

*Instituto Vasco del Conocimiento  
de la Formación Profesional  
Lanbide Heziketaren  
Ezagutzaren Euskal Institutua*



# Créditos Formativos



**HOSTELERÍA Y TURISMO**

Técnica / Técnico en

# Cocina y Gastronomía





## Técnica / Técnico en Cocina y Gastronomía

## Créditos Formativos

### 0026 Procesos básicos de pastelería y repostería

|        |   |   |
|--------|---|---|
| 002614 | El obrador: materias primas y equipos .....                             | 1 |
| 002624 | Las masas y las pastas .....  | 3 |
| 002634 | Elaboraciones básicas de pastelería y repostería.....                   | 5 |
| 002644 | Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería ..... | 7 |

### 0028 Postres en restauración

|        |  |    |
|--------|--|----|
| 002813 | Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería .....        | 9  |
| 002823 | Elaboración y presentación de postres a base de lácteos y postres fritos. .... | 12 |
| 002833 | Elaboración y presentación de helados, sorbetes y semifríos .....              | 16 |

### 0045 Ofertas gastronómicas

|        |  |    |
|--------|--|----|
| 004512 | Empresas de restauración .....                             | 20 |
| 004522 | Costes y especificidades de las ofertas gastronómicas..... | 22 |

### 0046 Preelaboración y conservación de alimentos

|        |   |    |
|--------|---|----|
| 004614 | Recepción y acopio de materias primas en cocina .....             | 24 |
| 004624 | Preelaboración de alimentos .....                                 | 26 |
| 004634 | Regeneración de materias primas.....                              | 28 |
| 004644 | Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados ..... | 29 |

### 0047 Técnicas culinarias

|        |   |    |
|--------|---|----|
| 004715 | Las técnicas de cocción .....                         | 30 |
| 004725 | Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones ..... | 31 |
| 004735 | Elaboraciones culinarias.....                         | 33 |
| 004745 | Guarniciones, acabados y decoración de platos .....   | 35 |
| 004755 | El proceso de servicio en cocina.....                 | 37 |

### 0048 Productos culinarios

|        |   |    |
|--------|---|----|
| 004814 | Organización del proceso productivo en cocina .....       | 39 |
| 004824 | Técnicas culinarias: cocina española e internacional..... | 40 |
| 004834 | Productos culinarios : cocina creativa y de autor .....   | 42 |
| 004844 | Necesidades alimenticias especiales.....                  | 44 |

### 0049 Formación y orientación laboral

|        |   |    |
|--------|---|----|
| 004913 | Orientación profesional y trabajo en equipo ..... | 46 |
| 004923 | Marco normativo de las relaciones laborales ..... | 49 |
| 004933 | Prevención de riesgos .....                       | 52 |



| CRÉDITO FORMATIVO                                    | El obrador: materias primas y equipos                             | Duración | 30  |
|--|---|----------|-----|
| Código   | 002614  |          |     |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo  |          |     |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía                                   | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Procesos básicos de pastelería y repostería                       | Duración | 165 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Las masas y las pastas  |          | 50  |
|  | Elaboraciones básicas de pastelería y repostería                  |          | 50  |
|  | Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería | Duración | 35  |

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.
- b) Se han identificado útiles, herramientas y equipos necesarios en función del tipo de elaboración que hay que realizar.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.
- e) Se ha realizado la solicitud y traslado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
- g) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### CONTENIDOS

| 1. PUESTA A PUNTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA |   |
|---|---|
| procedimentales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Realización de las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>– Realización de la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparación del mismo.</li> <li>– Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.</li> <li>– Regeneración de las materias primas que lo precisen.</li> </ul> |
| conceptuales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Procesos de aprovisionamiento y distribución de materias primas.</li> <li>– Útiles, herramientas y equipos necesarios en función del tipo de elaboración que hay que realizar.</li> <li>– Materias primas específicas para uso en pastelería y repostería; sus características y sus aplicaciones más habituales.</li> </ul>   |

|               |  |
|---------------|--|
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Interés por la observación de tendencias en el sector, así como por la recogida de información.</li><li>- Participación activa en la resolución de problemas de organización.</li><li>- Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones.</li></ul> |
|---------------|--|

|  |  |          |                |
|--|--|----------|----------------|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Las masas y las pastas</b>  | Duración | 50             |
| Código   | 002624   |          |                |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo   |          |                |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía  | Nivel    | 2              |
| Módulo profesional                                   | Procesos básicos de pastelería y repostería  | Duración | 165            |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | El obrador: materias primas y equipos<br>Elaboraciones básicas de pastelería y repostería<br>Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería | Duración | 30<br>50<br>35 |

## **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

1. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de masas y pastas en función de sus especificidades y aplicaciones.
- b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.
- c) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas, respetando la formulación.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se ha identificado la masa susceptible de conservación por tratamiento de frío hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado las características físicas y organolépticas de las masas y pastas obtenidas e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se ha escudillado la masa sobre el molde con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## **CONTENIDOS**

### **1. OBTENCIÓN DE MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES**

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas, respetando la formulación.</li> <li>– Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</li> </ul>   |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Elaboración de distintos tipos de masas siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>– Deducción de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</li> <li>– Valoración de los resultados finales y verificación de las posibles medidas de corrección.</li> </ul> |

|               |  |
|---------------|--|
|               | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de masas y pastas en función de sus especificidades y aplicaciones, como sablé, choux, hojaldre, bizcochos.</li><li>- Diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas por cocción, por batido, por amasado.</li></ul> |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Rigor y actitud responsable a la hora de ejecutar diferentes técnicas reposteras.</li></ul>  |

| CRÉDITO FORMATIVO                                    | Elaboraciones básicas de pastelería y repostería                  | Duración | 50  |
|--|---|----------|-----|
| Código   | 002634  |          |     |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo  |          |     |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía                                   | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Procesos básicos de pastelería y repostería                       | Duración | 165 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | El obrador: materias primas y equipos                             | Duración | 30  |
|  | Las masas y las pastas  |          | 50  |
|  | Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería |          | 35  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
- b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.
- c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.
- d) Se ha identificado la función de cada ingrediente.
- e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y se ha seguido la secuencia de incorporación de ingredientes para los distintos productos a elaborar.
- f) Se ha controlado la temperatura, fluidez y cocción de cada una de las elaboraciones.
- g) Se han contrastado las características de los productos obtenidos frente a las especificaciones de elaboración.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## CONTENIDOS

### 1. OBTENCIÓN DE RELLENOS, CREMAS, JARABES, COBERTURAS Y OTRAS ELABORACIONES

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Organización y secuenciación de las diversas fases en los procesos de elaboración.</li> <li>– Elaboración de distintos tipos de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc., siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>– Deducción de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</li> <li>– Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas de corrección.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tipos de rellenos. Cremas, baños, coberturas y otros: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Especificidades.</li> <li>• Aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>– Natas, cremas pasteleras, chocolates en cobertura.</li> </ul>   |

|               |  |
|---------------|--|
|               | <ul style="list-style-type: none"><li>- Métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, batidos y otros.</li></ul>   |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li><li>- Participación activa y asertiva en la ejecución de las tareas.</li></ul> |

|  |   |          |     |
|--|---|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería | Duración | 35  |
| Código   | 002644  |          |     |
| Familia profesional                                  | HOSTELERÍA Y TURISMO  |          |     |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía                                   | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Procesos básicos de pastelería y repostería                       | Duración | 165 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | El obrador: materias primas y equipos                             | Duración | 30  |
|  | Las masas y las pastas  |          | 50  |
|  | Elaboraciones básicas de pastelería y repostería                  |          | 50  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Decora y termina el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- b) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
- d) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## CONTENIDOS

### 1. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.</li> <li>– Realización de las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final.</li> <li>– Disposición de los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.</li> <li>– Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas correctivas.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos.</li> <li>– Procesos de utilización o regeneración de productos que lo precisen, descongelación de masas.</li> </ul>  |

|               |  |
|---------------|--|
|               | <ul style="list-style-type: none"><li>- Necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</li></ul>   |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li><li>- Interés por conocer nuevas tendencias, modos de producción, etc.</li></ul> |

|  |  |          |          |
|--|--|----------|----------|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería  | Duración | 50       |
| Código   | 002813   |          |          |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo   |          |          |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía  | Nivel    | 2        |
| Módulo profesional                                   | Postres en restauración  | Duración | 168      |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Elaboración y presentación de postres a base de lácteos y postres fritos.<br>Elaboración y presentación de helados, sorbetes y semifríos | Duración | 59<br>59 |

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

- c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## CONTENIDOS

| <b>1. ORGANIZACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES EN RESTAURACIÓN</b> |   |
|---|---|
| procedimentales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Determinación de los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</li> <li>– Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.</li> </ul>   |
| conceptuales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Postres en restauración: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción.</li> <li>• Clasificación.</li> <li>• Aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>– Documentos relacionados con la producción.</li> <li>– Fases de la producción.</li> <li>– Materias primas, equipos, útiles, herramientas, etc.</li> </ul>  |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Reconocimiento de la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</li> <li>– Valoración desde el ámbito organizativo, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>  |
| <b>2. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE FRUTAS</b>                     |   |
| procedimentales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.</li> <li>– Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</li> <li>– Elaboración de diversos postres a base de frutas.</li> <li>– Valoración de los resultados finales identificado las posibles medidas de corrección y mejora.</li> </ul> |
| conceptuales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Postres a base de frutas, macedonias, compotas, frutas asadas, flambeados.</li> <li>– Procesos de ejecución de postres a base de frutas.</li> </ul>  |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Respeto por la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> <li>– Participación positiva, aportando ideas y comentarios que enriquezcan las tareas.</li> </ul>  |

### 3. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinación de los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</li> <li>- Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Postres en restauración: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción.</li> <li>• Caracterización.</li> <li>• Clasificación.</li> <li>• Aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>- Documentos relacionados con la producción.</li> <li>- Fases de la producción.</li> <li>- Materias primas, equipos, útiles, herramientas, etc.</li> </ul> |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocimiento de la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</li> <li>- Valoración desde el ámbito organizativo, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>   |

|  |   |          |     |
|--|---|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Elaboración y presentación de postres a base de lácteos y postres fritos</b> | Duración | 59  |
| Código   | 002823  |          |     |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo  |          |     |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía   | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Postres en restauración   | Duración | 168 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería               | Duración | 50  |
|  | Elaboración y presentación de helados, sorbetes y semifríos                     |          | 59  |

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

**1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**2. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**3. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.

- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## CONTENIDOS

### 1. ORGANIZACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Determinación de los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</li> <li>– Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Postres en restauración: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción.</li> <li>• Caracterización.</li> <li>• Clasificación.</li> <li>• Aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>– Documentos relacionados con la producción.</li> <li>– Fases de la producción.</li> <li>– Materias primas, equipos, útiles, herramientas, etc.</li> </ul> |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Reconocimiento de la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</li> <li>– Valoración desde el ámbito organizativo, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>   |

### 2. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE LÁCTEOS

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Distinción de las fases del proceso de elaboración respetando la formulación.</li> <li>– Identificación de los puntos clave en el proceso de elaboración.</li> </ul> |
|-----------------|---|

|               |   |
|---------------|---|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración de diversos postres a base de lácteos.</li> <li>- Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.</li> </ul>                              |
| conceptuales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de postres a base de lácteos: natillas, flanes, cremas.</li> <li>- Procesos de elaboración de postres a base de lácteos.</li> <li>- Procesos de elaboración de helados y sorbetes.</li> </ul>    |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> <li>- Comportamiento assertivo y disposición positiva.</li> </ul> |

### 3. ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS Y DE SARTÉN

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de las fases del proceso de elaboración.</li> <li>- Identificación de los puntos clave en el proceso de elaboración.</li> <li>- Elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>- Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de postres fritos y de sartén: leches fritas, torrijas, buñuelos.</li> <li>- Procesos de ejecución de postres fritos y de sartén.</li> </ul>  |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> <li>- Aportación de ideas y participación con alto grado de colaboración con los compañeros y compañeras del grupo.</li> </ul>   |

### 4. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinación de los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</li> <li>- Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Postres en restauración: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción.</li> <li>• Caracterización.</li> <li>• Clasificación.</li> <li>• Aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>- Documentos relacionados con la producción.</li> <li>- Fases de la producción.</li> <li>- Materias primas, equipos, útiles, herramientas, etc.</li> </ul> |

|               |   |
|---------------|---|
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Reconocimiento de la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</li><li>- Valoración desde el ámbito organizativo, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li></ul> |
|---------------|---|

|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Elaboración y presentación de helados, sorbetes y semifrío</b>        | Duración | 59  |
| Código   | 02833  |          |     |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo   |          |     |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía  | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Postres en restauración  | Duración | 168 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería        | Duración | 50  |
|  | Elaboración y presentación de postres a base de lácteos y postres fritos |          | 59  |

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

#### **1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### **2. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.
- h) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- i) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- j) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- k) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### **3. Elabora semifrío reconociendo y aplicando los diversos procedimientos**

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifrío.
- b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifrío siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección

- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o pre establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## CONTENIDOS

### 1. ORGANIZACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Determinación de los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</li> <li>– Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Postres en restauración: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción.</li> <li>• Caracterización.</li> <li>• Clasificación.</li> <li>• Aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>– Documentos relacionados con la producción.</li> <li>– Fases de la producción.</li> <li>– Materias primas, equipos, útiles, herramientas, etc.</li> </ul> |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Reconocimiento de la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</li> <li>– Valoración desde el ámbito organizativo, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>   |

### 2. ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Distinción de las fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</li> <li>– Elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.</li> </ul> |
|-----------------|--|

|               |  |
|---------------|--|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.</li> </ul>   |
| conceptuales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de helados y sorbetes, cremas, derivados lácteos.</li> <li>- Formulaciones.</li> <li>- Materias primas.</li> <li>- Procesos de presentación.</li> </ul>   |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rigor en la realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> <li>- Actitud proactiva en el desarrollo de buenos modos de trabajo con el fin de minimizar costes.</li> </ul> |

### 3. ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Distinción de las fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</li> <li>- Realización de los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>- Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de semifríos: baba rois, cremas.</li> <li>- Materias primas.</li> </ul>   |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> <li>- Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones.</li> </ul>  |

### 4. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinación de los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</li> <li>- Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Postres en restauración: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción.</li> <li>• Caracterización.</li> <li>• Clasificación.</li> <li>• Aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>- Documentos relacionados con la producción.</li> <li>- Fases de la producción.</li> <li>- Materias primas, equipos, útiles, herramientas, etc.</li> </ul> |

|               |   |
|---------------|---|
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Reconocimiento de la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</li><li>- Valoración desde el ámbito organizativo, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li></ul> |
|---------------|---|

|  |   |          |    |
|--|---|----------|----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Empresas de restauración</b>                       | Duración | 49 |
| Código   | 004512  |          |    |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo                                  |          |    |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía                       | Nivel    | 2  |
| Módulo profesional                                   | Ofertas gastronómicas                                 | Duración | 99 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Costes y especificidades de las ofertas gastronómicas | Duración | 50 |

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
- b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.
- c) Se han identificado las tendencias actuales en restauración.
- d) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- e) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

2. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los grupos de alimentos.
- b) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.
- c) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.
- d) Se han descrito las dietas tipo.
- e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- f) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.

### **CONTENIDOS**

#### **1. ORGANIZACIÓN DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN**

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Análisis de la normativa vigente relativa a los distintos tipos de establecimientos.</li> <li>– Análisis de la estructura departamental de empresas concretas.</li> <li>– Análisis y valoración de la evolución sufrida por los distintos tipos de establecimientos.</li> <li>– Interpretación de organigramas de funcionalidad, por clientela, por situación geográfica.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tipos y clasificación de establecimientos: comercial, colectiva, mixta.</li> </ul>   |

|               |  |
|---------------|--|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formas de restauración: restaurantes, bares, cafeterías, caterings.</li> <li>- Tendencias actuales en restauración.</li> <li>- Departamentos, funciones y puestos.</li> <li>- Documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.</li> <li>- Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.</li> </ul> |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por la observación de tendencias en el sector, así como por la recogida de información.</li> <li>- Participación activa en la resolución de problemas de organización.</li> <li>- Iniciativa y carácter asertivo en la aportación de variaciones sobre el plan de organización.</li> </ul>                          |

## 2. INTERPRETACIÓN DE LAS PROPIEDADES DIETÉTICAS Y NUTRICIONALES BÁSICAS DE LOS ALIMENTOS

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caracterización de las dietas para necesidades alimenticias específicas.</li> <li>- Valoración de la adecuación de diferentes tipos de menús para personas concretas.</li> <li>- Cálculos energéticos y nutricionales de diferentes dietas.</li> <li>- Análisis de diferentes alimentos en base a sus características nutricionales.</li> </ul>   |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Composición de los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los grupos de alimentos.</li> <li>• La rueda de los alimentos.</li> <li>• Función y degradación de nutrientes.</li> </ul> </li> <li>- Necesidades energéticas y nutricionales del organismo humano: <ul style="list-style-type: none"> <li>• La pirámide de alimentos.</li> </ul> </li> <li>- Las diferentes dietas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dieta mediterránea.</li> <li>• Otras.</li> </ul> </li> <li>- Dietoterapia: dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.</li> </ul> |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interés por el equilibrio nutricional en las dietas.</li> <li>- Valoración crítica de los estilos nutricionales imperantes en su entorno.</li> <li>- Reconocimiento de los valores para la salud de la dieta mediterránea.</li> </ul>   |

| CRÉDITO FORMATIVO                                    | Costes y especificidades de las ofertas gastronómicas | Duración | 50 |
|--|---|----------|----|
| Código   | 004522  |          |    |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo                                  |          |    |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía                       | Nivel    | 2  |
| Módulo profesional                                   | Ofertas gastronómicas                                 | Duración | 99 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Empresas de restauración                              | Duración | 49 |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
- h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

2. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.
- b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.
- c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.
- d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
- e) Se ha cumplimentado la documentación específica.
- f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.
- g) Se han distinguido los costes fijos de los variables.
- h) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- i) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

## CONTENIDOS

### 1. DETERMINACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Consideración de la estacionalidad y ubicación del establecimiento.</li> <li>– Análisis de las características y necesidades de la clientela.</li> </ul> |
|-----------------|---|

|               |  |
|---------------|--|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valoración de los recursos humanos y materiales disponibles.</li> <li>- Aplicación de criterios de equilibrio nutricional.</li> <li>- Comprobación y valoración del equilibrio interno de la oferta.</li> <li>- Valoración de las necesidades de variación y rotación de la oferta.</li> <li>- Selección de los productos culinarios y/o de pastelería/repostería adecuados al tipo de oferta.</li> </ul> |
| conceptuales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principales clases de ofertas: menús, cartas, buffet.</li> <li>- Elementos y variables de las ofertas: tipo de establecimiento, de servicio, precio.</li> <li>- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.</li> </ul>   |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones a las ofertas gastronómicas.</li> <li>- Interés por recabar información de la clientela relacionada con la oferta gastronómica.</li> <li>- Interés por conocer tendencias y modos de producción y comercialización en distintos tipos de establecimientos.</li> </ul>   |

## 2. CALCULO DE LOS COSTES GLOBALES DE LA OFERTA

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretación de la documentación relativa al aprovisionamiento, compras y recepción de géneros.</li> <li>- Deducción de las necesidades de materias primas.</li> <li>- Deducción de las necesidades de suministro de géneros.</li> <li>- Valoración de ofertas realizadas por distintos proveedoras o proveedores.</li> <li>- Asociación de documentos con las diversas fases del ciclo de compra.</li> <li>- Realización de escandallos.</li> <li>- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.</li> <li>- Cumplimentación de la documentación específica.</li> <li>- Utilización correcta de los medios ofimáticos disponibles.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cálculo de costes de ofertas gastronómicas: análisis de variables que influyen en el coste final.</li> <li>- Precio de venta. Componentes: el coste de materia prima, de ejecución, energético, el beneficio bruto.</li> <li>- Métodos de fijación de precio de venta: fijación del precio en base a demanda, a competencia y a coste.</li> </ul>   |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rigor en la cumplimentación de la documentación.</li> <li>- Actitud crítica en la valoración de ofertas de proveedoras o proveedores.</li> <li>- Rigor en el establecimiento de estándares de materias primas.</li> </ul>   |

| CRÉDITO FORMATIVO                                    | Recepción y acopio de materias primas en cocina             | Duración | 80  |
|--|---|----------|-----|
| Código   | 004614  |          |     |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo  |          |     |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía                             | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Preelaboración y conservación de alimentos                  | Duración | 297 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Preelaboración de alimentos                                 |          | 80  |
|  | Regeneración de materias primas                             |          | 60  |
|  | Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados |          | 77  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### 1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### 2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- b) Se ha interpretado la información.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## CONTENIDOS

### 1. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- |                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | - Descripción y características del economato y bodega. |
|-----------------|---|

|               |  |
|---------------|--|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recepción de materias primas comprobando cantidades y calidades de los productos.</li> <li>- Conservación y almacenamiento de las materias primas, acorde a sus características y a las prioridades de consumo.</li> <li>- Selección de proveedoras o proveedores.</li> </ul>   |
| conceptuales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Materias primas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Variedades.</li> <li>• Clasificaciones y aplicaciones.</li> <li>• Presentaciones comerciales.</li> </ul> </li> <li>- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.</li> <li>- Categorías comerciales: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extra, primera.</li> </ul> </li> <li>- Etiquetado de los productos.</li> </ul> |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valoración del orden y limpieza en la recepción de materias primas.</li> <li>- Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la recepción de materias primas.</li> <li>- Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> <li>- Participación activa en la recepción de géneros.</li> </ul>           |

## 2. ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deducción de necesidades de acopio de materias primas según el análisis de la documentación asociada a la producción.</li> <li>- Establecimiento de unas buenas prácticas de rotación para evitar el deterioro de géneros.</li> <li>- Cumplimentación de la documentación específica.</li> <li>- Utilización correcta de los medios ofimáticos disponibles.</li> <li>- Realización del acopio de materias primas utilizando la documentación requerida.</li> <li>- Valoración de las salidas de mercancías del almacén por los criterios FIFO y PMP.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Condiciones de almacenamiento de distintos géneros.</li> <li>- Rotación óptima de géneros: stocks mínimo, máximo, operativo, de seguridad.</li> <li>- Inventario físico e inventario permanente.</li> <li>- Métodos de valoración de almacén: FIFO y PMP.</li> <li>- Registro documental asociado al almacén.</li> <li>- La informatización del economato.</li> <li>- Documentación de acopio de materias primas.</li> </ul>  |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valoración del orden y limpieza durante el acopio de materias primas.</li> <li>- Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la realización de las tareas.</li> <li>- Participación activa en el acopio de materias primas.</li> </ul>  |

| CRÉDITO FORMATIVO                                    | Preelaboración de alimentos   | Duración | 80             |
|--|---|----------|----------------|
| Código   | 004624  |          |                |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo  |          |                |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía   | Nivel    | 2              |
| Módulo profesional                                   | Preelaboración y conservación de alimentos  | Duración | 297            |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Recepción y acopio de materias primas en cocina<br>Regeneración de materias primas<br>Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados | Duración | 80<br>60<br>77 |

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su disposición eficiente y principios de uso.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.
- c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.
- e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## CONTENIDOS

### 1. UTILIZACIÓN DE LAS MÁQUINAS, BATERÍA, ÚTILES Y HERRAMIENTAS

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Preparación y mantenimiento de maquinaria, batería, útiles y herramientas.</li> <li>– Utilización eficiente de maquinaria, batería, útiles y herramientas.</li> <li>– Mantenimiento de uso o primer nivel de la máquina. (engrasado, limpieza, y otros).</li> </ul>                                |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Maquinaria, batería, útiles y herramientas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características.</li> <li>• Aplicaciones.</li> <li>• Ubicación.</li> <li>• Distribución.</li> </ul> </li> </ul>   |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Valoración del orden y limpieza durante la preparación de útiles y equipos.</li> <li>– Rigor y actitud responsable durante la preparación de útiles y equipos.</li> <li>– Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul> |

### 2. PREELABORACIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Preparación y limpieza de materias primas.</li> <li>– Selección y ejecución de técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado.</li> <li>– Obtención de cortes específicos y/o piezas con denominación.</li> </ul>   |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tablas de rendimiento de géneros: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortes básicos.</li> <li>• Descripción, formatos y aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>– Piezas y/o cortes específicos de materias primas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características.</li> <li>• Aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>– Procedimientos intermedios de conservación.</li> </ul>              |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Valoración del orden y limpieza durante la preelaboración de materias primas.</li> <li>– Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la realización de las tareas.</li> <li>– Participación solidaria en los trabajos de equipo.</li> <li>– Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul> |

| CRÉDITO FORMATIVO                                    | Regeneración de materias primas   | Duración | 60             |
|--|---|----------|----------------|
| Código   | 004634  |          |                |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo  |          |                |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía   | Nivel    | 2              |
| Módulo profesional                                   | Preelaboración y conservación de alimentos  | Duración | 297            |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Recepción y acopio de materias primas en cocina<br>Preelaboración de alimentos<br>Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados | Duración | 80<br>80<br>77 |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.
- d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## CONTENIDOS

| 1. REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS |   |
|------------------------------------|---|
| procedimentales                    | – Regeneración de materias primas, seleccionando los equipos y técnicas adecuadas.  |
| conceptuales                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Técnicas y procedimientos de regeneración.</li> <li>– Procesos de descongelación: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características.</li> <li>• Aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>– Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas en función de: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materias primas.</li> <li>• Temperatura.</li> <li>• Tiempos de aplicación.</li> </ul> </li> </ul> |
| actitudinales                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Valoración del orden y limpieza durante la regeneración de materias primas.</li> <li>– Rigor y actitud responsable a la hora de regenerar materias primas.</li> <li>– Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>   |

|  |   |          |     |
|--|---|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados | Duración | 77  |
| Código   | 004644  |          |     |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo  |          |     |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía                             | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Preelaboración y conservación de alimentos                  | Duración | 297 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Recepción y acopio de materias primas en cocina             |          | 80  |
|  | Preelaboración de alimentos                                 |          | 80  |
|  | Regeneración de materias primas                             |          | 60  |

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.
- b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
- c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### CONTENIDOS

| 1. CONSERVACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS |   |
|--|---|
| procedimentales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.</li> <li>– Ejecución de técnicas de envasado y conservación.</li> </ul>   |
| conceptuales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Métodos de envasado y conservación.</li> <li>– Equipos asociados a cada método.</li> <li>– Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.</li> </ul>   |
| actitudinales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Valoración del orden y limpieza en los procesos de conservación de géneros.</li> <li>– Cumplimiento de la norma higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul> |

|  |   |          |     |
|--|---|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Las técnicas de cocción</b>                  | Duración | 80  |
| Código   | 004715  |          |     |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo                            |          |     |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía                 | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Técnicas culinarias                             | Duración | 330 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones | Duración | 70  |
|  | Elaboraciones culinarias                        |          | 80  |
|  | Guarniciones, acabados y decoración de platos   |          | 60  |
|  | El proceso de servicio en cocina                |          | 40  |

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### **CONTENIDOS**

| <b>1. EJECUCIÓN DE TÉCNICAS DE COCCIÓN</b> |  |
|--|--|
| procedimentales                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Identificación de técnicas de cocción y aplicación a diversos géneros.</li> <li>– Ejecución de diversas técnicas de cocción según los procedimientos establecidos.</li> </ul>   |
| conceptuales                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Terminología profesional relacionada.</li> <li>– Técnicas de cocción. Expansión, concentración y otras: características.</li> <li>– Fases significativas del proceso: aplicaciones.</li> </ul>  |
| actitudinales                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Valoración del orden y limpieza durante la ejecución de técnicas de cocción.</li> <li>– Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos.</li> <li>– Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental durante la ejecución de técnicas de cocción.</li> </ul> |

| CRÉDITO FORMATIVO                                    | Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones  | Duración | 70                   |
|--|--|----------|----------------------|
| Código   | 004725   |          |                      |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo   |          |                      |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía  | Nivel    | 2                    |
| Módulo profesional                                   | Técnicas culinarias  | Duración | 330                  |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Las técnicas de cocción<br>Elaboraciones culinarias<br>Guarniciones, acabados y decoración de platos<br>El proceso de servicio en cocina | Duración | 80<br>80<br>60<br>40 |

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### CONTENIDOS

| 1. CONFECCIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES |   |
|--|---|
| procedimentales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicación de procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</li> <li>- Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, valorando los resultados obtenidos.</li> <li>- Conservación y/o regeneración de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</li> </ul>  |
| conceptuales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Fondos básicos, fondos complementarios, salsas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características.</li> <li>• Clasificación.</li> </ul> </li> <li>- Estructura del proceso y fases significativas.</li> <li>- Aplicaciones para salsas complejas: mojado de platos de carnes, pescados, así como de guarniciones.</li> </ul> |

|               |   |
|---------------|---|
|               |   |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Valoración del orden y limpieza en las elaboraciones.</li><li>- Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la ejecución de elaboraciones.</li><li>- Participación solidaria en los trabajos de equipo.</li><li>- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li></ul> |

|  |   |          |                      |
|--|---|----------|----------------------|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Elaboraciones culinarias</b>   | Duración | 80                   |
| Código   | 004735  |          |                      |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo  |          |                      |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía   | Nivel    | 2                    |
| Módulo profesional                                   | Técnicas culinarias   | Duración | 330                  |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Las técnicas de cocción<br>Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones<br>Guarniciones, acabados y decoración de platos<br>El proceso de servicio en cocina | Duración | 80<br>70<br>60<br>40 |

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

1. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.
- c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### **CONTENIDOS**

#### **1. PREPARACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS ELEMENTALES**

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Realización del escandallo de géneros.</li> <li>– Organización y secuenciación de las tareas a realizar.</li> <li>– Aplicación de técnicas en función de los géneros a procesar.</li> <li>– Preparación de elaboraciones culinarias elementales.</li> </ul>                          |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Fichas de rendimiento de materias primas.</li> <li>– Elaboraciones culinarias elementales: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación y esquema.</li> <li>• Estructura del proceso y fases significativas.</li> <li>• Resultados que se obtienen.</li> </ul> </li> </ul> |

|               |   |
|---------------|---|
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Valoración del orden y limpieza durante la preparación de elaboraciones culinarias.</li><li>- Rigor y actitud responsable a la hora de ejecutar diferentes elaboraciones culinarias.</li><li>- Participación solidaria en los trabajos de equipo.</li><li>- Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones en las elaboraciones.</li></ul> |
|---------------|---|

| CRÉDITO FORMATIVO                                    | Guarniciones, acabados y decoración de platos  | Duración | 60                   |
|--|--|----------|----------------------|
| Código   | 004745   |          |                      |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo   |          |                      |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía  | Nivel    | 2                    |
| Módulo profesional                                   | Técnicas culinarias  | Duración | 330                  |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Las técnicas de cocción<br>Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones<br>Elaboraciones culinarias<br>El proceso de servicio en cocina | Duración | 80<br>70<br>80<br>40 |

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### CONTENIDOS

#### 1. ELABORACIÓN DE GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Elaboración de guarniciones y decoraciones según procedimientos establecidos.</li> <li>– Aplicación de guarniciones y decoraciones a las diferentes elaboraciones culinarias.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Guarniciones y decoraciones: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación: simples y compuestas.</li> </ul> </li> </ul>  |

|               |  |
|---------------|--|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características.</li> <li>• Aplicaciones y elaboraciones que acompañan habitualmente.</li> </ul>  |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Valoración del orden y limpieza durante la elaboración de guarniciones y elementos de decoración.</li> <li>– Actitud responsable con las normas y protocolos establecidos.</li> <li>– Participación activa en la ejecución de las tareas.</li> <li>– Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones en las guarniciones y decoraciones.</li> </ul> |

## 2. REALIZACIÓN DE ACABADOS Y PRESENTACIONES

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Realización de acabados y presentaciones en función de las aplicaciones culinarias.</li> <li>– Valoración y/o corrección de acabados y presentaciones.</li> </ul>   |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Criterios estéticos de elaboración de presentaciones y acabados.</li> </ul>   |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Valoración del orden y limpieza durante la realización de acabados y presentaciones.</li> <li>– Participación activa en la ejecución de las tareas.</li> <li>– Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones en los acabados y presentaciones, valorando los resultados obtenidos.</li> </ul> |

| CRÉDITO FORMATIVO                                    | El proceso de servicio en cocina  | Duración | 40                   |
|--|---|----------|----------------------|
| Código   | 004755  |          |                      |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo  |          |                      |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía   | Nivel    | 2                    |
| Módulo profesional                                   | Técnicas culinarias   | Duración | 330                  |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Las técnicas de cocción<br>Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones<br>Elaboraciones culinarias<br>Guarniciones, acabados y decoración de platos | Duración | 80<br>70<br>80<br>60 |

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción de la clientela.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
- e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### CONTENIDOS

#### 1. DESARROLLO DEL SERVICIO EN COCINA

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Interpretación de los requerimientos para la organización del servicio de cocina.</li> <li>– Realización del servicio de cocina siguiendo los procedimientos establecidos y manteniendo los productos en condiciones óptimas, de forma satisfactoria para las expectativas de la clientela.</li> </ul>   |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tipos de servicio según número de clientela, local, evento, instalaciones, tipo de clientela.</li> </ul>   |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Valoración del orden y limpieza durante el servicio de cocina.</li> <li>– Actitud activa y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en el servicio de cocina.</li> <li>– Participación solidaria en los trabajos de equipo.</li> <li>– Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental durante el servicio de cocina.</li> </ul> |

## 2. REALIZACIÓN DE ACABADOS Y PRESENTACIONES

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Realización de acabados y presentaciones en función de las aplicaciones culinarias.</li> <li>– Valoración y/o corrección de acabados y presentaciones.</li> </ul>   |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Criterios estéticos de elaboración de presentaciones y acabados.</li> </ul>   |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Valoración del orden y limpieza durante la realización de acabados y presentaciones.</li> <li>– Participación activa en la ejecución de las tareas.</li> <li>– Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones en los acabados y presentaciones, valorando los resultados obtenidos.</li> </ul> |

| CRÉDITO FORMATIVO                                    | Organización del proceso productivo en cocina        | Duración | 70  |
|--|--|----------|-----|
| Código   | 004814   |          |     |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo                                 |          |     |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía                      | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Productos culinarios                                 | Duración | 294 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Técnicas culinarias: cocina española e internacional | Duración | 80  |
|  | Productos culinarios : cocina creativa y de autor    |          | 80  |
|  | Necesidades alimenticias especiales                  |          | 64  |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

- a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.
- e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## CONTENIDOS

### 1. ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Organización y secuenciación del servicio de cocina.</li> <li>– Coordinación de equipos de cocina.</li> <li>– Deducción de necesidades de materias primas.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– La producción y servicio de cocina: ámbitos y características.</li> </ul>  |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Valoración del orden y limpieza durante las fases de los procesos productivos.</li> <li>– Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en los procesos productivos.</li> <li>– Participación solidaria en los trabajos de equipo, planteando organigramas adecuados para distintos tipos de trabajos.</li> </ul> |

| CRÉDITO FORMATIVO                                    | Técnicas culinarias: cocina española e internacional   | Duración | 80             |
|--|--|----------|----------------|
| Código   | 004824   |          |                |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo   |          |                |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía  | Nivel    | 2              |
| Módulo profesional                                   | Productos culinarios   | Duración | 294            |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Organización del proceso productivo en cocina<br>Productos culinarios: cocina creativa y de autor<br>Necesidades alimenticias especiales | Duración | 70<br>80<br>64 |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- b) Se ha valorado la importancia de estas técnicas en los distintos ámbitos productivos.
- c) Se han relacionado las técnicas con sus posibles aplicaciones a distintas materias primas.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han ejecutado las técnicas culinarias siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## CONTENIDOS

### 1. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS BÁSICOS

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verificación de todos los elementos necesarios para la producción.</li> <li>– Selección de las técnicas culinarias en función de las características de los productos.</li> <li>– Elaboración de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>– Verificación y valoración de los resultados obtenidos.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Evolución e historia de la cocina.</li> <li>– Relación de las técnicas con los productos culinarios básicos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina territorial.</li> <li>• Diversidad de la cocina nacional e internacional.</li> </ul> </li> <li>– Cocina vasca y su significación en el contexto internacional.</li> <li>– Nuevas tecnologías: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción.</li> <li>• Análisis.</li> </ul> </li> </ul> |

|               |   |
|---------------|---|
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Valoración del orden y limpieza durante la elaboración de productos culinarios.</li><li>- Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la elaboración de productos culinarios.</li><li>- Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones en las elaboraciones.</li><li>- Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li></ul> |
|---------------|---|

| CRÉDITO FORMATIVO                                    | Productos culinarios: cocina creativa y de autor   | Duración | 80             |
|--|--|----------|----------------|
| Código   | 004834   |          |                |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo   |          |                |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía  | Nivel    | 2              |
| Módulo profesional                                   | Productos culinarios   | Duración | 294            |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Organización del proceso productivo en cocina<br>Técnicas culinarias: cocina española e internacional<br>Necesidades alimenticias especiales | Duración | 70<br>80<br>64 |

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
- b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
- c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.
- d) Se han deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.
- f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.
- j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### CONTENIDOS

#### 1. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deducción y relación de técnicas respecto a materias primas y resultados propuestos.</li> <li>- Organización y secuenciación de las tareas.</li> <li>- Realización de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos, maximizando el aprovechamiento de recursos.</li> <li>- Verificación y valoración de las características finales del producto.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseño y combinación de elaboraciones: transformaciones físico-químicas.</li> <li>- Fichas técnicas de elaboración, recetarios: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fases.</li> <li>• Técnicas.</li> </ul> </li> </ul>  |

|               |  |
|---------------|--|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puntos clave.</li> </ul>  |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Rigor y actitud responsable a la hora de elaborar productos culinarios.</li> <li>– Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones en los productos culinarios.</li> <li>– Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental en la elaboración de productos culinarios.</li> </ul> |

| CRÉDITO FORMATIVO                                    | Necesidades alimenticias especiales   | Duración | 64             |
|--|---|----------|----------------|
| Código   | 004844  |          |                |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo  |          |                |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía   | Nivel    | 2              |
| Módulo profesional                                   | Productos culinarios  | Duración | 294            |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Organización del proceso productivo en cocina<br>Técnicas culinarias: cocina española e internacional<br>Productos culinarios: cocina creativa y de autor | Duración | 70<br>80<br>80 |

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.
- d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/preparación inadecuada.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### CONTENIDOS

| 1. ELABORACIÓN DE PLATOS PARA PERSONAS CON NECESIDADES ALIMENTICIAS ESPECÍFICAS |   |
|---|---|
| procedimentales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Identificación de necesidades alimenticias específicas y de alimentos excluidos.</li> <li>– Elaboración de platos para necesidades alimenticias específicas siguiendo los procedimientos establecidos y evitando contaminaciones cruzadas.</li> </ul>  |
| conceptuales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Necesidades alimenticias específicas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características.</li> <li>• Alimentos excluidos/productos sustitutivos.</li> <li>• Riesgos y puntos críticos de control.</li> <li>• Consecuencias de una manipulación/preparación inadecuada.</li> </ul> </li> <li>– Dietas para necesidades alimenticias específicas.</li> </ul> |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Valoración del orden y limpieza durante las fases del proceso.</li> <li>– Rigor y actitud responsable a la hora de elaborar platos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando riesgos y controlando los puntos críticos en las elaboraciones.</li> </ul>   |

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li></ul> |
|--|---|

|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
| CRÉDITO FORMATIVO                                    | <b>Orientación profesional y trabajo en equipo</b> | Duración | 35  |
| Código   | 004913   |          |     |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo                               |          |     |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía                    | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Formación y orientación laboral                    | Duración | 105 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Marco normativo de las relaciones laborales        | Duración | 30  |
|  | Prevención de riesgos                              |          | 40  |

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Título.
- c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil.
- d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral asociados al titulado o a la titulada.
- e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el Título.
- g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.

2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil.
- b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz, frente a los equipos ineficaces.
- d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los y las miembros de un equipo.
- e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los y las miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.
- g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto

### **CONTENIDOS**

#### **1. PROCESO DE INSERCIÓN LABORAL Y APRENDIZAJE A LO LARGO DE LA VIDA**

|                 |   |
|-----------------|---|
| procedimentales | - Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional. |
|-----------------|---|

|               |   |
|---------------|---|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Título.</li> <li>- Definición y análisis del sector profesional del Título.</li> <li>- Planificación de la propia carrera:           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecimiento de objetivos laborales, a medio y largo plazo, compatibles con necesidades y preferencias.</li> <li>• Objetivos realistas y coherentes con la formación actual y la proyectada.</li> </ul> </li> <li>- Establecimiento de una lista de comprobación personal de coherencia entre plan de carrera, formación y aspiraciones.</li> <li>- Cumplimentación de documentos necesarios para la inserción laboral (carta de presentación, currículum vitae...), así como la realización de testes psicotécnicos y entrevistas simuladas.</li> </ul> |
| conceptuales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.</li> <li>- El proceso de toma de decisiones.</li> <li>- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.</li> <li>- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Europass, Ploteus.</li> </ul>  |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del titulado o titulada.</li> <li>- Responsabilización del propio aprendizaje. Conocimiento de los requerimientos y de los frutos previstos.</li> <li>- Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional.</li> <li>- Valoración de los itinerarios profesionales para una correcta inserción laboral.</li> <li>- Compromiso hacia el trabajo. Puesta en valor de la capacitación adquirida.</li> </ul>   |

## 2. GESTIÓN DEL CONFLICTO Y EQUIPOS DE TRABAJO

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis de una organización como equipo de personas.</li> <li>- Análisis de estructuras organizativas.</li> <li>- Análisis de los posibles roles de sus integrantes en el equipo de trabajo.</li> <li>- Análisis de la aparición de los conflictos en las organizaciones: compartir espacios, ideas y propuestas.</li> <li>- Análisis de los distintos tipos de conflicto, intervenientes y sus posiciones de partida.</li> <li>- Análisis de los distintos tipos de solución de conflictos, la intermediación y buenos oficios.</li> <li>- Análisis de la formación de los equipos de trabajo.</li> </ul>         |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La estructura organizativa de una empresa como conjunto de personas para la consecución de un fin.</li> <li>- Clases de equipos en la industria del sector según las funciones que desempeñan.</li> <li>- Análisis de la formación de los equipos de trabajo.</li> <li>- La comunicación como elemento básico de éxito en la formación de equipos.</li> <li>- Características de un equipo de trabajo eficaz.</li> <li>- Definición de conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto.</li> <li>- Métodos para la resolución o supresión del conflicto: mediación, conciliación y arbitraje.</li> </ul> |

|               |  |
|---------------|--|
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Valoración de la aportación de las personas en la consecución de los objetivos empresariales.</li><li>- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.</li><li>- Valoración de la comunicación como factor clave en el trabajo en equipo.</li><li>- Actitud participativa en la resolución de conflictos que se puedan generar en los equipos de trabajo.</li><li>- Ponderación de los distintos sistemas de solución de conflictos.</li></ul> |
|---------------|--|

| CRÉDITO FORMATIVO                                    | Marco normativo de las relaciones laborales | Duración | 30  |
|--|---|----------|-----|
| Código   | 004923                                      |          |     |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo                        |          |     |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía             | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Formación y orientación laboral             | Duración | 105 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Orientación profesional y trabajo en equipo | Duración | 35  |
|  | Prevención de riesgos                       |          | 40  |

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras.
- c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- f) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el Título.
- j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

2. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.
- b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de la Seguridad Social.
- c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
- d) Se han identificado las obligaciones de la figura de empresario o empresaria y trabajador o trabajadora dentro del sistema de la Seguridad Social.
- e) Se han identificado, en un supuesto sencillo, las bases de cotización de un trabajador o trabajadora, y las cuotas correspondientes a la figura de trabajador o trabajadora y empresario o empresaria.
- f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de la Seguridad Social, identificando los requisitos.
- g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo.
- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

## CONTENIDOS

### 1. CONDICIONES LABORALES DERIVADAS DEL CONTRATO DE TRABAJO

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis de fuentes del derecho laboral y clasificación según su jerarquía.</li> <li>- Análisis de las características de las actividades laborales reguladas por el TRLET.</li> <li>- Formalización y comparación, según sus características, de las modalidades de contrato más habituales.</li> <li>- Interpretación de la nómina.</li> <li>- Análisis del convenio colectivo de su sector de actividad profesional.</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fuentes básicas del derecho laboral: Constitución, Directivas comunitarias, Estatuto de los Trabajadores, Convenio Colectivo.</li> <li>- El contrato de trabajo: elementos del contrato, características y formalización, contenidos mínimos, obligaciones del empresario o la empresaria, medidas generales de empleo.</li> <li>- Tipos de contrato: indefinidos, formativos, temporales, a tiempo parcial.</li> <li>- La jornada laboral: duración, horario, descansos (calendario laboral y fiestas, vacaciones, permisos).</li> <li>- El salario: tipos, abono, estructura, pagas extraordinarias, percepciones no salariales, garantías salariales.</li> <li>- Deducciones salariales: bases de cotización y porcentajes, IRPF.</li> <li>- Modificación, suspensión y extinción del contrato.</li> <li>- Representación sindical: concepto de “sindicato”, derecho de sindicación, asociaciones empresariales, conflictos colectivos, la huelga, el cierre patronal.</li> <li>- El convenio colectivo. Negociación colectiva.</li> <li>- Nuevos entornos de organización del trabajo: externalización, teletrabajo...</li> </ul> |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valoración de necesidad de la regulación laboral.</li> <li>- Interés por conocer las normas que se aplican en las relaciones laborales de su sector de actividad profesional.</li> <li>- Reconocimiento de los cauces legales previstos como modo de resolver conflictos laborales.</li> <li>- Rechazo de prácticas poco éticas e ilegales en la contratación de trabajadores o trabajadoras, especialmente, en los colectivos más desprotegidos.</li> <li>- Reconocimiento y valoración de la función de los sindicatos como agentes de mejora social.</li> </ul>  |

### 2. SEGURIDAD SOCIAL, EMPLEO Y DESEMPLEO

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis de la importancia de la universalidad del sistema general de la Seguridad Social.</li> <li>- Resolución de casos prácticos sobre prestaciones de la Seguridad Social</li> </ul>  |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- El sistema de la Seguridad Social: campo de aplicación, estructura, regímenes, entidades gestoras y colaboradoras.</li> <li>- Principales obligaciones de empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.</li> </ul> |

|               |   |
|---------------|---|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acción protectora: asistencia sanitaria, maternidad, incapacidad temporal y permanente, lesiones permanentes no invalidantes, jubilación, desempleo, muerte y supervivencia.</li> <li>- Clases, requisitos y cuantía de las prestaciones.</li> <li>- Sistemas de asesoramiento de los trabajadores y de las trabajadoras respecto a sus derechos y deberes.</li> </ul> |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocimiento del papel de la Seguridad Social en la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.</li> <li>- Rechazo hacia las conductas fraudulentas, tanto en cotización como en las prestaciones de la Seguridad Social.</li> </ul>  |

| CRÉDITO FORMATIVO                                    | Prevención de riesgos                       | Duración | 40  |
|--|---|----------|-----|
| Código   | 004933                                      |          |     |
| Familia profesional                                  | Hostelería y Turismo                        |          |     |
| Título   | Técnico en Cocina y Gastronomía             | Nivel    | 2   |
| Módulo profesional                                   | Formación y orientación laboral             | Duración | 105 |
| Resto de créditos formativos que completan el módulo | Orientación profesional y trabajo en equipo | Duración | 35  |
|  | Marco normativo de las relaciones laborales |          | 30  |

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador o trabajadora.
- c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo asociados al perfil profesional del Título.
- e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional.
- g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales relacionados con el perfil profesional del Título.

2. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todas y todos los agentes implicados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores y de las trabajadoras en la empresa, en materia de prevención de riesgos.
- d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa, que incluya la secuenciación de actuaciones que se deben realizar en caso de emergencia.
- f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del titulado o titulada.
- g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una pequeña o mediana empresa.

3. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral asociado al Título.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias, en caso de que sean inevitables.
- b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia
- d) Se han identificado las técnicas de clasificación de personas heridas, en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños, y la composición y uso del botiquín.
- f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de los trabajadores y de las trabajadoras, y su importancia como medida de prevención.

## CONTENIDOS

### 1. EVALUACIÓN DE RIESGOS PROFESIONALES

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis y determinación de las condiciones de trabajo.</li> <li>- Análisis de factores de riesgo.</li> <li>- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.</li> <li>- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.</li> <li>- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales.</li> <li>- Identificación de los ámbitos de riesgo en la empresa.</li> <li>- Establecimiento de un protocolo de riesgos según la función profesional.</li> <li>- Distinción entre accidente de trabajo y enfermedad profesional.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- El concepto de “riesgo profesional”.</li> <li>- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.</li> <li>- Riesgos específicos en el entorno laboral asociado al perfil.</li> <li>- Daños a la salud del trabajador o de la trabajadora que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.</li> </ul>  |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad preventiva.</li> <li>- Valoración de la relación entre trabajo y salud.</li> <li>- Interés en la adopción de medidas de prevención.</li> <li>- Valoración en la transmisión de la formación preventiva en la empresa.</li> </ul>  |

### 2. PLANIFICACIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA EMPRESA

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proceso de planificación y sistematización como herramientas básicas de prevención.</li> <li>- Análisis de la norma básica de PRL.</li> <li>- Análisis de la estructura institucional en materia PRL.</li> <li>- Elaboración de un plan de emergencia en el entorno de trabajo.</li> <li>- Puesta en común y análisis de distintos planes de emergencia.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- El desarrollo del trabajo y sus consecuencias sobre la salud e integridad humanas.</li> <li>- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.</li> </ul>  |

|               |   |
|---------------|---|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.</li> <li>- Agentes intervinientes en materia de PRL y salud, y sus diferentes roles.</li> <li>- Gestión de la prevención en la empresa.</li> <li>- Representación de los trabajadores y de las trabajadoras en materia preventiva (Técnico Básico o Técnica Básica en PRL).</li> <li>- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.</li> <li>- Planificación de la prevención en la empresa.</li> <li>- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.</li> </ul> |
| actitudinales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valoración de la importancia y necesidad de la PRL.</li> <li>- Valoración de su posición como agente de PRL y Salud Laboral.</li> <li>- Valoración de los avances para facilitar el acceso a la SL por parte de las instituciones públicas y privadas.</li> <li>- Valoración y traslado de su conocimiento a los planes de emergencia del colectivo al que pertenece.</li> </ul>   |

### 3. APPLICACIÓN DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN EN LA EMPRESA

|                 |  |
|-----------------|--|
| procedimentales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de diversas técnicas de prevención individual.</li> <li>- Análisis de las obligaciones empresariales y personales en la utilización de medidas de autoprotección.</li> <li>- Aplicación de técnicas de primeros auxilios.</li> <li>- Análisis de situaciones de emergencia.</li> <li>- Realización de protocolos de actuación en caso de emergencia.</li> <li>- Vigilancia de la salud de los trabajadores y de las trabajadoras.</li> </ul> |
| conceptuales    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Medidas de prevención y protección individual y colectiva.</li> <li>- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.</li> <li>- Urgencia médica / Primeros auxilios. Conceptos básicos.</li> <li>- Tipos de señalización.</li> </ul>  |
| actitudinales   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valoración de la previsión de emergencias.</li> <li>- Valoración de la importancia de un plan de vigilancia de la salud.</li> <li>- Participación activa en las actividades propuestas.</li> </ul>  |