Panadería.

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 en Pastelería y Panadería, 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. Las modalidades del bachillerato a las que da acceso el presente título son las indicadas en el apartado 6.1 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 6.2 y 6.3 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.

Disposición adicional única.

De conformidad con la disposición transitoria tercera del Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio, están autorizados para impartir el presente ciclo formativo los centros privados de formación profesional:

- Que tengan autorización o clasificación definitiva para impartir la rama de Hostelería y Turismo de primer grado.
- Que estén clasificados como homologados para impartir las especialidades de la rama de Hostelería y Turismo de segundo grado.

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.ª 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