

I. COMUNIDAD DE MADRID

A) Disposiciones Generales

Consejería de Educación

- 5** *DECRETO 18/2011, de 24 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.*

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, define la Formación Profesional como el conjunto de las acciones formativas que capacitan para el desempeño cualificado de las diversas profesiones, el acceso al empleo y la participación activa en la vida social, cultural y económica. Asimismo, establece que la Administración General del Estado, de conformidad con lo que se dispone en el artículo 149.1.30.^a y 7.^a de la Constitución española y previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional, determinará los títulos de Formación Profesional y los certificados de profesionalidad que constituirán las ofertas de Formación Profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales creado por la propia Ley, cuyos contenidos podrán ampliar las Administraciones educativas en el ámbito de sus competencias.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, dispone en el artículo 39 que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de Formación Profesional, así como los aspectos básicos del currículo o plan de estudios de cada una de ellas.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la Formación Profesional del sistema educativo, dispone que sean las Administraciones educativas las que, respetando lo previsto en dicha norma y en las que regulen los títulos respectivos, establezcan los currículos o planes de estudios correspondientes a las enseñanzas de Formación Profesional.

El Gobierno ha aprobado el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas. El currículo o plan de estudios del ciclo formativo de Dirección de Cocina que se establece por la Comunidad de Madrid en este Decreto pretende dar respuesta a las necesidades generales de cualificación de los recursos humanos para su incorporación a la estructura productiva. Dicho currículo o plan de estudios requiere una posterior concreción en las programaciones didácticas que el equipo docente ha de elaborar, las cuales han de incorporar el diseño de actividades de aprendizaje y el desarrollo de actuaciones flexibles que, en el marco de la normativa que regula la organización de los centros, posibiliten adecuaciones particulares del currículo o plan de estudios en cada centro docente de acuerdo con los recursos disponibles, sin que en ningún caso suponga la supresión de objetivos que afecten a la competencia general del título.

En el proceso de elaboración de este Decreto, ha emitido dictamen el Consejo Escolar de la Comunidad de Madrid, de acuerdo con el artículo 2.1.b) de la Ley 12/1999, de 29 de abril, de creación del Consejo Escolar de la Comunidad de Madrid.

En virtud de todo lo anterior, a propuesta de la Consejera de Educación y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión del día 24 de marzo de 2011,

DISPONE

Artículo 1

Objeto

El presente Decreto establece el currículo de las enseñanzas de Formación Profesional correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, para su aplicación en el ámbito territorial de la Comunidad de Madrid.

Artículo 2*Referentes de la formación*

Los aspectos relativos a la identificación del título, el perfil y el entorno profesionales, las competencias, la perspectiva del título en el sector, los objetivos generales, los accesos y vinculación con otros estudios, la correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia incluidas en el título, y las titulaciones equivalentes a efectos académicos, profesionales y de docencia, son los que se definen en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Artículo 3*Módulos profesionales del ciclo formativo*

Los módulos profesionales que constituyen el ciclo formativo son los incluidos en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, es decir:

- a) Control del aprovisionamiento de materias primas.
- b) Formación y orientación laboral.
- c) Gastronomía y nutrición.
- d) Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
- e) Procesos de elaboración culinaria.
- f) Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- g) Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- h) Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- i) Empresa e iniciativa emprendedora.
- j) Gestión administrativa y comercial en restauración.
- k) Gestión de la producción en cocina.
- l) Inglés.
- m) Proyecto de dirección de cocina.
- n) Formación en Centros de Trabajo.

Artículo 4*Currículo*

1. La contribución a la competencia general y a las competencias profesionales, personales y sociales, los objetivos expresados en términos de resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y las orientaciones pedagógicas del currículo del ciclo formativo para los módulos profesionales relacionados en el artículo 3.1 son los definidos en el Real Decreto 1129/2010, de 10 de septiembre.

2. Los contenidos de los módulos profesionales “Control del aprovisionamiento de materias primas”, “Formación y orientación laboral”, “Gastronomía y nutrición”, “Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria”, “Procesos de elaboración culinaria”, “Procesos de preelaboración y conservación en cocina”, “Recursos humanos y dirección de equipos en restauración”, “Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina”, “Empresa e iniciativa emprendedora”, “Gestión administrativa y comercial en restauración”, “Gestión de la producción en cocina” e “Inglés”, se incluyen en el Anexo I de este Decreto.

Artículo 5*Organización y distribución horaria*

Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán en dos cursos académicos. La distribución en cada uno de ellos, su duración y la asignación horaria semanal se concretan en el Anexo II de este Decreto.

Artículo 6*Evaluación, promoción y acreditación*

La evaluación, promoción y acreditación de la formación establecida en este Decreto se atenderá a las normas dictadas al efecto por la Consejería de Educación.

Artículo 7*Profesorado*

Las especialidades del profesorado de los Cuerpos de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Profesores Técnicos de Formación Profe-

sional, según proceda, con atribución docente en los módulos profesionales relacionados en el artículo 3.1 son las establecidas en el Anexo III A) del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo. Las titulaciones requeridas al profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras Administraciones distintas de las educativas para impartir dichos módulos, son las que se concretan en el Anexo III C) del referido Real Decreto. En todo caso se estará a lo dispuesto en el artículo 12.3 de dicha norma.

Artículo 8

Definición de espacios

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los que se definen en el artículo 11 del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA

Normas de desarrollo

Se autoriza a la Consejería de Educación para dictar las disposiciones que sean precisas para la aplicación de lo dispuesto en este Decreto.

DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA

Calendario de aplicación

En cumplimiento de lo establecido en la disposición final segunda del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan las enseñanzas mínimas en el año académico 2011-2012 se implantarán las enseñanzas correspondientes al curso primero del currículo que se determina en el presente Decreto, y en el año 2012-2013 las del segundo curso. Paralelamente, en los mismos años académicos, dejarán de impartirse las enseñanzas correspondientes al primero y segundo cursos establecidas en el Real Decreto 142/1994, de 4 de febrero, que definió el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico Superior en Restauración.

DISPOSICIÓN FINAL TERCERA

Entrada en vigor

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

Dado en Madrid, a 24 de marzo de 2011.

La Consejera de Educación,
LUCÍA FIGAR DE LACALLE

La Presidenta,
ESPERANZA AGUIRRE GIL DE BIEDMA

ANEXO I

RELACIÓN DE LOS CONTENIDOS Y DURACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CURRÍCULO**Módulo profesional 01: Control de aprovisionamiento de materias primas (código: 0496)***Contenidos (duración 65 horas)*

Selección de materias primas:

- Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.
- Referentes del Código Alimentario.
- Categorías comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas.
- Presentaciones comerciales.

Recepción de materias primas:

- Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.
- Fases y procedimientos para recepcionar materias primas. Organización y control.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega. Funciones, formalización y tramitación.
- Procedimiento para la devolución de materias primas al proveedor.
- Circuitos de distribución hacia los almacenes.
- Trazabilidad, control de registro de etiquetado y recepción conforme a sistemas de calidad de Análisis de Peligros y Puntos de control críticos (APPCC).
- Aplicaciones informáticas para la gestión de las operaciones de recepción de materias primas en almacén, economato y bodega.

Almacenamiento de materias primas en restauración:

- Lugares para el almacenamiento. Almacén, economato y bodega. Descripción y características.
- Almacenamiento en generadores de frío.
- Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento.
- Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo.
- Almacenamiento de producto terminado.
- Aplicaciones informáticas para la gestión del almacenamiento.

Control de consumos y existencias:

- Control de existencias en restauración. Concepto.
- Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén. Documentación. Relaciones interdepartamentales. Control. Entrega directa.
- Inventario y valoración de existencias. Valoración cuantitativa y económica. Métodos de valoración. Inventario físico e inventario permanente. Concepto. Procedimiento de ejecución y documentos asociados.
- Rotación de stock. Stock máximo y mínimo. Roturas de stock.
- Inventarios de subalmacenes en departamentos.
- Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.
- Coste de consumos del personal. Su incidencia en los costes generales.
- Comparación de inventarios mensuales. Sus desviaciones.
- Aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias.

El Departamento de Compras:

- Especificaciones de compra.
- Auditorías de los controles de compra. Documentos relacionados.
- Informatización de las operaciones vinculadas a la recepción, almacenamiento y control de consumos y existencias de materias primas.

Módulo profesional 02: Formación y orientación laboral (código: 0506)*Contenidos (duración 90 horas)***Orientación profesional y búsqueda activa de empleo:**

- El ciclo formativo: Normativa reguladora, nivel académico y profesional.
- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el título del ciclo formativo: Acceso, convalidaciones y exenciones. Formación profesional del sistema educativo y formación profesional para el empleo.
- La formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del titulado: Valoración de su importancia.
- Opciones profesionales: Definición y análisis del sector profesional del título del ciclo formativo.
- Empleadores en el sector: Empleadores públicos, empleadores privados y posibilidad de autoempleo.
- Proceso, técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo y selección de personal en empresas pequeñas, medianas y grandes del sector.
- Sistema de acceso al empleo público en puestos idóneos para los titulados del ciclo formativo.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
- Recursos de Internet en el ámbito de la orientación.
- Carrera profesional en función del análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales: Autoconocimiento y potencial profesional.
- El proceso de toma de decisiones: Definición y fases.
- Asociaciones Profesionales del sector.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- Equipos de trabajo: Concepto, características y fases del trabajo en equipo.
- La comunicación en los equipos de trabajo: Escucha activa, asertividad y escucha interactiva (feedback).
- La inteligencia emocional.
- Ventajas e inconvenientes del trabajo en equipo para la eficacia de la organización.
- Equipos de trabajo en el sector en el que se ubica el ciclo formativo según las funciones que desempeñan. Características de eficacia de un equipo de trabajo.
- La participación en el equipo de trabajo: Los roles grupales.
- Dinámicas de trabajo en equipo.
- Conflicto: Características, fuentes y etapas.
- Tipos de conflicto.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto: Conciliación, mediación, negociación y arbitraje.
- La negociación como medio de superación del conflicto: Tácticas, pautas y fases.

Contrato de trabajo y relaciones laborales:

- El derecho del trabajo: Fuentes y principios.
- Análisis y requisitos de la relación laboral individual.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- El contrato de trabajo: Concepto, capacidad para contratar, forma y validez del contrato.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación. El fraude de ley en la contratación laboral.
- El período de prueba, el tiempo de trabajo y otros aspectos relevantes: Análisis en el convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del título del ciclo formativo.
- La nómina. Condiciones económicas establecidas en el convenio colectivo aplicable al sector del título.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo: Causas y efectos.
- Medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: Flexibilidad y beneficios sociales, entre otros.
- Representación de los trabajadores: Unitaria y sindical.

- Derecho procesal social:
 - Plazos de las acciones.
 - Conciliación y reclamación previa.
 - Órganos jurisdiccionales.
 - La demanda y el juicio oral.
- Gestiones a través de Internet en el ámbito laboral.

Seguridad Social, empleo y desempleo:

- Estructura del Sistema de la Seguridad Social: Modalidades y regímenes de la Seguridad Social.
- Principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: Afiliación, altas, bajas y cotización.
- Acción protectora de la Seguridad Social: Introducción sobre contingencias, prestaciones económicas y servicios.
- La protección por desempleo: Situación legal de desempleo, prestación y subsidio por desempleo.

Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo:

- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- Análisis de factores de riesgo.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas: Accidentes de trabajo, enfermedades profesionales, otras patologías derivadas del trabajo.
- Marco normativo básico de la prevención: Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Principios y técnicas de prevención de riesgos laborales.
- Responsabilidades y sanciones.

Evaluación de riesgos profesionales: Riesgos generales y riesgos específicos:

- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
- Los riesgos generales:
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales.
- Los riesgos específicos:
 - Riesgos específicos en el sector profesional en el que se ubica el título.
 - Consideración de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de los riesgos específicos del sector profesional.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Aplicación de las medidas de prevención.
- Medidas de protección:
 - Medidas de protección colectiva. La señalización de seguridad.
 - Medidas de protección individual. Los equipos de protección individual.
 - Especial protección a colectivos específicos: Maternidad, lactancia, trabajadores de una empresa de trabajo temporal, trabajadores temporales.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- El Plan de prevención de riesgos laborales:
 - Evaluación de riesgos.
 - Organización y planificación de la prevención en la empresa:
 - El control de la salud de los trabajadores.
 - El Plan de autoprotección: Plan de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
 - Elaboración de un plan de emergencia en una pyme.
 - Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.

- Elementos básicos de la gestión de la prevención en la empresa:
 - La gestión de la prevención en la empresa: Definición conceptual.
 - Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
 - Representación de los trabajadores en materia preventiva.
 - Funciones del prevencionista de nivel básico.

Primeros auxilios:

- Urgencia médica y primeros auxilios: Conceptos básicos.
- Clasificación de los heridos según su gravedad.
- Aplicación de las técnicas de primeros auxilios según el tipo de lesión del accidentado.

Módulo profesional 03: Gastronomía y nutrición (código: 0502)

Contenidos (duración 65 horas)

Identificación de tendencias gastronómicas:

- Historia y evolución de la gastronomía.
- Alimentación y cultura.
- Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias. Cocina tradicional, cocina moderna o alta cocina, "nouvelle cuisine" y nueva cocina española.
- Tendencias alimentarias actuales.
- La restauración colectiva.
- Divulgación de la cultura gastronómica:
 - Ferias, convenciones y congresos gastronómicos.
 - Publicaciones, guías, libros y personalidades más relevantes en el panorama culinario español e internacional.
 - Canales digitales para la divulgación: Páginas web, blogs.

Reconocimiento de la gastronomía española e internacional:

- Gastronomía española. Características generales y regionales.
- Regiones gastronómicas españolas: Productos y elaboraciones más significativas. Tradiciones culinarias.
- Alimentos de calidad diferenciada: Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG).
- El impacto de la gastronomía en el turismo: Rutas gastronómicas.
- Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas. Productos y elaboraciones más significativas.

Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos:

- Concepto de alimentos y alimentación:
 - Grupos de alimentos y su caracterización. Composición nutricional y calórica.
 - Pirámide de los alimentos. Clasificación de los alimentos: La rueda de los alimentos.
 - Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios. Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas.
 - Concepto de nutrición.
 - Nutrientes: Macro y micronutrientes. Nutrientes esenciales. Degradación de nutrientes.
 - Tablas de composición de alimentos.
 - Alimentos especiales: Dietéticos, funcionales, ecológicos, enriquecidos, probióticos, prebióticos, etcétera.
 - Efecto de la tecnología en el valor nutritivo de los alimentos: El procesado de los alimentos, la biotecnología (alimentos transgénicos), nuevas tecnologías de conservación).

Aplicación de principios básicos de dietética en la elaboración de ofertas gastronómicas:

- Bases fisiológicas y metabólicas de la nutrición.
- Ingestas recomendadas de nutrientes y energía: Equilibrio nutricional.
- Estados carenciales del organismo: Carencia de minerales. Carencia de vitaminas. Otras enfermedades causadas por una mala alimentación.
- Reacciones adversas a los alimentos: Alergias e intolerancias alimentarias.

- Trastornos del comportamiento alimentario: Anorexia y bulimia nerviosas.
- Dietética. Concepto y finalidad.
- Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida.
- Dietas y estilos de vida.
- Dieta equilibrada.
- La dieta mediterránea.
- Dietas alternativas: Vegetarianismo y otras.
- Dietas tipo en restauración.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- Elaboración de dietas en colectividades.

Módulo profesional 04: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria (código: 0501)

Contenidos (duración 95 horas)

Identificación de los sistemas de gestión de la calidad:

- Introducción a la calidad.
- Características de la calidad en el sector servicios. Política de calidad en las empresas de hostelería.
- Responsabilidad de la Dirección.
- La calidad total y la gestión de los recursos humanos.
- Realización del producto: Procesos relacionados con el cliente y compras. Diseño y desarrollo.
- Planificación y operaciones de producción y servicio. Control de los dispositivos de seguimiento.
- Medición, análisis y mejora. Control del producto no conforme. Acciones correctivas y preventivas. Auditoría interna.
- Expectativas y percepciones del cliente.
- Determinación y fijación de objetivos.
- Manuales de calidad.
- Métodos para conseguir, mantener y mejorar la calidad total.
- Control de la calidad. Mejora de la calidad. Aseguramiento de la calidad.
- Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa.
- Grupos de mejora.
- Aspectos económicos de la calidad. Costes de la calidad y de la no calidad.

Control de la aplicación de las normas de calidad:

- Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad.
- Introducción a las herramientas y técnicas de calidad.
- Herramientas de organización.
- Herramientas de planificación.
- Datos. Proceso y medición.
- La autoevaluación.
- Descripción de los diferentes modelos de calidad. Tipos y características. Modelo Deming, Modelo Malcolm Baldrige, Modelo EFQM de Excelencia (European Foundation for Quality Management).
- Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad.
- El plan de calidad, su implantación.
- Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). Organismos Certificadores en España. Las Certificaciones: Proceso para su obtención.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, ITQ 2000 y otras.
- Medición, análisis, interpretación y mejora.

Gestión Medioambiental:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- Ahorro de energía y agua.
- Productos de limpieza y desinfección no agresivos con el medio ambiente. Utilización correcta de estos productos. Dosificación automática.

- Prerrequisitos y procedimientos basados en los principios del APPCC. Bases para una aplicación eficaz del APPCC relativas a:
 - La infraestructura y el equipo.
 - Las materias primas (transporte, recepción y almacenamiento).
 - El control y evaluación de proveedores.
 - La manipulación segura de los alimentos (incluido el envasado y el transporte).
 - La manipulación de los residuos de alimentos, circuito de retirada de desechos de toda naturaleza.
 - Los procedimientos de control de plagas.
 - Los procedimientos de limpieza y desinfección.
 - La calidad del agua.
 - El mantenimiento de la cadena del frío.
 - La salud del personal.
 - La higiene del personal.
 - La formación.
- Plan APPCC. Pasos preliminares para su desarrollo:
 - Reunión del Equipo APPCC.
 - Descripción del producto. Uso y consumidores potenciales.
 - Diagrama de flujo.
- Desarrollo del plan APPCC.
- Procesos susceptibles de estandarización:
 - Garantías sanitarias.
 - Cálculo de costes del producto elaborado.
 - Cálculo del valor nutricional.
 - Mantenimiento de un estándar de calidad.
 - Información obligatoria del etiquetado.
 - Desarrollo de nuevas recetas.
- Documentos de estandarización de procesos:
 - Ficha del producto. Registro informatizado de cada elaboración.
 - Ficha técnica.
 - Control de trazabilidad, propiedades y medición de la trazabilidad.
- Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:
 - Conceptos y niveles de limpieza. Autocontrol visual, comprobación de su eficacia: Análisis microbiológicos de superficies, equipos y del medio ambiente.
 - Plan de limpieza y desinfección, registros y verificación.
 - Legislación y requisitos generales de limpieza, utillaje, equipos e instalaciones.
 - Procesos y productos de limpieza y desinfección utilizados. Características, dosificación y condiciones de empleo.
 - Tratamientos de desinfección, desinsectación y desratización (DDD): Características, productos utilizados, dosificación y condiciones de empleo.
 - Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuadas.
 - Procedimientos para la recogida selectiva y retirada de residuos. SRR (Separación, Reducción, Reutilización). Isletas ecológicas.
- Verificación de buenas prácticas higiénicas:
 - Normativa general referida a la seguridad alimentaria: “Códex Alimentarius” de la OMS. Normativa europea, estatal, autonómica y municipal de aplicación.
 - Toxiinfecciones Alimentarias más frecuentes (TIAS).
 - Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
 - Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
 - Medidas de higiene personal. La vestimenta profesional exclusiva de trabajo en restauración.
- Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:
 - Normativa general de manipulación de alimentos.
 - Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
 - Importancia de la conservación de los alimentos y su relación con los peligros asociados.
 - Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

Módulo profesional 05: Procesos de elaboración culinaria (código: 0499)

Contenidos (duración 310 horas)

Organización de los procesos de elaboración culinaria:

- Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, catering y cocinas centrales, entre otros.
- Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria acordes con procesos creativos y sistemas de calidad APPCC: Órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros.
- Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación de tareas, fases, descripción y características.
- Terminología utilizada en la producción culinaria.
- Descripción del proceso creativo.

Desarrollo del servicio en cocina:

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios en cocina. "Mise en place".
- Documentación relacionada con los servicios. La comanda.
- Coordinación durante el servicio en cocina. Relaciones departamentales e interdepartamentales.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

Aplicación de fundamentos físico-químicos a la producción culinaria:

- Lenguaje científico adaptado a la actividad culinaria.
- Método científico.
- Conceptos básicos:
 - Sabores y texturas.
 - Unidades de medida.
 - Estados de agregación de la materia (sólido, líquido, gaseoso).
- Separación de sustancias: Filtración, decantación y destilación.
- Disoluciones y dispersiones.
- Cambios de texturas mediante el uso de gelificantes, espesantes y emulsionantes.
- Procesos físico-químicos de interés en la producción culinaria: Reacciones de pardeamiento, oxidaciones, frituras, cocciones.
- Otras técnicas: Cocciones controladas, impregnación al vacío, osmosis, microfiltración.
- Instrumental y aparataje: Vacío, baños termostáticos, hornos de cocción controlada, inducción.

Elaboración de productos culinarios básicos:

- Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Procedimientos para la elaboración de verduras, hortalizas, huevos, pastas y arroces. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones.
- Procedimientos para la elaboración de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones.
- Procedimientos para la elaboración de carnes, pescados y mariscos. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones.
- Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas.
- Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos. Procedimientos para su realización.

Aplicación de técnicas de cocción:

- Análisis y tipología de las cocciones. Fuentes de información relacionadas.
- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Análisis y características.
- Técnicas de cocción. Descripción análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de cada técnica.

Realización de acabados y presentaciones:

- Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y decoraciones.
- Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina.
- Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones.
- Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan.

Módulo profesional 06: Procesos de preelaboración y conservación en cocina
(código: 0497)

Contenidos (duración 310 horas)

Preparación de las zonas de producción:

- Equipos y maquinaria de cocina. Descripción y clasificación:
 - Generadores de frío.
 - Generadores de calor.
 - Maquinaria neutra.
- Distribución y ubicación en los espacios de cocina.
- Adecuación de espacios en función de necesidades.
- Batería, útiles y herramientas de cocina. Descripción y clasificación.
- Inventarios: Secuenciación y usos.
- Uso, limpieza y operaciones básicas de mantenimiento de la maquinaria de cocina.
- Materiales y características de la batería de cocina. Legislación vigente.
- Procedimiento de uso, limpieza y mantenimiento de batería, útiles y herramientas.
- Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina. Concepto y características.
- Procedimientos de acopio.
- Documentos de control interno del área de cocina. Funciones, formalización y tramitación.

Preparación de materias primas:

- Clasificación de las materias primas.
- Materias primas perecederas y no perecederas.
- Clasificación comercial y gastronómica de aves.
- Clasificación comercial y gastronómica de carnes de vacuno, ovino, porcino y caprino.
- Clasificación comercial y gastronómica de pescados y mariscos.
- Calidades y calibres de verduras, frutas y hierbas aromáticas.
- Identificación de productos para consumo en crudo.
- Identificación de productos para uso en frío.
- Diagrama de organización y secuenciación de diversas fases de elaboración.
- Decoración y presentación.
- Alimentos de Madrid, producción artesanal, recolección y técnicas de transformación más adecuadas.

Determinación de sistemas y métodos de envasado y conservación:

- Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación: Por frío, por calor y otros métodos.
- Características y adecuación en función de los resultados finales a obtener.
- Pasteurización y esterilización. Descripción y características.
- Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- Caducidad y caducidad secundaria. Conceptos. Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.
- El vacío como método de conservación:
 - Descripción y análisis del sistema de vacío.
 - Tipos de vacío.
 - Control de fases y valoración de resultados.
- Procedimiento de ejecución de técnicas de envasado y conservación.
- Análisis de fases y puntos clave en las técnicas de conservación.
- Control y valoración de resultados y métodos.
- El ahumado y las atmósferas modificadas.
- Congelación por alta presión. Concepto y usos.

Regeneración de materias primas:

- Técnicas de regeneración de alimentos. Concepto, descripción y análisis.
- Control y valoración de resultados.
- Concepto de regeneración.
- Análisis de fases y puntos clave en la regeneración de materias primas.
- Adaptabilidad de regeneración a platos o productos terminados.
- Fases y puntos clave en la regeneración de alimentos.
- Análisis de resultados finales.
- Equipos utilizados en la regeneración. Funciones y procedimientos de uso y control.
- Procesos de ejecución de técnicas. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las mismas.
- Descongelación de alimentos:
 - Características y usos más comunes.
 - Productos que no necesitan descongelación.
 - Materias primas y productos ya elaborados.
 - Hornos microondas.

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

- Preelaboración. Concepto y características.
- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Fases, procedimientos y puntos clave.
- Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos y obtención de piezas.
- Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento.
- Escandallo. Concepto y tipos. Métodos de cálculo de escandallos.
- Procedimiento de ejecución de cortes básicos y específicos.
- Tratamiento específico de ciertas materias primas.
- Clasificación y presentación comercial de las carnes de: Aves de corral, vacuno, porcino, ovino y caprino.
- Calidad, clasificación y grado de frescor de pescados y mariscos.
- Limpieza y almacenaje de verduras, frutas y hierbas aromáticas.

**Módulo profesional 07: Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
(código: 0504)**

Contenidos (duración 65 horas)

Determinación de puestos de trabajo:

- La cultura empresarial: Misión, visión, valores como eje de la gestión de los Recursos Humanos.
- Modelos y sistemas organizacionales en el sector de la Restauración, Departamentos de Alimentos y Bebidas (F&B) y empresas de organización de eventos.
- Desarrollo de inventarios y descripción de puestos de trabajo. Establecimiento de áreas de responsabilidad, funciones y tareas del personal dependiente.
- Planificación de plantillas en las empresas de restauración, Departamentos de F&B y empresas de organización de eventos.
- Herramientas de planificación y previsión de plantillas.

Planificación del personal dependiente a la estructura organizativa:

- Desarrollo de perfiles por competencias.
- Definición de las funciones que se han de desempeñar.
- Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices empresariales.
- Gestión de plantillas estables y Gestión de plantillas extras: Flexibilidad de las plantillas.
- Gestión de turnos.
- Modelo tipo de plantillas.
- Normativa laboral.

Colaboración en la selección del personal:

- El reclutamiento. Concepto y características.
- Sistemas y modelos de reclutamiento interno.
- Fuentes, sistemas y modelos de reclutamiento externo. Filtrado de candidatos.
- Técnicas de selección de personal: Entrevista, test y otras formas de selección.
- Externalización de los servicios de reclutamiento y selección de personal.
- La preselección y la selección.
- Comunicación a los candidatos seleccionados y no seleccionados.
- Contratación: Modelos de contratos y requerimientos habituales en el sector de la restauración.
- Departamentos de F&B y empresas de gestión de eventos.

Integración del personal en la empresa de restauración:

- Diseño del plan de acogida en la empresa. Plan de Inducción en la empresa: Inmersión en la cultura empresarial, inmersión en el puesto de trabajo, manual de bienvenida.
- Planes de formación. Reciclaje y desarrollo. Fuentes de financiación.
- Planes de carrera o desarrollo profesional: Horizontales y verticales.
- Concepto de motivación. Evolución. Teorías de la motivación en la empresa: Métodos, estrategias y tácticas de motivación aplicadas al sector de la restauración.
- La desmotivación. Tedium, fatiga, absentismo.
- Factores motivantes y desmotivantes.

Dirección de equipos:

- Comunicación y trabajo en equipo: Canales de comunicación en la empresa. Técnicas de equipo.
- Técnicas de reuniones. Clases y tipos: Herramientas de gestión participativa de los recursos humanos de la empresa de restauración.
- Principios de la dirección. Estrategias y liderazgo. Estilos de liderazgo. Delegar: Conceptos, técnicas y herramientas. Procesos de gestión del cambio.
- Leyes básicas de la dirección de equipos: Leyes físicas, de Pareto, Leyes humanas.

Control de la gestión de los recursos humanos:

- Clima laboral. Diseño y gestión de implantación de programas de clima laboral. Encuestas de clima.
- Dirección por objetivos y gestión del desempeño.
- Plan estratégico de Dirección de Recursos Humanos.

Planificación de recursos humanos en instalaciones para catering y eventos en restauración:

- Normativa vigente. Catering-banqueting y eventos en restauración.
- Operaciones previas a la organización del catering y eventos:
 - Análisis de la información previa.
 - Distribución lógica y planificación de los espacios.
 - Planificación de las instalaciones que se han de emplear.
 - Selección y justificación de recursos materiales.
- Determinación de necesidades de géneros y materias primas.
- Selección y justificación de recursos humanos. Subcontratación de servicios. Negociación y gestión.
- Servicios complementarios. Seguridad, decoración transporte y otros. Descripción y caracterización.
- Operaciones posteriores al evento.

Módulo profesional 08: Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina (código: 0498)

Contenidos (duración 130 horas)

Supervisión de la preparación de las zonas de producción y descripción de materias primas en la elaboración de postres:

- Instalaciones, equipos y maquinaria, de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.
- Batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso y mantenimiento.

- Descripción de las materias primas específicas en las elaboraciones de repostería y pastelería.
- Aprovisionamiento interno de materias primas de pastelería y repostería.

Realización de masas, pastas y otras elaboraciones básicas:

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y a la repostería.
- Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros. Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones comunes.
- Cremas, rellenos y salsas.
- Masas (esponjosas, secas, fermentadas, escaldadas) y otras elaboraciones básicas.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Conservación de productos de pastelería y repostería.

Elaboración de postres:

- Postres. Descripción, caracterización, análisis, tipos, clasificaciones y aplicaciones.
- Tipología según la materia prima principal, Leche, nata, fruta.
- Elaboraciones heladas, sorbetes, helados parfait.
- Formulaciones. Adaptación de las mismas a personas con necesidades alimenticias específicas. Productos sustitutivos.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres.
- Procedimientos de ejecución de postres.
- Proceso creativo, asociación de productos, lógica, temporalidad.
- Conservación y regeneración.

Presentación de postres:

- Decoración y presentación de postres en restauración. Normas y combinaciones básicas.
- Ensayo y valoración de técnicas y combinaciones. Nuevas tendencias.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de postres.
- Elaborar productos de pastelería, repostería y panadería a partir de la investigación propia, desarrollando la iniciativa y creatividad personal y la capacidad de improvisación.
- Planificar y elaborar ofertas gastronómicas de productos de pastelería, repostería y panadería de manera que se puedan satisfacer las expectativas de la clientela y los objetivos económicos del establecimiento.
- 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 y géneros en condiciones de máxima seguridad e higiene.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.
- Soportes artísticos: Cobertura, pastillaje, caramelo.

Módulo profesional 09: Empresa e iniciativa emprendedora (código: 0507)

Contenidos (duración 65 horas)

Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en el sector del ciclo formativo.
- Factores claves de los emprendedores: Iniciativa, creatividad y formación.
- La actuación de los emprendedores como empresarios y empleados de una pyme del sector en que se enmarca el ciclo formativo.
- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.
- La estrategia de la empresa, los objetivos y la ventaja competitiva.
- Plan de empresa: La idea de negocio en el ámbito del sector del ciclo formativo.

La empresa y su entorno:

- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema.
- Análisis del entorno general y específico de una pyme del sector del ciclo formativo.

- Relaciones de una pyme del sector del ciclo formativo con su entorno y con el conjunto de la sociedad.
- Cultura empresarial e imagen corporativa.
- Concepto y elementos del Balance Social de la empresa: Empleo, remuneraciones, medio ambiente y programa de acción social.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa.
- La fiscalidad en las empresas.
- Elección de la forma jurídica.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa: En Hacienda, en la Seguridad Social, en los Ayuntamientos, en el Notario, en el Registro Mercantil y en otros organismos.
- Apartados del plan de empresa:
 - Presentación de los promotores.
 - Estrategia, ventaja competitiva y análisis de las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades (DAFO) en la creación de una empresa.
 - Forma jurídica.
 - Análisis del mercado.
 - Organización de la producción de los bienes y servicios.
 - Organización de los Recursos Humanos.
 - Plan de marketing.
 - Análisis económico y financiero de la viabilidad de la empresa.
 - Gestión de ayuda y subvenciones.
 - Documentación de apertura y puesta en marcha.

Función económico-administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas. Las cuentas anuales.
- Análisis de la información contable.
- Obligaciones fiscales de las empresas. El calendario fiscal.
- Gestión administrativa de una empresa del sector del ciclo formativo.
- Aplicación del análisis de la viabilidad económica y financiera a una pyme del sector del ciclo formativo.

Función comercial:

- Concepto de Mercado. Oferta. Demanda.
- Análisis del Mercado en el sector en que se enmarca el ciclo formativo.
- Marketing mix: Precio, producto, promoción y distribución.

Los Recursos Humanos en la empresa:

- Categorías profesionales en las pymes del sector del ciclo formativo de acuerdo con lo establecido en el convenio colectivo correspondiente.
- Necesidades de personal en las pymes del sector del ciclo formativo. Organigrama.
- El coste del personal de acuerdo con los salarios de mercado en el sector en que se enmarca el ciclo formativo.
- Liderazgo y motivación. La comunicación en las empresas del sector.

Módulo profesional 10: Gestión administrativa y comercial en restauración (código: 0503)

Contenidos (duración 65 horas)

Establecimiento de las estructuras organizativas:

- Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
- Modelos organizativos de empresas de restauración. Conceptualización. Tipologías de organización de las empresas de restauración. Tendencias en la administración y gestión de establecimientos de restauración.
- Diseño de organigramas de empresas de restauración.
- Tareas y funciones de los responsables de la administración de un establecimiento/área de restauración: Descripción del trabajo.

Control de la gestión de la documentación administrativa, económica y financiera:

- Gestión de inventarios. Métodos administrativos.
- Gestión de compras y pedidos. Métodos administrativos.
- Fichas de producción. Manualización.
- Manualización y gestión de procesos operativos y administrativos.
- Circuito de la documentación. Finalidad y relación entre documentos.
- Sistemas y métodos de archivo de la documentación.
- Normativa de gestión documental.
- Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de documentos.

Control de los presupuestos de las áreas de producción:

- Concepto de presupuestos y tipologías.
- Elementos que integran los presupuestos.
- Elaboración de presupuestos.
- Aplicación de las nuevas tecnologías en la planificación presupuestaria.
- Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras.
- Elaboración de informes de control y análisis de resultados.
- Aplicación de las nuevas tecnologías en las tareas administrativas de control.
- Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas.
- El “umbral de rentabilidad”.
- Selección de proveedores. Puntos a evaluar, valoración, toma de decisiones.
- Negociación con proveedores. Modelos y técnicas de negociación.
- Negociación con clientes. Modelos y técnicas de negociación.
- Determinación de los niveles mínimos de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas y rotura de “stocks”.

Evaluación de la situación empresarial y del mercado:

- Análisis del entorno: Herramientas de análisis (PESTEL).
- Análisis del sector y análisis de la atractividad del sector: Herramientas de análisis.
- Análisis de mercado:
 - Las empresas tradicionales de restauración.
 - Nuevas tendencias empresariales en restauración.
 - Factores y motivaciones que influyen en la demanda.
 - Elementos de la demanda.
 - Clasificación de los clientes.
 - Tendencias actuales de la demanda.

Elaboración del plan de comercialización:

- El plan de marketing como herramienta de gestión de establecimientos de restauración.
- Las variables producto, precio distribución y comunicación en establecimientos de restauración.
- Concepto y objetivos del plan de comercialización.
- Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración.
- Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras.
- Presentación y lanzamiento del plan de comercialización.

Diseño de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y tipos de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis.
- Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas.
- Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.
- Principios básicos para el diseño físico de una carta.
- Distribución en restauración:
 - Canales de venta.
 - Aplicación de las nuevas tecnologías en la distribución de la oferta de restauración.
 - Gestión de reservas.
- Merchandising de la carta y promoción de la oferta de productos.

Marketing interno y gestión de calidad:

- Sistemas de calidad de Servicio aplicados al sector de la restauración.
- Marketing interno: Herramienta para la gestión eficaz y la satisfacción del cliente.

Módulo profesional 11: Gestión de la producción en cocina (código: 0500)*Contenidos (duración 180 horas)*

Reconocimiento de sistemas de producción culinaria:

- Sistemas de producción culinaria. Descripción y análisis:
 - Definición de los distintos modelos: Cocina tradicional, colectiva, diferida y variaciones en cuanto al método de producción de los diferentes sistemas (línea caliente y fría, hot filling, cocina 45 y otros).
 - Evolución histórica.
 - Adaptación de la producción al entorno.
 - Producción y oferta basada en cuarta, quinta y sexta gama.
- Sistemas de almacenamiento y transporte.
- Aplicación de los distintos sistemas de producción, referenciando o adaptando los distintos modelos a un entorno real.
- Sistemas de distribución y servicio. Características.
- Comparación de los distintos modelos y puesta en marcha en función del tipo de servicio.
- Identificación de los elementos materiales necesarios en función de cada sistema.
- Métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución: Abatimiento, envasado en atmósfera modificada (EAM), vacío, pasteurización, esterilización y otros. Comparación de los distintos modelos y puesta en marcha en función del tipo de servicio.
- Ventajas e inconvenientes de los diversos sistemas productivos.
- Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración.
- Factores que determinan la elección de un sistema de producción.
- Aplicación de tiempos en función de los diferentes sistemas de producción culinaria.
- Identificación de los sistemas de calidad asociados a cada método de producción.
- Aplicación de la normativa en función del sistema de producción.

Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos:

- El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones según los diversos sistemas de producción.
- Distribución en planta. Aplicación de criterios ergonómicos.
- Elección de la ubicación según el sistema de producción. Posibilidades de ampliación o adaptación.
- Identificación de la maquinaria en función del sistema de producción.
- Criterios previos al diseño.
- Criterios de diseño:
 - Seguridad alimentaria (limpieza, contaminación cruzada, gestión de residuos, almacenamiento de materiales y otros).
 - Funcionalidad de los espacios.
 - Delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/servicio, almacenamiento, anexos y otros).
 - Determinación de los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, transporte y distribución y otros).
 - Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros).
 - Adecuación de la normativa asociada a cada sistema.
- Dotación de equipamientos adecuados a los diversos sistemas productivos.
- Aplicación de las nuevas tecnologías aplicadas a los sistemas de producción.

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

- Análisis de la documentación e información previa relacionada con las actividades de producción en cocina:
 - Selección y/o determinación de ofertas.
 - Estudio y cálculo de necesidades para determinar recursos materiales y humanos.
 - Fichas de producción y distribución a los distintos departamentos.

- Organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio, en su caso:
 - Cuadrante de puestos y rotaciones.
 - Planning de trabajo.
 - Cuadrantes de horarios.
 - Partes de servicio.
- Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción:
 - Identificación de la actividad y adecuación al sistema de producción.
 - Aplicación de la planificación en los entornos reales de producción.
 - Fases de la producción culinaria.
 - Trazabilidad de los productos. Definición. Fases: Hacia atrás, en los procesos y hacia delante.
 - Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del proceso productivo, según el sistema APPCC.
 - Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
 - Información y formación al personal sobre las actividades programadas.
- Puesta en marcha de la actividad en coordinación con las actividades de servicio y del resto de procesos organizativos.
- Aplicación de los estándares establecidos.
- Retroalimentación del proceso.

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

- Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de pre-elaboración, entre otros.
- Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.
- Identificación de la logística de las operaciones en función del tipo de producción o servicio.
- Identificación de riesgos y aplicación de las técnicas de control para su prevención.
- Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones y traslado de la decisión al resto de departamentos.
- Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos. Aplicación de los distintos sistemas de decoración y presentación.
- Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.
- Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.
- Realización del servicio en función del sistema productivo y el emplazamiento.
- Coordinación con el resto de departamentos.

Control de consumos:

- Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina:
 - Fichas de producción. Análisis y ajuste/actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandallos.
 - Fichas de control de consumos. Por actividad/servicio, por períodos, por productos y otros.
 - Cumplimiento de protocolos.
 - Cálculo de desviaciones.
 - Formulación de informes.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

Módulo profesional 12: Inglés (código: 0179)*Contenidos (duración 160 horas)*

Comprensión oral precisa:

- Discursos y mensajes generales y profesionales del sector.
- Distintos acentos de los hablantes.
- Diferentes registros de formalidad.
- Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, televisivos, grabados.
- Idea principal y secundaria en presentaciones y debates.
- Instrucciones sobre operaciones y tareas propias del puesto de trabajo.
- Horarios, fechas y cantidades.
- Expresiones de opinión, preferencia, gusto y reclamaciones.
- Solicitud de información general y específica del sector.
- Terminología específica del sector.
- Normas de convivencia y protocolo.
- Fórmulas de cortesía.
- Fórmulas de saludo, acogida y despedida.
- Recursos gramaticales:
 - Relaciones lógicas de oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, consecuencia.
 - Relaciones temporales: Simultaneidad, anterioridad, posterioridad.
- Recursos lingüísticos:
 - Interpretación de distintos acentos.
 - Uso de registros de formalidad adecuados al contexto y al interlocutor.
 - Identificación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua inglesa.
 - Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
 - Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.
 - Expresión de la secuenciación.
 - El lenguaje de los debates.
 - El lenguaje de las reclamaciones.

Producción oral precisa:

- Mensajes en el registro apropiado y con la terminología específica del sector turístico.
- Fórmulas de cortesía.
- Fórmulas de saludo, acogida y despedida.
- Normas de convivencia y protocolo.
- Horas, fechas, estaciones y cantidades.
- Información sobre tipos de alojamiento y su organización; localización, acceso y transporte al establecimiento; posibilidades turísticas de la zona; cómo se llega a un lugar determinado; la oferta de servicios y facilidades; precios y reservas; horarios de museos, restaurantes, tiendas, transporte público, tiendas, bancos y farmacias de la zona; usos y costumbres sociales de la región.
- Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra en debates y mesas redondas.
- Opiniones, gustos y preferencias.
- Tratamiento de quejas y reclamaciones.
- Descripción de tipos de alojamiento y planes de estancia; servicios y facilidades ofertados; precios y facturación y formas de pago; los items de una factura; puestos de trabajo, función y responsabilidades de los mismos; cartas de comidas y de bebidas; eventos y condiciones de contratación.
- Recomendación y sugerencia de establecimientos, servicios, locales y eventos.
- Recursos gramaticales:
 - Tiempos verbales.
 - Preposiciones y locuciones preposicionales.
 - Adverbios y locuciones adverbiales.
 - Estilo directo en indirecto.

- Relaciones lógicas de oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
 - Relaciones temporales de simultaneidad, anterioridad, posterioridad.
- Recursos lingüísticos:
- Expresión de relaciones lógicas de oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, consecuencia.
 - Expresión de relaciones temporales de simultaneidad, anterioridad, posterioridad.
 - Expresión de sugerencias y recomendaciones.
 - Expresión de la secuenciación.
 - Expresión precisa de direcciones para llegar a lugares.
 - El body language como recurso de cohesión del discurso oral.
 - Terminología específica del sector.
 - Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.
 - La entonación como recurso de cohesión del discurso oral: Uso de los patrones de entonación.
 - Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración.
 - Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.
 - Acentos y registros de formalidad.
- Interpretación de mensajes escritos, en soporte papel y telemático:
- Comprensión global y detallada de mensajes, textos, artículos profesionales del sector y cotidianos.
- Interpretación exacta de la terminología específica del sector turístico.
- Comprensión detallada de la información contenida en reservas, informes, formularios, folletos y prensa especializada del sector.
- Comprensión detallada de ofertas de trabajo en el sector.
- Comprensión detallada de instrucciones, memos, avisos y reservas.
- Comprensión detallada de correspondencia, e-mail, fax, burofax.
- Recursos gramaticales:
- Tiempos verbales.
 - Preposiciones y locuciones preposicionales.
 - Adverbios y locuciones adverbiales.
 - Estilo directo e indirecto.
 - Relaciones lógicas de oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
 - Relaciones temporales de simultaneidad, anterioridad, posterioridad.
- Recursos lingüísticos:
- Comprensión exacta de las relaciones lógicas de oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, consecuencia.
 - Comprensión exacta de relaciones temporales de simultaneidad, anterioridad, posterioridad.
 - Interpretación exacta de los marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.
 - Reconocimiento de distintos acentos y registros de formalidad.
- Emisión de textos escritos:
- Producción de textos cotidianos y profesionales del sector, usando los registros adecuados al contexto de comunicación.
- Redacción de avisos, mensajes, reservas y facturas profesionales.
- Complimentación de documentos cotidianos y profesionales del sector.
- Formalización de los documentos asociados a la prestación de los servicios ofertados por el establecimiento.
- Redacción de “currículum vitae” y cartas de presentación.
- Redacción de correspondencia, fax, e-mail.
- Recursos gramaticales:
- Uso correcto de los signos de puntuación.
 - Tiempos verbales.
 - Preposiciones y locuciones preposicionales.
 - Adverbios y locuciones adverbiales.

- Estilo directo e indirecto.
 - Relaciones lógicas de oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
 - Relaciones temporales de simultaneidad, anterioridad, posterioridad.
- Recursos lingüísticos:
- Expresión escrita exacta de las relaciones lógicas de oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, consecuencia.
 - Expresión escrita exacta de relaciones temporales de simultaneidad, anterioridad, posterioridad.
 - Adecuación del texto al contexto comunicativo.
 - Selección del léxico profesional, de las estructuras sintácticas y de registro adecuada al contenido y al contexto comunicativo.
 - Coherencia en el desarrollo de texto.
 - Identificación e interpretación de los elementos culturales significativos de los países de habla inglesa.
 - Valoración y uso correcto de las normas culturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
 - Uso de los recursos formales y funcionales que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

ANEXO II

Organización académica y distribución horaria semanal

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO					
Ciclo Formativo: DIRECCIÓN DE COCINA					
Grado: Superior			Duración: 2000 horas		Código: HOTS04
MÓDULOS PROFESIONALES			CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1.º	Curso 2.º	
			1.º - 2.º - 3.º trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)
01	Control del aprovisionamiento de materias primas.	65	2		
02	Formación y orientación laboral.	90	3		
03	Gastronomía y nutrición	65	2		
04	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	95	3		
05	Procesos de elaboración culinaria	310	9		
06	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	310	9		
07	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	65	2		
08	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	130		7	
09	Empresa e iniciativa emprendedora.	65		3	
10	Gestión administrativa y comercial en restauración	65		3	
11	Gestión de la producción en cocina	180		9	
12	Inglés	160		8	
13	Proyecto de dirección de cocina	30			30
14	Formación en Centros de Trabajo	370			370
Horas totales		2.000	30	30	400

(03/15.913/11)