

Créditos Formativos



HOSTELERÍA Y TURISMO

Técnica / Técnico Superior en

Dirección de Cocina

Técnica / Técnico Superior en Dirección de Cocina

Créditos Formativos

0496	Control de aprovisionamiento de materias primas	
049613	Materias primas en restauración: selección	1
049623	Recepción y almacenamiento de materias primas	3
049633	Control de consumos en restauración	6
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	
049714	Aprovisionamiento interno en cocina	8
049724	Métodos de conservación y envasado de alimentos	10
049734	Métodos de regeneración de alimentos	12
049744	Procesos de preelaboración de alimentos	13
0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	
049814	Zona de producción de postres: instalaciones y aprovisionamiento interno	15
049824	Elaboraciones básicas de pastelería y repostería.....	17
049834	Elaboración de postres.....	19
049844	Decoración y presentación de postres.....	21
0499	Procesos de elaboración culinaria	
049915	Elaboraciones culinarias: organización del proceso.....	23
049925	Técnicas de cocción.....	25
049935	Productos culinarios.....	27
049945	Decoración y presentación de productos culinarios.....	29
049955	El servicio en cocina	31
0500	Gestión de la producción en cocina	
050014	Sistemas de producción culinaria.....	33
050024	Planificación de recursos en la producción de cocina.....	36
050034	Procesos de producción y servicio	38
050044	Control de consumos	40
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	
050312	Organización y gestión administrativa en restauración.....	42
050322	Posicionamiento comercial de las empresas de restauración	46
0506	Formación y orientación laboral	
050613	Orientación profesional y trabajo en equipo	49
050623	Marco normativo de las relaciones laborales	52
050633	Prevención de riesgos	55

CRÉDITO FORMATIVO	Materias primas en restauración: selección	Duración	33
Código	049613		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Control de aprovisionamiento de materias primas	Duración	99
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Recepción y almacenamiento de materias primas	Duración	33
	Control de consumos en restauración		33

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Selecciona materias primas, identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.
- Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.
- Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.
- Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.
- Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y las bebidas.
- Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.
- Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.

CONTENIDOS

1. SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> – Realización de test sensoriales de las materias primas. – Identificación de las propiedades organolépticas de las materias primas. – Determinación de las aplicaciones gastronómicas de los alimentos y las bebidas en función de sus propiedades y características. – Identificación de los sellos europeos y españoles de calidad alimentaria. – Establecimiento de los estándares de materias primas.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> – Materias primas en restauración: <ul style="list-style-type: none"> • Tipos. • Características. • Presentación comercial. • Conservación. • Referentes del código alimentario. – Alimentos con sellos de calidad: <ul style="list-style-type: none"> • Tipos. • Zona geográfica. • Métodos de obtención-elaboración. • Información del consejo regulador.

	<p>– Criterios para la selección de proveedores o proveedoras.</p>
actitudinales	<ul style="list-style-type: none">– Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando el esfuerzo individual al requerido por el grupo.– Actitud de confianza en uno mismo o una misma y aportación de opiniones personales.

CRÉDITO FORMATIVO	Recepción y almacenamiento de materias primas	Duración	33
Código	049623		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Control de aprovisionamiento de materias primas	Duración	99
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Materias primas en restauración: selección	Duración	33
	Control de consumos en restauración		33

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Recepciona materias primas, verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito y caracterizado las operaciones necesarias para recepcionar materias primas en cocina.
- Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.
- Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor o de la proveedora de la normativa referente a embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.
- Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.
- Se han reconocido y formalizado los documentos relacionados con los procesos de recepción.
- Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y se ha controlado la recogida de residuos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Almacena materias primas y otros suministros en restauración, identificando las necesidades de conservación y ubicación

Criterios de evaluación:

- Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y la conservación de las materias primas y otros suministros.
- Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas.
- Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.
- Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- Se ha mantenido el almacén, el economato y/o la bodega en condiciones de orden y limpieza.
- Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.
- 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	<ul style="list-style-type: none"> – Organización y control de las fases y procedimientos para la recepción de materias primas. – Ejecución del control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario de las materias primas. – Interpretación del etiquetado de los productos. – Verificación del cumplimiento de la petición de compra (coincidencia en cantidad y calidad entre lo recibido y lo solicitado, cumplimiento por parte del proveedor o de la proveedora de la normativa referente a embalaje, transporte, temperatura, etc.) – Interpretación, formalización y tramitación de los documentos relacionados con la recepción, el economato, la bodega y el almacén. – Realización de todas las operaciones de recepción de materias primas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. – Ejecución del control de recogida de residuos.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> – Los procesos de recepción de materias primas: fases, funciones y características. – Equipos, maquinaria e instrumentos asociados a los procesos de recepción. – Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato, bodega y almacén. – El transporte de las mercancías perecederas. Normativa. Acuerdo sobre el Transporte Internacional de Mercancías Perecederas (ATP).
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> – Compromiso ético con los valores de conservación y defensa del patrimonio medioambiental. – Valoración del orden y de la limpieza durante el proceso de recepción.

2. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN RESTAURACIÓN

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> – Clasificación y distribución de las mercancías en función de sus necesidades de conservación, almacenamiento y consumo. – Distribución y colocación de las materias primas en función de la prioridad en su consumo y garantizando la calidad y seguridad higiénico-sanitaria. – Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> – Alimentos perecederos, no perecederos y otros suministros. Concepto y características. – Lugares para el almacenamiento y la conservación de las materias primas y otros suministros. Tipos y características: <ul style="list-style-type: none"> • Almacén. • Economato. • Bodega. – Métodos de conservación de las materias primas. Temperaturas de conservación y envases para el almacenamiento.

actitudinales	<ul style="list-style-type: none">- Valoración del orden y de la limpieza durante el proceso de almacenamiento.- Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas, y perseverancia ante las dificultades.
---------------	--

CRÉDITO FORMATIVO	Control de consumos en restauración	Duración	33
Código	049633		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Control de aprovisionamiento de materias primas	Duración	99
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Materias primas en restauración: selección	Duración	33
	Recepción y almacenamiento de materias primas		33

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Controla consumos y existencias, registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.

Criterios de evaluación:

- Se ha descrito el concepto de “control de existencias” en restauración.
- Se han caracterizado los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados.
- Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor o de la proveedora y su control.
- Se han realizado diversos tipos de inventarios y se han descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.
- Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.
- Se ha calculado el consumo de existencias, teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.
- Se han utilizado aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en economato.

CONTENIDOS

1. CONTROL DE CONSUMOS Y EXISTENCIAS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> – Gestión de los stocks (punto de pedido, stock operativo, stock de seguridad, stock máximo-mínimo, etc.) – Control de los consumos y de las existencias en restauración. Interpretación, formalización y tramitación de los documentos relacionados. – Identificación de los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor o de las proveedoras y su control. – Solicitud de pedidos y retirada de géneros del almacén, del economato y de la bodega. Formalización de la documentación. – Cálculo de consumo teórico y real, mermas, pérdidas y roturas. – Valoración de las existencias del economato, de la bodega y del almacén (FIFO, media ponderada, etc.) – Utilización de aplicaciones informáticas de control de consumos y existencias en economato y bodega.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> – Procedimientos de control y documentos asociados. – La rotación de géneros. Concepto, función y procedimiento.

	– Inventarios físicos e inventarios permanentes. Concepto y características.
actitudinales	– Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías como elementos de apoyo.

CRÉDITO FORMATIVO	Aprovisionamiento interno en cocina	Duración	50
Código	049714		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	Duración	198
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Métodos de conservación y envasado de alimentos	Duración	50
	Métodos de regeneración de alimentos		38
	Procesos de preelaboración de alimentos		60

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Prepara las zonas de producción, reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.

Criterios de evaluación:

- Se han establecido las características de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionados con la producción culinaria.
- Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina.
- Se han reconocido las aplicaciones de máquinas, batería, útiles y herramientas.
- Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.
- Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.
- Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. PREPARACIÓN DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> – Utilización de equipos y maquinaria de preelaboración y conservación. Limpieza, uso y mantenimiento. – Distribución y ubicación en los espacios de cocina: realización de ejercicios prácticos. – Ejecución del aprovisionamiento interno de materias primas en cocina: <ul style="list-style-type: none"> • Formalización y tramitación de documentos de control interno del área de cocina. • Distribución interna de materias primas.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> – Equipos y maquinaria de preelaboración y conservación. – Batería, útiles y herramientas de cocina. – Aprovisionamiento interno de materias primas: <ul style="list-style-type: none"> • Procedimientos de acopio.

	<ul style="list-style-type: none"> • Documentos de uso interno.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> – Preparación de las zonas de producción con orden y limpieza. – Participación activa. – Actitud activa, metódica, y respetuosa con las normas y protocolos establecidos durante la preparación de las zonas de producción. – Responsabilidad con el trabajo. – Planificación de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas. – Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de las tareas.

CRÉDITO FORMATIVO	Métodos de conservación y envasado de alimentos	Duración	50
Código	049724		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	Duración	198
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Aprovisionamiento interno en cocina	Duración	50
	Métodos de regeneración de alimentos		38
	Procesos de preelaboración de alimentos		60

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y se han reconocido sus aplicaciones en la cocina.
- Se han reconocido las características y las diferencias entre la pasteurización y esterilización.
- Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
- Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación.
- Se han determinado las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- Se han reconocido la relación entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.
- Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. DETERMINACIÓN DE SISTEMAS Y MÉTODOS DE ENVASADO Y CONSERVACIÓN

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> – Elección de los sistemas y métodos de envasado y conservación adecuados en función del uso previsto. – Aplicación de sistemas y métodos de envasado y conservación: por frío, por calor y otros métodos. – Control y valoración de resultados en la ejecución de técnicas de envasado y conservación.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> – Sistemas y métodos de envasado y conservación: por frío, por calor, otros métodos. – Equipos, recipientes y envases asociados a cada método de envasado y conservación.

	<ul style="list-style-type: none"> - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación. - El vacío como método de conservación. Concepto y aplicaciones. Tipos de vacío. - Pasteurización y esterilización: conceptos y aplicaciones. - Caducidad y caducidad secundaria. - Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.
<p>actitudinales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. - Participación activa. - Disposición e iniciativa personal en la organización de los procesos. - Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías.

CRÉDITO FORMATIVO	Métodos de regeneración de alimentos	Duración	38
Código	049734		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	Duración	198
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Aprovisionamiento interno en cocina	Duración	50
	Métodos de conservación y envasado de alimentos		50
	Procesos de preelaboración de alimentos		60

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Regenera materias primas, aplicando las técnicas en función de sus características.

Criterios de evaluación:

- Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.
- Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para la regeneración.
- Se han ejecutado las técnicas de regeneración.
- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta la naturaleza de las diversas materias primas y su uso posterior.
- Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- 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	<ul style="list-style-type: none"> – Ejecución de la regeneración de materias primas. Procedimientos de uso y control. – Conservación intermedia de materias primas.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> – Regeneración de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Técnicas de regeneración. • Fases y puntos clave. – Equipos.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> – Realización de la regeneración de materias primas con orden y limpieza. – Actitud activa, metódica, y respetuosa con las normas y los protocolos establecidos durante la regeneración de materias primas.

CRÉDITO FORMATIVO	Procesos de preelaboración de alimentos	Duración	60
Código	049744		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	Duración	198
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Aprovisionamiento interno en cocina	Duración	50
	Métodos de conservación y envasado de alimentos		50
	Métodos de regeneración de alimentos		38

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.

Criterios de evaluación:

- Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, los útiles y/o las herramientas necesarias.
- Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.
- Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.
- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.
- Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. PLANIFICACIÓN DE LOS PROCESOS DE PREELABORACIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> – Organización de los procesos de preelaboración en función de órdenes de trabajo previstas, asignando tareas, fases y responsables. – Preparación previa al corte y/o racionado de géneros de cocina. – Ejecución de cortes básicos en función de las aplicaciones. – Ejecución de cortes específicos. – Cálculo de escandallos. – Valoración de rendimientos.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> – Concepto de “preelaboración”. – Procesos de preelaboraciones de materias primas: descripción y características. – Cortes y piezas básicos: descripción, formatos y aplicaciones.

	<ul style="list-style-type: none"> - Cortes específicos y piezas con denominación propia: descripción, formatos y aplicaciones. - Tratamientos específicos para las diferentes materias primas. - Rendimiento de materias primas: concepto y métodos de cálculo del rendimiento. - Escandallo: concepto, tipos y métodos de cálculo de escandallos. - Métodos de control de rendimientos.
<p>actitudinales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. - Actitud activa, metódica y respetuosa con las normas y los protocolos establecidos durante la realización de las tareas, perseverando ante las dificultades. - Planificación de las tareas a realizar, con previsión de las dificultades y el modo de superarlas. - Compromiso con los plazos establecidos en la planificación de los procesos de preelaboraciones. - Flexibilidad y actitud de adaptación al cambio. - Disposición e iniciativa personal en la organización de los procesos.

CRÉDITO FORMATIVO	Zona de producción de postres: instalaciones y aprovisionamiento interno	Duración	50
Código	049814		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	Duración	200
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Elaboraciones básicas de pastelería y repostería	Duración	50
	Elaboración de postres		50
	Decoración y presentación de postres		50

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres, reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, y las necesidades de aprovisionamiento interno.

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado las instalaciones, los equipos, las máquinas, la batería, los útiles y las herramientas relacionados con la producción de elaboraciones de pastelería/repostería.
- Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de pastelería/repostería.
- Se han reconocido las aplicaciones de máquinas, batería, útiles y herramientas.
- Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.
- Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.
- Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.
- Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. SUPERVISIÓN DE LA PREPARACIÓN DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN DE POSTRES

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> – Ejecución de las operaciones de puesta en marcha de la maquinaria siguiendo los procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento establecidos. – Manejo, limpieza y mantenimiento de batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería según los procedimientos establecidos. – Realización del acopio, almacenamiento y conservación intermedia de géneros de pastelería/repostería y formalización de los documentos asociados. – Realización de la solicitud y traslado de las materias primas al lugar de trabajo.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> – Instalaciones, equipos y maquinaria de uso específico en pastelería y repostería. Tipos, características, aplicaciones y ubicación. – Batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación y aplicaciones.

	<ul style="list-style-type: none">- Aprovisionamiento interno de materias primas de pastelería y repostería. Concepto y características.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none">- Reconocimiento y valoración de las técnicas de organización y gestión para la realización de una correcta supervisión y preparación de zonas de producción.- Participación activa en la resolución de problemas de organización.- Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones.- Interés por la ejecución de tareas respetando la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CRÉDITO FORMATIVO	Elaboraciones básicas de pastelería y repostería	Duración	50
Código	049824		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	Duración	200
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Zona de producción de postres: instalaciones y aprovisionamiento interno	Duración	50
	Elaboración de postres		50
	Decoración y presentación de postres		50

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas, reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería.
- Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y las herramientas de pastelería/repostería.
- Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.
- Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.
- Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. REALIZACIÓN DE MASAS, PASTAS Y OTRAS ELABORACIONES BÁSICAS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> – Reconocimiento de las transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batido, mezclado, amasado, incorporación, tamizado, etc. – Caracterización y ejecución de técnicas u operaciones básicas asociadas a útiles y herramientas de pastelería y repostería: <ul style="list-style-type: none"> • Encamisado y adecuación de moldes y latas. • Manejo de rodillo, espátula, manga y cornet. – Organización y secuenciación de las fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas. – Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
-----------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de masas, pastas y otras elaboraciones básicas siguiendo los procedimientos y las formulaciones establecidas. - Control de los procesos y valoración de los resultados. - Conservación de los productos de pastelería y repostería.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería. - Procedimientos de ejecución de las diversas operaciones básicas. Descripción, características y aplicaciones. - Masas, pastas y otras elaboraciones básicas (sablé, choux, hojaldre, bizcochos...). Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. - Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboración de masas, pastas y otras elaboraciones básicas. - Puntos clave en los diversos procedimientos. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas. - Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de tareas. - Rigor y actitud responsable a la hora de ejecutar diferentes técnicas reposteras. - Interés por la ejecución de tareas respetando la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CRÉDITO FORMATIVO	Elaboración de postres	Duración	50
Código	049834		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	Duración	200
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Zona de producción de postres: instalaciones y aprovisionamiento interno	Duración	50
	Elaboraciones básicas de pastelería y repostería		50
	Decoración y presentación de postres		50

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Elabora postres, secuenciando fases y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

- Se han clasificado y caracterizado los diferentes postres y se han relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- Se han identificado y secuenciado las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración de postres.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- Se han realizado los procesos de elaboración de postres, respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han realizado los procedimientos de elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas.
- Se han deducido las necesidades de regeneración y/o de conservación hasta el momento de su utilización.
- Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.
- Se han valorado los posibles perjuicios para la salud de personas con necesidades alimenticias específicas causados por una inadecuada manipulación/elaboración.
- Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. ELABORACIÓN DE POSTRES

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> – Organización y secuenciación de las fases para la obtención de postres. – Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. – Interpretación de las fichas de producción. – Elaboración de postres, respetando las formulaciones y los procedimientos establecidos. Control y valoración de los resultados y aplicación de medidas de corrección. – Adaptación de las formulaciones para la elaboración de productos destinados a personas con necesidades alimenticias específicas. Utilización de productos sustitutivos. Ejecución de los procesos evitando las contaminaciones cruzadas. – Conservación y regeneración de productos de pastelería.
-----------------	--

conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Postres. Descripción, caracterización, análisis, tipos, clasificaciones y aplicaciones: <ul style="list-style-type: none"> • Postres a base de lácteos, a base de frutas, etc. • Postres fritos. • Semifríos. • Helados y sorbetes. - Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboración de postres. - Puntos clave en los diversos procedimientos. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas y perseverancia ante las dificultades. - Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando el esfuerzo individual al esfuerzo requerido por el grupo. - Rigor y actitud responsable a la hora de elaborar postres. - Interés por la ejecución de tareas respetando la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CRÉDITO FORMATIVO	Decoración y presentación de postres	Duración	50
Código	049844		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	Duración	200
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Zona de producción de postres: instalaciones y aprovisionamiento interno	Duración	50
	Elaboraciones básicas de pastelería y repostería		50
	Elaboración de postres		50

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

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

CONTENIDOS

1. PRESENTACIÓN DE POSTRES

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> – Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el acabado, decoración y presentación de postres. – Identificación de las necesidades de regeneración de los productos que lo precisen. – Acabado, decoración y presentación de postres siguiendo criterios estéticos o diseños preestablecidos. – Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración. – Control y valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas correctoras.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> – Principales elementos de decoración en pastelería y repostería. Normas y combinaciones básicas. Nuevas tendencias.

	<ul style="list-style-type: none">– Puntos clave en los diversos procedimientos. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none">– Valoración del orden y de la limpieza durante el proceso de acabado y presentación final del producto.– Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.– Interés por conocer nuevas tendencias.

CRÉDITO FORMATIVO	Elaboraciones culinarias: organización del proceso	Duración	48
Código	049915		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Procesos de elaboración culinaria	Duración	264
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Técnicas de cocción	Duración	60
	Productos culinarios		60
	Decoración y presentación de productos culinarios		48
	El servicio en cocina		48

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina.
- Se han identificado y secuenciado, mediante diagramas, las diversas fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados con cada una.
- Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria.
- Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.
- Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.
- Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- Se han determinado los procesos, buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> – Utilización e interpretación de los documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros. – Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación de tareas, fases, descripción y características. – Elaboración de diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas. Descripción, análisis y procedimientos para su realización. – Identificación e interpretación de protocolos de actuación en los procesos culinarios. – Coordinación de equipos de cocina para el desarrollo de los procesos de elaboración culinaria. Coordinación con otros departamentos. – Dedución de necesidades de materias primas, equipos, útiles, herramientas, etc. – Utilización racional de recursos materiales y energéticos.
-----------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Ámbitos de la producción culinaria y del servicio en cocina. Descripción y análisis. - Los diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, catering, cocinas centrales, etc. - Documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros. - Terminología utilizada en la producción culinaria.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Compromiso ético con los valores de conservación y defensa del patrimonio medioambiental. - Reconocimiento y valoración de las técnicas de organización en los procesos de elaboración culinaria.

CRÉDITO FORMATIVO	Técnicas de cocción	Duración	60
Código	049925		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Procesos de elaboración culinaria	Duración	264
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Elaboraciones culinarias: organización del proceso	Duración	48
	Productos culinarios		60
	Decoración y presentación de productos culinarios		48
	El servicio en cocina		48

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las diversas transformaciones físico-químicas que produce el calor en los alimentos.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con 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 distintas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se ha valorado su repercusión en la calidad del producto final.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE COCCIÓN

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Asociación de las técnicas de cocción con diferentes géneros. - Verificación de la disponibilidad de elementos previos necesarios para el desarrollo de técnicas de cocción. - Ejecución de las técnicas de cocción. Identificación de las fases y puntos clave en el desarrollo de cada técnica. - Previsión de principales anomalías, análisis de las causas y posibles medidas correctoras en los procesos de aplicación de cada técnica. - Valoración de la calidad del producto final. - Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
conceptuales	- Técnicas de cocción. Análisis, aplicación y fases:

	<ul style="list-style-type: none">• Técnicas de cocción de primer grado: concentración, expansión y mixtas.• Técnicas de cocción de segundo grado. Terminología profesional relacionada. <p>– Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Análisis y características.</p>
actitudinales	<p>– Disposición e iniciativa en el desarrollo de las técnicas de cocción.</p> <p>– Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.</p>

CRÉDITO FORMATIVO	Productos culinarios	Duración	60
Código	049935		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Procesos de elaboración culinaria	Duración	264
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Elaboraciones culinarias: organización del proceso	Duración	48
	Técnicas de cocción		60
	Decoración y presentación de productos culinarios		48
	El servicio en cocina		48

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.
- Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final.
- Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.
- 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"> – Aplicación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. – Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. – Organización y secuenciación de las tareas e identificación de las fases significativas. – Verificación de la disponibilidad de elementos previos necesarios para la realización de productos culinarios básicos. – Realización del control de calidad y valoración de los resultados obtenidos. – Previsión de las principales anomalías, análisis de las causas y posibles medidas correctoras en los procesos de elaboración de productos culinarios básicos.
-----------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Conservación y regeneración de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. - Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Análisis de rendimientos. - Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Tipos y características: <ul style="list-style-type: none"> • Fondos y salsas básicas. • Fondos complementarios y salsas derivadas. - Escandallo de producto.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Disposición e iniciativa en la elaboración de productos culinarios básicos. - Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

CRÉDITO FORMATIVO	Decoración y presentación de productos culinarios	Duración	48
Código	049945		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Procesos de elaboración culinaria	Duración	264
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Elaboraciones culinarias: organización del proceso	Duración	48
	Técnicas de cocción		60
	Productos culinarios		60
	El servicio en cocina		48

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Realiza acabados y presentaciones, relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
- Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios.
- Se han determinado las guarniciones y decoraciones, adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación.
- Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos.
- Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. REALIZACIÓN DE ACABADOS Y PRESENTACIONES

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> – Realización de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan. – Elaboración de guarniciones y decoraciones haciendo un correcto uso del utillaje necesario. – Verificación de la disponibilidad de los elementos previos necesarios para la realización de acabados y presentaciones. – Realización de acabados y presentación del producto final. Identificación de puntos clave. Control y corrección de resultados. – Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
-----------------	---

<p>conceptuales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Criterios estéticos para la elaboración de presentaciones y acabados: <ul style="list-style-type: none"> • Volumen y simetrías. • Colores. - Guarniciones simples y compuestas. Elementos de decoración y utillaje. - Técnicas de envasado y conservación.
<p>actitudinales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y de la limpieza tanto durante las fases del proceso como en la presentación final del producto. - Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental en la realización de acabados y presentaciones.

CRÉDITO FORMATIVO	El servicio en cocina	Duración	48
Código	049955		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Procesos de elaboración culinaria	Duración	264
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Elaboraciones culinarias: organización del proceso	Duración	48
	Técnicas de cocción		60
	Productos culinarios		60
	Decoración y presentación de productos culinarios		48

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:

- Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina.
- Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina.
- Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de la misma.
- Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios.
- Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.
- Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.
- 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"> – Organización de las tareas previas a los servicios en cocina: “mise en place”. Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios. – Coordinación de equipos durante el servicio en cocina. Relaciones departamentales e interdepartamentales. – Identificación de los protocolos de actuación durante el desarrollo de los servicios de cocina. – Ejecución de los procesos propios del servicio en cocina y mantenimiento de los productos en condiciones óptimas. – Desarrollo de las tareas de finalización del servicio. – Valoración y control de resultados. – Identificación de los programas de actuación frente a quejas, sugerencias y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.
-----------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - El servicio en cocina. Tipos y posibles variables organizativas según la tipología de clientela, tipo de local-instalaciones, tipo de evento, etc. - Documentación relacionada con los servicios.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Participación activa en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido. - Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas y perseverancia ante las dificultades. - Actitud conciliadora ante quejas y reclamaciones.

CRÉDITO FORMATIVO	Sistemas de producción culinaria	Duración	60
Código	050014		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Gestión de la producción en cocina	Duración	200
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Planificación de recursos en la producción de cocina	Duración	50
	Procesos de producción y servicio		50
	Control de consumos		40

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Reconoce sistemas de producción culinaria, identificando sus características y especificidades.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y analizado los diversos sistemas de producción culinaria.
- b) Se han caracterizado los diferentes sistemas de distribución y servicio, en su caso.
- c) Se han relacionado los sistemas de producción con los sistemas de distribución culinaria y viceversa.
- d) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución.
- e) Se han ejemplificado, mediante diagramas, los procesos y subprocesos relacionados con cada sistema de producción en cocina.
- f) Se han clasificado y caracterizado los diversos sistemas de producción en cocina y se han valorado las ventajas e inconvenientes de cada uno.
- g) Se han relacionado los sistemas de producción culinaria con las diversas fórmulas de restauración.
- h) Se han identificado y analizado los factores que determinan la elección de los sistemas de producción en cocina.
- i) Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria.

2. Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las condiciones generales de las instalaciones y los equipamientos, asociadas a los diversos sistemas productivos en cocina.
- b) Se ha tenido en cuenta la normativa vigente en materia de infraestructuras inmobiliarias en los espacios de cocina, así como la aplicación de los principios de higiene.
- c) Se han identificado los aspectos previos a tener en cuenta para el diseño de espacios en cocina.
- d) Se han reconocido los condicionantes de seguridad alimentaria relacionados con el diseño de espacios en cocina.
- e) Se han analizado los aspectos de funcionalidad a tener en cuenta para el diseño de espacios y equipamientos en cocina.
- f) Se han relacionado los conceptos de “operatividad” o “productividad” con la optimización de procesos, las previsiones de crecimiento y los espacios y equipamientos en cocina.
- g) Se han identificado y distribuido las diversas zonas y los anexos necesarios para producción, servicio, distribución, almacenamiento y otros en cocina.

- h) Se han definido los diversos circuitos y flujos de mercancías, personal, productos y transporte/distribución en las diversas zonas determinadas.
- i) Se ha tenido en cuenta la relación entre el diseño de los espacios y equipamientos y el volumen previsto de producción/servicio en cocina.
- j) Se han identificado los equipamientos adecuados a cada zona, relacionados con los diversos sistemas de producción culinaria.
- k) Se han reconocido las nuevas tecnologías relacionadas con los equipamientos en cocina.

CONTENIDOS

1. RECONOCIMIENTO DE SISTEMAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción y análisis de sistemas de producción culinaria. - Caracterización de los sistemas de distribución y servicio y, en su caso, de cada sistema de producción, en función del consumo y/o distribución previsto. - Asociación de métodos de cocinado/conservación con los diferentes sistemas de producción/distribución. - Realización de diagramas de procesos y subprocesos de cada sistema de producción/distribución. - Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración y elección de sistemas de producción adecuados. - Aplicación de la normativa relacionada con los diferentes sistemas de producción culinaria.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Sistemas de producción culinaria. Concepto, características, ventajas e inconvenientes y aplicaciones: <ul style="list-style-type: none"> • Cocina tradicional. • Cocina de colectividades. • Cocina central. • Hot filling. • Línea fría (cook & chill). • Línea caliente. • Cocina 45. • Cocina satélite. • Otros. - Tipos de distribución y consumo: <ul style="list-style-type: none"> • Consumo inmediato. • Consumo diferido en el tiempo y/o en el espacio. • Distribución en frío o en caliente. • Retermalización. - Sistemas de distribución y servicio: concepto, características y aplicaciones. - Métodos de cocinado/conservación: <ul style="list-style-type: none"> • Abatimiento. • EAM. • Vacío. • Pasteurización. • Esterilización. • Otros. - Normativa de sistemas de producción culinaria.

actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> – Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. – Actitud activa, metódica, y respetuosa con las normas y protocolos establecidos. – Planificación de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas. – Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de las tareas. – Flexibilidad y actitud favorable de adaptación al cambio. – Disposición e iniciativa personal en la organización de los procesos. – Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías.

2. ASESORAMIENTO EN EL DISEÑO DE ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> – Simulación de diseños de espacios de cocina conforme a los criterios requeridos y adecuados a los diversos sistemas de producción y a la oferta y servicios gastronómicos establecidos. – Dotación de equipamientos adecuados a los diversos sistemas productivos. – Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en el diseño de espacios y equipamientos.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> – El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones según los diversos sistemas de producción. – Criterios de diseño de espacios de cocina: <ul style="list-style-type: none"> • Seguridad alimentaria. • Funcionalidad de los espacios. • Operatividad o productividad. • La delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/servicio, almacenamiento, anexos y otros). • Los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, transporte-distribución y otros). • El dimensionado. Relación adecuada de los espacios con el volumen previsto de producción/servicio. • Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros). • Normativa higiénico-sanitaria. – Nuevas tecnologías relacionadas con la producción culinaria.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> – Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental en el diseño de espacios de cocina. – Participación activa. – Implicación y compromiso con la profesión. – Compromiso con los valores de conservación y defensa del patrimonio medio-ambiental y gastronómico. – Disposición e iniciativa personal en la organización de los procesos. – Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías.

CRÉDITO FORMATIVO	Planificación de recursos en la producción de cocina	Duración	50
Código	050024		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Gestión de la producción en cocina	Duración	200
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Sistemas de producción culinaria	Duración	60
	Procesos de producción y servicio		50
	Control de consumos		40

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.

Criterios de evaluación:

- Se ha analizado la información incluida en los documentos relacionados con la producción en cocina.
- Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.
- Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y se han determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina.
- Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.
- Se han planificado y secuenciado las fases de la producción.
- Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.
- Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que debe realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria.
- Se han identificado las medidas de control, relacionadas con el sistema APPCC, que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico.
- Se ha reconocido el procedimiento de realización de la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- Se han realizado los diagramas de procesos y los protocolos de actuación necesarios.
- Se han reconocido y atendido las necesidades de información y formación al personal sobre las actividades programadas.

CONTENIDOS

1. PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES PARA LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO EN COCINA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de la documentación e información previa relacionada con las actividades de producción en cocina: <ul style="list-style-type: none"> • Selección y/o determinación de ofertas. • Cálculo de las necesidades para determinar recursos materiales y humanos. - Desarrollo de organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio: <ul style="list-style-type: none"> • Horarios, turnos, cuadrantes y otros. • Coordinación vertical y horizontal. - Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción: <ul style="list-style-type: none"> • Realización de diagramas de procesos.
-----------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del proceso productivo, según el sistema APPCC. • Realización de escalas de tiempos y resultados estimados. • Información y formación al personal, sobre las actividades programadas. <p>- Aplicación de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).</p>
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Documentos asociados a la producción culinaria: fichas de fabricación, hojas de pedido, ofertas gastronómicas. - Fases de la producción culinaria. - Trazabilidad de los productos. Definición y fases. - Protocolos de actuación de las distintas actividades. Definición, características.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental en la programación de actividades para la producción y el servicio en cocina. - Participación activa. - Disposición e iniciativa personal para aportar ideas y acordar procedimientos que debe seguir el grupo. - Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando el propio esfuerzo al requerido por el grupo. - Responsabilidad con el trabajo: <ul style="list-style-type: none"> • Planificación de las actividades para la producción y el servicio en cocina con previsión de las dificultades y el modo de superarlas. • Compromiso con los plazos establecidos.

CRÉDITO FORMATIVO	Procesos de producción y servicio	Duración	50
Código	050034		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Gestión de la producción en cocina	Duración	200
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Sistemas de producción culinaria	Duración	60
	Planificación de recursos en la producción de cocina		50
	Control de consumos		40

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina, controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.

Criterios de evaluación:

- Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios.
- Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, el servicio, el envasado, el transporte y la distribución de productos culinarios.
- Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.
- Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos.
- Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.
- Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.
- Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina.
- Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.
- Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones, para determinar objetivos de venta de las mismas.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. SUPERVISIÓN DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y/O SERVICIO EN COCINA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> – Aplicación de protocolos de actuación y control relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios. – Aplicación de protocolos de actuación y control relacionados con la presentación, el servicio, el envasado, el transporte y la distribución de productos culinarios. – Fijación de objetivos de venta teniendo en cuenta las prioridades en el consumo de las elaboraciones. – Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.
-----------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria. - Ejecución de elaboraciones culinarias en función de los procedimientos establecidos, atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio.
<p>conceptuales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Protocolos de actuación y control de los procesos de producción y distribución con respecto a: <ul style="list-style-type: none"> • La higiene de los manipuladores. • La distribución a las zonas de trabajo de las materias primas y su conservación. • La preparación de equipos y zonas de trabajo. • La regeneración de productos que lo precisen. • Las operaciones de preelaboración. • La ejecución de elaboraciones culinarias. • Las operaciones intermedias de envasado y conservación. • La higienización de equipos y preparación de zonas para usos posteriores. • El control de resultados en tiempo y forma. - Protocolos de actuación y controles relacionados con la presentación, el servicio, el envasado, el transporte y la distribución de productos culinarios con respecto a: <ul style="list-style-type: none"> • La higiene de los manipuladores. • La preparación de equipos y zonas de trabajo. • El envasado, el etiquetado y la conservación a corto/medio plazo. • La regeneración y/o mantenimiento de productos a temperaturas de servicio. • La terminación, la presentación y el servicio o transporte y distribución a temperaturas adecuadas. • La coordinación con otros departamentos implicados. • La atención a la clientela. • La higienización de equipos y preparación de zonas para usos posteriores. • El control de resultados en tiempo y forma. - Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.
<p>actitudinales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. - Participación activa. - Planificación de las tareas de producción y/o servicio en cocina, con previsión de las dificultades y del modo de superarlas. - Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de las tareas. - Implicación y compromiso con los valores de conservación y defensa del patrimonio medio-ambiental y gastronómico. - Disposición e iniciativa personal para aportar ideas y acordar procedimientos que debe seguir el grupo. - Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando el propio esfuerzo al requerido por el grupo.

CRÉDITO FORMATIVO	Control de consumos	Duración	40
Código	050044		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Gestión de la producción en cocina	Duración	200
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Sistemas de producción culinaria	Duración	60
	Planificación de recursos en la producción de cocina		50
	Procesos de producción y servicio		50

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Controla consumos, analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.

Criterios de evaluación:

- Se ha descrito toda la documentación necesaria para el control de los consumos en cocina.
- Se han analizado las fichas técnicas de producción y se ha realizado la actualización de las mismas, siempre que haya sido preciso.
- Se han realizado los cálculos de consumo por actividad, periodos determinados, productos y otros.
- Se han formalizado los documentos para el control de consumos.
- Se han calculado las desviaciones entre los consumos reales y las previsiones predeterminadas.
- Se han formalizado los informes preceptivos a las áreas de administración y gestión de la empresa.
- Se han utilizado aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en empresas de restauración.

CONTENIDOS

1. CONTROL DE CONSUMOS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Complimentación de fichas de producción. - Análisis y ajuste/actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandallos. - Complimentación de fichas de control de consumos. Por actividad/servicio, por periodos, por productos y otros. - Cálculo de desviaciones. - Formulación de informes. - Manejo de aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina: <ul style="list-style-type: none"> • Fichas de producción. • Fichas de control de consumos. - Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

actitudinales	<ul style="list-style-type: none">– Implicación y compromiso con la profesión y los objetivos marcados.– Compromiso con los valores medioambientales.– Actitud activa, metódica, y respetuosa con las normas y protocolos establecidos durante la realización de las tareas, perseverando ante las dificultades.– Disposición e iniciativa personal en la organización de los procesos.– Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías.
---------------	--

CRÉDITO FORMATIVO	Organización y gestión administrativa en restauración	Duración	50
Código	050312		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Gestión administrativa y comercial en restauración	Duración	99
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Posicionamiento comercial de las empresas de restauración	Duración	49

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.

Criterios de evaluación:

- Se ha reconocido la normativa sobre tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
- Se han definido los diferentes objetivos empresariales según el modelo de producto.
- Se han establecido diferentes planes empresariales según los objetivos marcados.
- Se han diseñado estrategias y técnicas de planificación empresarial.
- Se han conceptualizado los diferentes modelos organizativos y las nuevas tendencias entre las empresas del sector.
- Se han elaborado diferentes organigramas que correspondan a los modelos organizativos y a las nuevas tendencias entre las empresas del sector.
- Se han valorado los principios estructurales y organizativos de las empresas de restauración como elementos fundamentales para la consecución de los objetivos establecidos.

2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración, analizando la documentación y la información en ella reflejada.

Criterios de evaluación:

- Se ha justificado la finalidad de la gestión de la documentación en las empresas de restauración.
- Se han reconocido el circuito de la documentación y la finalidad en el sector de restauración.
- Se han diseñado sistemas de registro de la información en ella reflejada.
- Se han identificado diferentes sistemas de archivo de la documentación generada, emitida o recibida.
- Se ha discriminado la información que refleja la documentación, según las necesidades empresariales.
- Se ha reconocido la normativa básica relativa a la gestión de la documentación.
- Se ha valorado la importancia de una correcta gestión de la documentación administrativa, económica y financiera para mejorar el funcionamiento empresarial o departamental.
- Se han aplicado las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de la documentación empresarial.

3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de presupuestos que afectan a la planificación empresas de restauración.
- b) Se han caracterizado los diferentes elementos que conforman los presupuestos y se ha establecido la estructura de los ingresos y gastos para obtener referencias de comportamiento generalizado de los mismos.
- c) Se han elaborado diferentes tipos de presupuestos para la organización y planificación de las empresas de restauración, así como de áreas dentro de las mismas.
- d) Se han establecido métodos de control presupuestario, justificando racionalmente las posibles desviaciones y aplicando medidas correctoras.
- e) Se han calculado los precios de venta de las diferentes ofertas gastronómicas del establecimiento.
- f) Se ha determinado el umbral de rentabilidad según la oferta gastronómica y el tipo de establecimiento o servicio.
- g) Se han establecido criterios de evaluación de proveedores o proveedoras y posterior selección de los o las que mejor se adecuen a las demandas empresariales.
- h) Se han aplicado sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental o empresarial.

CONTENIDOS

1. ANÁLISIS DE LAS ESTRUCTURAS ORGANIZATIVAS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> – Interpretación de la normativa sobre tipos y clasificación de establecimientos de restauración. – Análisis de los factores que determinan una organización eficaz. – En supuestos prácticos de planificación empresarial: <ul style="list-style-type: none"> • Formulación de objetivos para un área de producción o establecimiento de restauración. • Proposición de planes de actuación adecuados a los objetivos marcados. • Realización de cronogramas de planificación en los que se visualicen fielmente las actividades a realizar. – Determinación de la estructura organizativa para cumplir los objetivos y la planificación establecidos, y distribución de funciones. – Diseño de organigramas de empresas de restauración.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> – Tipología, clasificación y características de los establecimientos de restauración. – La planificación en el proceso de administración empresarial. Etapas de la planificación empresarial. Objetivos, estrategias y planes; relación entre ellos. Revisión periódica de los planes empresariales en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas empresas. – Estructuras organizativas en las áreas de restauración: patrones básicos de departamentalización, nuevas tendencias, ventajas e inconvenientes. – Relaciones departamentales internas y externas.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> – Curiosidad por descubrir la evolución histórica de la restauración del entorno. – Disposición a la planificación de las propias tareas y autoevaluación de lo conseguido. – Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de tareas. – Valoración de la importancia de las estructuras organizativas empresariales en el sector. – Interés por descubrir diferentes estructuras organizativas en empresas del entorno. – Disposición e iniciativa personal para aportar ideas y acordar procedimientos que debe seguir el grupo.

2. GESTIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA, ECONÓMICA Y FINANCIERA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción de la documentación administrativa, económica y financiera básica en las empresas de restauración, argumentando su finalidad e identificando la relación entre ellas. - Recepción de la documentación administrativa, económica y financiera que llega al establecimiento o área, según los parámetros establecidos. - Clasificación y ordenación de los diferentes grupos de documentos, de forma que se asegure el tratamiento de los datos en las siguientes fases. - Obtención de la información básica que refleja la documentación gestionada. - Utilización de nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de la documentación empresarial. - Archivo de la documentación según los procedimientos establecidos.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Procesos administrativos en empresas de restauración. Medios de almacenamiento y tratamiento de la información. - Objetivos de la gestión documental. - Circuito de la documentación. Finalidad y relación entre documentos. - Sistemas y métodos de archivo de la documentación. - Normativa de la gestión documental. - Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación documental.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la importancia de la gestión documental. - Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías como elemento de consulta y apoyo. - Valoración del orden y de la limpieza en el proceso de archivo de documentación. - Rigor en el archivo de la documentación.

3. ELABORACIÓN DE PRESUPUESTOS DEL ÁREA O ESTABLECIMIENTO Y GESTIÓN ECONÓMICA DEL ECONOMATO

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Determinación de los elementos que componen el presupuesto y de las variables a tener en cuenta en su elaboración. - Elaboración de diferentes tipos de presupuestos necesarios para la organización y planificación del área o de la empresa de restauración. - Cálculo de las desviaciones entre el presupuesto estimado y los datos reales, analizando las causas de su aparición y los efectos que producen, y proponiendo soluciones correctivas alternativas. - Determinación de los niveles mínimos de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas y rotura de stocks. - Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas. - Identificación y cálculo de los costes directos e indirectos que afectan a la actividad de restauración. - Cálculo del umbral de rentabilidad. - Utilización de sistemas ofimáticos y de comunicación.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Concepto de "presupuesto" y tipos. - Elementos que integran los presupuestos.

	<ul style="list-style-type: none"> - Características y estructuras de los presupuestos. - Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras. - El umbral de rentabilidad. Aplicación a ofertas gastronómicas según el servicio y/o establecimiento de restauración. - El aprovisionamiento. Fuentes de suministro. Nivel de existencias mínimas y máximas y rotura de stocks. - Selección de proveedores y proveedoras. Puntos a evaluar, valoración y toma de decisiones.
<p>actitudinales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Trato social y comunicacional acorde y respetuoso ante compañeros y compañeras, clientela, proveedores y proveedoras, etc. - Orden y rigor en el trabajo. - Diligencia con las instrucciones que se reciben, tanto en su interpretación como en su ejecución.

CRÉDITO FORMATIVO	Posicionamiento comercial de las empresas de restauración	Duración	49
Código	050322		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Gestión administrativa y comercial en restauración	Duración	99
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Organización y gestión administrativa en restauración	Duración	50

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Evalúa los diferentes tipos de empresas de restauración, analizando su posicionamiento en el mercado.

Criterios de evaluación:

- Se han reconocido los diferentes tipos de empresas tradicionales de restauración.
- Se han identificado las nuevas tendencias empresariales en restauración.
- Se han descrito las tipologías de las empresas de restauración según la normativa legal vigente.
- Se han identificado los factores y las motivaciones de la demanda.
- Se ha clasificado la clientela según su tipología.
- Se han caracterizado los elementos determinantes de la demanda: socioculturales, económicos y demográficos.
- Se han investigado las tendencias actuales de la demanda.
- Se ha valorado la importancia de conocer la situación del mercado y las tendencias de la oferta para conocer cada tipo de posicionamiento en el mismo.

2. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, estableciendo las características de los elementos que lo conforman, y diseñando estrategias y acciones.

Criterios de evaluación:

- Se ha conceptualizado el plan de comercialización.
- Se han establecido objetivos a conseguir con el plan de comercialización.
- Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias para realizar el plan de comercialización.
- Se ha realizado la planificación económica del Plan de comercialización.
- Se han identificado sistemas de control del plan de marketing y desviaciones del mismo.
- Se ha diseñado la presentación del plan de comercialización.
- Se ha valorado la importancia que supone la aplicación del plan de comercialización para alcanzar los objetivos de la empresa.

3. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado los principales tipos de ofertas gastronómicas.
- Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- Se han tenido en cuenta las características, las necesidades de la clientela y las nuevas tendencias en la confección de ofertas.

- d) Se han considerado el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, el tipo de clientela y otros factores.
- e) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- f) Se han tenido en cuenta los principios básicos para el diseño físico de la carta gastronómica.
- g) Se han aplicado técnicas de promoción y publicidad.
- h) Se han aplicado técnicas de marketing relacionadas con los precios.
- i) Se ha controlado el grado de satisfacción de la clientela.

CONTENIDOS

1. EVALUACIÓN DE LA SITUACIÓN EMPRESARIAL Y DEL MERCADO

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> – Identificación de las empresas tradicionales de restauración. – Caracterización de los diferentes tipos de empresas de restauración en función de la normativa legal vigente. – Análisis de las nuevas tendencias empresariales en restauración. – Clasificación de la clientela según su tipología. – Caracterización de los factores determinantes de la demanda de restauración: factores socioculturales, económicos y demográficos. – Identificación de las principales tendencias actuales de la demanda de restauración.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> – Las empresas tradicionales de restauración. – Nuevas tendencias empresariales en restauración. – Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración. – Factores y motivaciones que influyen en la demanda. – Elementos de la demanda. – Tendencias actuales de la demanda.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> – Valoración de la demanda y la oferta como elemento determinante de la empresa de restauración en el mercado. – Interés por la observación de tendencias del sector en su entorno, así como por la recogida de información. – Curiosidad por descubrir las tendencias actuales de la demanda en su entorno.

2. ELABORACIÓN DEL PLAN DE COMERCIALIZACIÓN

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> – Análisis de la situación actual de la empresa. – Determinación de los objetivos del plan de comercialización. – Elaboración y selección de estrategias y acciones para alcanzar los objetivos previstos en el plan de comercialización. – Planificación económica del plan de comercialización. – Identificación de las desviaciones con respecto al plan previsto y proposición de medidas correctoras. – Presentación del plan de comercialización.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> – El plan de comercialización en restauración: <ul style="list-style-type: none"> • Concepto, estructura y diseño.

	<ul style="list-style-type: none"> • Objetivos, estrategias y planes. • Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras. • Características de la presentación.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> – Valoración del plan de comercialización como herramienta para alcanzar los objetivos empresariales. – Reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías como elemento de apoyo en la presentación.

3. DISEÑO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> – Clasificación de los diferentes tipos de ofertas gastronómicas. – Relación de ofertas con fórmulas de restauración. – En el diseño de ofertas gastronómicas: <ul style="list-style-type: none"> • Consideración de la estacionalidad y ubicación del establecimiento. • Análisis de las características y necesidades de la clientela. • Aplicación de criterios de equilibrio nutricional. • Valoración de las necesidades de variación y rotación de la oferta. • Análisis de las nuevas tendencias. • Consideración del grado de satisfacción de la clientela. – Aplicación de técnicas de promoción y publicidad en el diseño físico de la carta gastronómica. – Aplicación de técnicas de marketing en el establecimiento de precios de las ofertas gastronómicas. – Valoración de resultados.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> – Ofertas básicas: menús, cartas, buffet y otros. – Factores a tener en cuenta en el diseño de ofertas gastronómicas: equilibrio nutricional, estacionalidad, tipo de establecimiento, ubicación del establecimiento, tipo de clientela, grado de satisfacción de la clientela, personas con necesidades alimenticias específicas... – Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas. – Principios básicos para el diseño físico de una carta: tipo de papel, formato, color, colocación de la oferta, etc. – Merchandising de la carta y promoción de la oferta de productos. – Marketing y precios en restauración.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> – Valoración del control de la satisfacción de la clientela como herramienta para lograr el éxito empresarial. – Interés por recabar información de la clientela relacionada con la oferta gastronómica. – Valoración crítica de los estilos nutricionales imperantes en su entorno. – Reconocimiento de los valores para la salud de la dieta mediterránea. – Interés por el equilibrio nutricional en las dietas.

CRÉDITO FORMATIVO	Orientación profesional y trabajo en equipo	Duración	30
Código	050613		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Formación y orientación laboral	Duración	99
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Marco normativo de las relaciones laborales	Duración	30
	Prevención de riesgos		39

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:

- Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Título.
- Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil.
- Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral asociados al titulado o a la titulada.
- Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el Título.
- 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:

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

CONTENIDOS

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

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

2. GESTIÓN DEL CONFLICTO Y EQUIPOS DE TRABAJO

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de una organización como equipo de personas. - Análisis de estructuras organizativas. - Análisis de los posibles roles de sus integrantes en el equipo de trabajo. - Análisis de la aparición de los conflictos en las organizaciones: compartir espacios, ideas y propuestas. - Análisis de los distintos tipos de conflicto, intervinientes y sus posiciones de partida. - Análisis de los distintos tipos de solución de conflictos, la intermediación y buenos oficios. - Análisis de la formación de los equipos de trabajo.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - La estructura organizativa de una empresa como conjunto de personas para la consecución de un fin. - Clases de equipos en la industria del sector según las funciones que desempeñan.

	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de la formación de los equipos de trabajo. - La comunicación como elemento básico de éxito en la formación de equipos. - Características de un equipo de trabajo eficaz. - Definición de conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto. - Métodos para la resolución o supresión del conflicto: mediación, conciliación y arbitraje.
<p>actitudinales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la aportación de las personas en la consecución de los objetivos empresariales. - Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización. - Valoración de la comunicación como factor clave en el trabajo en equipo. - Actitud participativa en la resolución de conflictos que se puedan generar en los equipos de trabajo. - Ponderación de los distintos sistemas de solución de conflictos.

CRÉDITO FORMATIVO	Marco normativo de las relaciones laborales	Duración	30
Código	050623		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Formación y orientación laboral	Duración	99
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Orientación profesional y trabajo en equipo	Duración	30
	Prevención de riesgos		39

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:

- h) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- i) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras.
- j) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- k) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- l) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- m) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- n) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- o) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- p) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el Título.
- q) 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"> - Análisis de fuentes del derecho laboral y clasificación según su jerarquía. - Análisis de las características de las actividades laborales reguladas por el TRLET. - Formalización y comparación, según sus características, de las modalidades de contrato más habituales. - Interpretación de la nómina. - Análisis del convenio colectivo de su sector de actividad profesional.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Fuentes básicas del derecho laboral: Constitución, Directivas comunitarias, Estatuto de los Trabajadores, Convenio Colectivo. - El contrato de trabajo: elementos del contrato, características y formalización, contenidos mínimos, obligaciones del empresario o la empresaria, medidas generales de empleo. - Tipos de contrato: indefinidos, formativos, temporales, a tiempo parcial. - La jornada laboral: duración, horario, descansos (calendario laboral y fiestas, vacaciones, permisos). - El salario: tipos, abono, estructura, pagas extraordinarias, percepciones no salariales, garantías salariales. - Deducciones salariales: bases de cotización y porcentajes, IRPF. - Modificación, suspensión y extinción del contrato. - Representación sindical: concepto de "sindicato", derecho de sindicación, asociaciones empresariales, conflictos colectivos, la huelga, el cierre patronal. - El convenio colectivo. Negociación colectiva. - Nuevos entornos de organización del trabajo: externalización, teletrabajo...
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de necesidad de la regulación laboral. - Interés por conocer las normas que se aplican en las relaciones laborales de su sector de actividad profesional. - Reconocimiento de los cauces legales previstos como modo de resolver conflictos laborales. - Rechazo de prácticas poco éticas e ilegales en la contratación de trabajadores o trabajadoras, especialmente, en los colectivos más desprotegidos. - Reconocimiento y valoración de la función de los sindicatos como agentes de mejora social.

2. SEGURIDAD SOCIAL, EMPLEO Y DESEMPLEO

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

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

CRÉDITO FORMATIVO	Prevención de riesgos	Duración	39
Código	050633		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina	Nivel	3
Módulo profesional	Formación y orientación laboral	Duración	99
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Orientación profesional y trabajo en equipo	Duración	30
	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:

- r) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- s) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador o trabajadora.
- t) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- u) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo asociados al perfil profesional del Título.
- v) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- w) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional.
- x) 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:

- i) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- j) 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.
- k) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores y de las trabajadoras en la empresa, en materia de prevención de riesgos.
- l) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- m) 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.
- n) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del titulado o titulada.
- o) 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"> - Análisis y determinación de las condiciones de trabajo. - Análisis de factores de riesgo. - Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad. - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales. - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales. - Identificación de los ámbitos de riesgo en la empresa. - Establecimiento de un protocolo de riesgos según la función profesional. - Distinción entre accidente de trabajo y enfermedad profesional.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - El concepto de "riesgo profesional". - La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. - Riesgos específicos en el entorno laboral asociado al perfil. - Daños a la salud del trabajador o de la trabajadora que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad preventiva. - Valoración de la relación entre trabajo y salud. - Interés en la adopción de medidas de prevención. - Valoración en la transmisión de la formación preventiva en la empresa.

2. PLANIFICACIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA EMPRESA

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

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

3. APLICACIÓN DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN EN LA EMPRESA

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