

OTRAS DISPOSICIONES

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN

2851

ORDEN de 15 de junio de 2020, de la Consejera de Educación, por la que se establecen tres programas de especialización profesional.

El Estatuto de Autonomía del País Vasco, en su artículo 16, atribuye la competencia propia sobre la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades a la Comunidad Autónoma del País Vasco, sin perjuicio del artículo 27 de la Constitución y Leyes Orgánicas que lo desarrollen, de las facultades que atribuye al Estado el artículo 149.1.30.^a de la misma y de la alta inspección necesaria para su cumplimiento y garantía.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional, tiene por finalidad la ordenación de un sistema integral de formación profesional, cualificaciones y acreditación, que responda con eficacia y transparencia a las demandas sociales y económicas a través de las distintas modalidades formativas. También establece que la oferta de formación sostenida con fondos públicos debe favorecer la formación a lo largo de toda la vida y acomodarse a las diferentes expectativas y situaciones personales y profesionales.

En el ámbito laboral, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 12.2 del Estatuto de Autonomía, corresponde a la Administración General de la Comunidad Autónoma del País Vasco la competencia de ejecución de la legislación del Estado, especialmente, en lo que aquí es más relevante, promoviendo la cualificación de los trabajadores y las trabajadoras y su formación integral.

Para mejorar la empleabilidad de las personas, tanto en el corto como en el largo plazo, se va a requerir de nuevas estrategias y mecanismos. Por un lado, incrementando las horas dedicadas a los procesos de adquisición de competencias como única forma de lograr el mayor grado de especialización que demandan ámbitos cada vez más complejos. Por otro lado, la demanda de trabajadoras y trabajadores con una formación y competencias que se ajusten al entorno competitivo actual exige romper con esquemas anteriores y evolucionar desde un modelo formativo orientado al «puesto de trabajo» hacia otro centrado en el «campo profesional». Un cambio de paradigma que coloca a la persona en el centro promoviendo la adquisición o consolidación de competencias técnicas, personales y sociales, que garanticen la polivalencia y funcionalidad necesarias.

El establecimiento de cualificaciones más adecuadas a las necesidades reales del tejido productivo debe permitir, por una parte, adecuar la formación de las personas que estudian formación profesional a las necesidades cada vez más especializadas de las empresas y, por otra, mejorar la cualificación de los trabajadores y las trabajadoras dotándoles de las competencias que demandan los sectores productivos generadores de empleo.

La mejora de la formación profesional, en términos de eficacia, exige una especialización de la oferta y una planificación de la misma más ajustada a las necesidades del mercado laboral, especialmente en aquellos sectores y puestos de trabajo emergentes, que generen más empleo y que sean estratégicos para el futuro de la economía del País Vasco.

La formación profesional se revela, en este contexto, como un elemento clave para facilitar las herramientas que deben dar respuesta a las cualificaciones demandadas por los puestos de trabajo presentes y futuros.

lunes 20 de julio de 2020

El hecho de que existan numerosas demandas provenientes de los sectores productivos relevantes para la economía origina la necesidad de impulsar la elaboración de unos programas de formación que den respuesta rápida tanto a la adecuación y mejora de la empleabilidad de las personas como a las demandas de mayor especialización del tejido productivo y que puedan ser certificados por la Administración de la Comunidad Autónoma del País Vasco. Estos programas, certificados de esta forma, no darán lugar a un título o certificación académica, certificación profesional o certificación parcial acumulable en tanto que las competencias no estén incluidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

En el Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo, modificado por el Decreto 14/2016, de 2 febrero, se establecen los programas de especialización profesional del País Vasco en el ámbito de la formación profesional, así como su reconocimiento y certificación, que acredite su valor dentro del marco normativo vigente.

Es por todo ello que en la Ley 4/2018, de 28 de junio, de Formación profesional del País Vasco, en el capítulo V, se establece el Marco Vasco de Cualificaciones y Especializaciones Profesionales.

Esta Ley regula un marco vasco de cualificaciones y especializaciones profesionales, con objeto de dar respuesta a nuestro mercado de trabajo a través del sistema general de formación profesional. En él se incluirán las certificaciones y acreditaciones propias de los programas de especialización profesional del País Vasco. La Ley de Aprendizaje a lo Largo de la Vida ya establece el sistema de acreditación de las actividades de aprendizaje a través de diferentes vías; en esta ley se trata de complementar aquella regulación con referencia a una de las actividades que se desea promover de forma singular: los programas de especialización en el ámbito profesional, actividades que requieren de un reconocimiento y certificación que reconozca su valor dentro del marco normativo vigente.

Con este referente para su elaboración, se han analizado las demandas de sectores productivos estratégicos en nuestra economía y de esta forma se han definido los programas de especialización profesional que se incluyen en la presente Orden.

Esta Orden viene a completar el catálogo de programas de especialización profesional publicado mediante la Orden de 27 de julio de 2016, de la Consejera de Educación, Política Lingüística y Cultura por la que se establecen siete programas de especialización profesional, así como las condiciones generales para su autorización e impartición, la Orden de 23 de diciembre de 2016, de la Consejera de Educación por la que se establecen cinco programas de especialización profesional, la Orden de 16 de octubre de 2018, de la Consejera de Educación por la que se establecen cuatro programas de especialización profesional, la Orden de 24 de junio de 2019, de la Consejera de Educación por la que se establecen cinco programas de especialización profesional incorporando tres nuevos programas de especialización profesional.

Por todo lo expuesto,

RESUELVO:

Artículo 1.– Objeto.

1.– La presente Orden tiene por objeto establecer la estructura de tres programas de especialización profesional que se incorporan en los anexos, de acuerdo con lo establecido en el artículo 12 ter del Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo en el País Vasco.

2.– Los programas de especialización para los que se define su estructura y que se anexan a la presente Orden, se indican en los anexos que se citan a continuación:

Anexo I: Atención centrada en la persona.

Anexo II: Productos frescos en el sector retail.

Anexo III: Montaje puesta a punto y mantenimiento de bicicletas.

Artículo 2.– Finalidad de los programas.

1.– Estos programas están dirigidos a satisfacer las necesidades de especial cualificación demandadas por diversos sectores productivos estratégicos del País Vasco, especialmente en el ámbito industrial, de modo que se permita mejorar su competitividad.

2.– Así mismo, estos programas permitirán mejorar la empleabilidad de las personas que estudian formación profesional, así como de los titulados y las tituladas y de los y las profesionales cualificados y cualificadas, posibilitando profundizar en los conocimientos y ampliar las competencias profesionales requeridas por determinados sectores productivos.

Artículo 3.– Desarrollo.

1.– Estos programas se desarrollarán, prioritariamente, alternando la actividad entre el centro de formación profesional y las empresas. En la planificación para la puesta en marcha de cada programa de especialización profesional se especificará el desarrollo del mismo tanto en los centros de formación profesional como en la o las empresas, respetando en todo caso la definición de la estructura y las condiciones e impartición de cada programa.

2.– Entre el profesorado que actúe en la impartición del programa, el centro nombrará un coordinador o una coordinadora responsable de la coordinación del proceso de evaluación en el centro y en las empresas.

Artículo 4.– Oferta y autorización.

1.– La Viceconsejería de Formación Profesional, podrá planificar en los centros de formación profesional dependientes del departamento competente en materia de educación, o autorizar en centros privados o centros dependientes de otras administraciones que los soliciten, la oferta de los programas de especialización profesional, siempre que dicho centros tengan ya autorizado y estén impartiendo alguno o algunos de los ciclos formativos asociados al programa, según se indica en el apartado a) del currículo correspondiente.

2.– En el caso de programas de especialización profesional incluidos como formación complementaria en planes de formación profesional dual en régimen de alternancia de más de dos años de duración, la autorización por parte de la Viceconsejería de Formación Profesional de dichos planes llevará implícita la autorización del programa de especialización profesional incluido en los mismos.

3.– Tal como se indica en el párrafo 3 del artículo 12 ter del Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo en el País Vasco, modificado mediante el Decreto 14/2016, de 2 de febrero, de modificación del Decreto por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo, de manera excepcional y previa autorización de la Viceconsejería de Formación Profesional, podrán ofertarse estos programas de especialización profesional a los titulados y tituladas de formación profesional, así como a profesionales que sean propuestos para ello por las empre-

sas colaboradoras en la impartición del programa y que cumplan los requisitos de experiencia y formación que se establezcan. En este caso, se cursarán también prioritariamente en alternancia con la estancia formativa en las empresas. La solicitud para esta modalidad de oferta deberá estar debidamente motivada, justificando las razones que justifican esta excepcionalidad.

4.– En cualquiera de los casos, además de los aspectos propios de la organización del programa, en la solicitud deberá señalarse expresamente el profesorado del centro de formación profesional y los instructores de empresa que participen en el mismo, a los efectos de verificar el cumplimiento de los requisitos de especialidad, formación y experiencia. Esta información podrá ser sustituida por una declaración suscrita por el Director o Directora del centro de formación y la representación de la empresa de aportar personal con la cualificación necesaria antes del inicio de la actividad, lo cual deberá ser verificado antes del inicio de la actividad a instancia de la persona titular de la Dirección de Formación y Aprendizaje.

Artículo 5.– Formalización de los acuerdos entre los centros de formación y las empresas.

1.– En relación con los programas que se desarrollen en el marco de la formación profesional dual en régimen de alternancia para personas que cursan un ciclo formativo de formación profesional, su desarrollo se realizará de acuerdo con los términos establecidos en el Decreto 83/2015, de 2 de junio, por el que se establece la Formación Profesional Dual en Régimen de Alternancia en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

2.– En relación con la modalidad prevista para titulados y tituladas de formación profesional o profesionales propuestos por empresas que se indica en el párrafo 3 del artículo 4 de la presente Orden, en el caso de que se desarrolle en alternancia con la actividad en la empresa, el acuerdo con cada empresa colaboradora para el desarrollo de los programas se plasmará en un convenio entre el centro de formación profesional y la empresa participante, con las características y competencias que se indican en el artículo 7 del citado Decreto 83/2015, de 2 de junio. En este supuesto, con carácter general, dada la especial naturaleza de estos programas propuestos desde el tejido productivo, la suma de horas dedicadas a la impartición en el centro de formación no podrá suponer más del 40% de la duración total establecida para el programa.

3.– Los aspectos relativos a las obligaciones asumidas con respecto a la financiación y contratación de seguros u otros deberán reflejarse expresamente en el convenio suscrito de acuerdo con lo establecido en este artículo.

4.– En dicho documento se indicará expresamente la identidad del coordinador o coordinadora indicado en el artículo 3.2 de la presente Orden.

Artículo 6.– Requisitos y obligaciones de las empresas participantes.

1.– Las empresas participantes en cualquiera de las modalidades estarán sujetas a los requisitos y obligaciones recogidas en el Decreto 83/2015, de 2 de junio, por el que se establece la Formación Profesional Dual en Régimen de Alternancia en la Comunidad Autónoma del País Vasco. En particular, para las modalidades indicadas en el párrafo 3 del artículo 4 de la presente Orden, deberán contar con centros de trabajo ubicados en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

2.– Las empresas participantes deberán facilitar a cada persona participante en el programa una formación teórica y práctica, suficiente y adecuada, en materia preventiva en el momento de su incorporación, en los términos señalados en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, y en sus normas de desarrollo, en cuanto les sean de aplicación.

Artículo 7.– Financiación de los programas.

En el caso de los programas que se desarrollan según lo contemplado en el párrafo 2 del artículo 4 de la presente Orden, su financiación se realizará de acuerdo con lo previsto en el Decreto 83/2015, de 2 de junio, por el que se establece la Formación Profesional Dual en Régimen de Alternancia en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Artículo 8.– Seguros de los programas.

1.– En el caso de los programas financiados mediante becas, deberán cumplirse las obligaciones señaladas en el Real Decreto 1493/2011, de 24 de octubre, por el que se regulan los términos y las condiciones de inclusión en el Régimen General de la Seguridad Social de las personas que participen en programas de formación, en desarrollo de lo previsto en la disposición adicional tercera de la Ley 27/2011, de 1 de agosto, sobre actualización, adecuación y modernización del sistema de la Seguridad Social.

2.– Asimismo, en el supuesto de la oferta excepcional contemplada en el párrafo 3 del artículo 4 de la presente Orden, será obligación del centro de formación profesional gestionar la contratación de una póliza de accidentes y otra de responsabilidad civil para el alumnado durante su actividad en el marco del programa.

Artículo 9.– Programaciones.

1.– El centro autorizado para la impartición de cada programa de especialización profesional deberá elaborar una programación para el desarrollo del mismo, respetando en todo caso la definición de la estructura y las condiciones de impartición de cada programa. En dicha programación deberán de establecerse, en relación con las competencias a adquirir, el desarrollo de los contenidos de los ámbitos de formación. Asimismo, en el desarrollo de los contenidos deberán manifestarse las actividades de aprendizaje claves a realizar, especificando aquellas que se desarrollarán en el centro de formación profesional y aquellas que se desarrollarán en el contexto de la empresa.

2.– En la programación deberá indicarse, además del profesorado que interviene en la formación por parte del centro, el personal que asume responsabilidades de formación, como instructor o instructora, por parte de la empresa. En dicha programación se establecerán también los aspectos de coordinación entre la persona que desarrolle la función de coordinador por parte del centro y el instructor o instructora que designe la empresa.

Artículo 10.– Proceso de Evaluación y certificación.

1.– En la programación del programa deberá de establecerse el proceso de evaluación de los resultados de aprendizaje que logre el alumnado.

2.– Deberá de informarse al alumnado al inicio del programa de las características del proceso de evaluación, así como de los criterios para la calificación.

3.– Como mínimo, en dos momentos intercalados proporcionalmente en el calendario del programa, deberán de realizarse sesiones de evaluación de seguimiento del progreso de cada alumno o alumna en el programa. El alumnado será informado documentalmente de posibles resultados parciales que haya logrado, la evolución de sus aprendizajes y, en su caso, las actividades de refuerzo necesarias, que serán planificadas en el marco de la programación.

4.– La valoración de cada uno de los ámbitos en particular y del programa en su conjunto, corresponde al profesorado que intervenga en su impartición. En aquellos ámbitos que se desa-

lunes 20 de julio de 2020

rollan parcialmente o en su totalidad en el contexto de la empresa, tendrán asignado un profesor o profesora del centro que compartirá con el instructor o la instructora o, en su caso, recogerá en contacto con el mismo o la misma la valoración de la evolución alcanzada por cada persona participante en el programa.

5.– La valoración realizada del aprendizaje de las personas participantes en el programa deberá recogerse en una sesión de evaluación específica al final del mismo y documentarse en un acta, con la firma de profesorado interviniente en el proceso. Una copia de esta acta deberá ser remitida por el Director o Directora del centro a la Viceconsejería de Formación Profesional, para que proceda a expedir las certificaciones correspondientes.

6.– La Viceconsejería de Formación Profesional expedirá una certificación del programa a aquellas personas que sean evaluadas positivamente en el mismo, de acuerdo con lo señalado en el artículo 12 ter del Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo en el País Vasco, modificado mediante el Decreto 14/2016, de 2 de febrero, de modificación del Decreto por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo.

Artículo 11.– Requisitos del profesorado impartidor.

Los requisitos exigibles al profesorado e instructores e instructoras serán los señalados en cada uno de los programas de especialización profesional.

Excepcionalmente, en aquellos programas de especialización para cuya impartición sea necesario algún tipo de habilitación o formación acreditada por parte de administraciones distintas de la educativa, la posesión de dicha acreditación será requisito imprescindible para el profesorado impartidor.

DISPOSICIÓN ADICIONAL PRIMERA.– Las lenguas en la oferta de los programas.

La Viceconsejería de Formación Profesional impulsará que los programas de especialización profesional se puedan cursar tanto en las dos lenguas oficiales de la Comunidad Autónoma del País Vasco como en otras lenguas extranjeras, o en modelo mixto entre ellas, adaptando su oferta de manera progresiva.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA.– Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

En Vitoria-Gasteiz, a 15 de junio de 2020.

La Consejera de Educación,
CRISTINA URIARTE TOLEDO.

ANEXO II A LA ORDEN DE 15 DE JUNIO DE 2020

PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN EN PRODUCTOS FRESCOS EN EL SECTOR
RETAIL

a) DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

Denominación: Productos frescos en el sector retail.

Código: EP023.

Duración: 900 horas.

b) PERFIL PROFESIONAL.

Competencia general:

Realizar y controlar, en establecimientos alimentarios, la preparación, la manipulación, la distribución y la reposición de productos frescos. Llevar a cabo, así mismo, la atención de venta asistida a la clientela y mantener la exposición en las condiciones debidas, cumpliendo con los criterios de calidad establecidos y actuando según la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y medioambientales y protección del consumidor.

Campo profesional:

Esta figura profesional ejerce su actividad en empresas de comercio alimentario, en el área de producto fresco.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes:

- Vendedor o vendedora especialista en frescos.
- Responsable, encargado o encargada del área de frescos.

Competencias técnicas, personales y sociales para su intervención profesional:

- a) Recepcionar el producto (centralizado y descentralizado) realizando un control cuantitativo (facturas y albaranes) y cualitativo (calidad y condiciones de servicio realizando los cargos / abonos oportunos y comunicando las incidencias a su inmediato superior.
- b) Realizar las tareas de producción y/o manipulación propia de su sección (como son, desgrasar, trocear, filetear, envasar, etiquetar, reponer, etc.), según los procedimientos definidos.
- c) Preparar la exposición de la sección cumpliendo con los procedimientos establecidos.
- d) Atender a la clientela ofreciendo un nivel de servicio y trato acorde a las directrices definidas para su sección.
- e) Controlar el estado de conservación y/o caducidad de los productos según las directrices recibidas.
- f) Realizar, bajo las directrices establecidas, diversas actividades definidas para su sección, actualización de precios y cartelística, recopilación de datos, etc.

lunes 20 de julio de 2020

- g) Garantizar el mantenimiento de los parámetros de su ámbito para que el pedido centralizado sea óptimo, supervisar el pedido y modificarlo si lo considera necesario.
- h) Transmitir al o a la responsable de la sección las demandas de productos y/o reclamaciones de los clientes y clientas, que podrían mejorar la gama y el servicio prestado.
- i) Cuidar que el producto expuesto y de la sección se halle en perfectas condiciones de higiene y salubridad, comunicando cualquier anomalía en este sentido a la persona responsable de la sección.
- j) Realizar el control de las variables de calidad definidas para la sección.
- k) Colaborar en la realización del inventario periódico.
- l) Responsabilizarse de la correcta utilización, mantenimiento, cuidado y limpieza de los útiles, maquinaria e instalaciones de uso en su sección.
- m) Cumplir las normas de seguridad e higiene relativas al puesto de trabajo.
- n) Registrar, bajo supervisión, la actividad de la sección en diferentes listados (listados de gestión, cuenta de explotación...), interpretar los diferentes conceptos que se abordan y participar en la mejora de los mismos.
- o) Desarrollar los objetivos del plan de gestión en el ámbito de su equipo de forma autónoma, o a través Grupos de Mejora, etc. asumiendo la implantación de las acciones definidas para la consecución de los objetivos.
- p) Participar en las reuniones, en los foros y en las tareas de equipo de forma solidaria, adecuando el esfuerzo al requerido por el grupo.
- q) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- r) Resolver situaciones o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y del conjunto de miembros del equipo.
- s) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes o clientas y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

c) FORMACIÓN.

Módulo profesional	Asignación horaria
1.- Marketing alimentario y atención al cliente	250 horas
2.- Conocimiento de la gama, tratamiento del producto y procesos de las secciones de frescos	500 horas
3.- Gastronomía, Nutrición y Salud	150 horas
Total horas	900 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE DEL PROGRAMA:**RESPONSABILIDAD Y AUTONOMÍA EN LA ACTIVIDAD PROFESIONAL** (transversales al programa).

Esta persona asume la responsabilidad de preparar y vender el producto fresco manteniendo la sección en los parámetros establecidos.

ASOCIADOS AL MÓDULO PROFESIONAL 1: MARKETING ALIMENTARIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE.**DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR:**

1.– Analizar el concepto del sector retail así como las tendencias competitivas del mercado y los perfiles de los consumidores y consumidoras actuales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las características del sector retail obteniendo una visión global del mismo.
- b) Se ha obtenido la visión integral de las tendencias del mercado, así como su afectación al sector retail.
- c) Se ha tenido en cuenta la economía emergente, los cambios sociales y las nuevas tendencias tecnológicas.
- d) Se han identificado las preocupaciones, aspiraciones y motivaciones de compra de los diferentes perfiles de shopper/consumidor o consumidora en el mercado actual.
- e) Se han identificado tanto los formatos físicos como los digitales y la oferta de cada uno de ellos.
- f) Se ha analizado la evolución del sector retail, los cambios en los diferentes modelos de negocio, la omnicanalidad, la transformación digital y la personalización de la oferta.
- g) Se ha valorado la figura del cliente empoderado como pieza clave del éxito del negocio retail.

2.– Participar en la elaboración de un plan de marketing alimentario y colaborar en la implementación de las acciones de marketing.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha obtenido información sobre comercios al por menor del entorno (como horarios, ofertas, promociones...) utilizando técnicas de observación directa y compra.
- b) Se ha analizado el potencial de ventas del producto ofertado y los precios de la competencia en el entorno.
- c) Se han analizado datos del público objetivo incluyendo poder adquisitivo, gustos, hábitos, entre otros.
- d) Se han identificado las empresas proveedoras y canales de distribución a emplear.
- e) Se han identificado los factores que influyen en el precio de venta de un producto alimentario.

f) Se han reconocido los indicadores utilizados en la valoración de la eficacia de una acción de comunicación.

g) Se ha relacionado la satisfacción del cliente o de la clienta y el procedimiento de gestión de incidencias con la imagen de la empresa que se desea transmitir.

h) Se ha analizado el plan del marketing en relación con la fidelización y la retroalimentación del cliente o clienta.

i) Se ha valorado el grado de eficacia de una acción promocional, analizando resultados.

3.– Aplicar diferentes técnicas que incentiven la compra y capten o fidelicen clientela.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los objetivos de la política de comunicación según el público objetivo y las estrategias empresariales.

b) Se han aplicado las acciones que integran el mix de comunicación de un negocio alimentario, en función de su finalidad.

c) Se han identificado las necesidades relativas a la publicidad y los medios y soportes adecuados a las acciones establecidas.

d) Se han implantado las acciones de promoción en el punto de venta y se han relacionado con la captación del público objetivo.

e) Se han realizado las acciones de comunicación programadas en función del tipo de negocio y producto alimentario, periodo de mayor y menor demanda comercial, estacionalidad del producto, evolución de la actividad comercial de la zona, entre otros.

f) Se han tenido en cuenta los cambios en el consumo del cliente o clienta tipo y su influencia proponiendo, en su caso, acciones de promoción a nuevos segmentos de mercado.

4.– Analizar los elementos que integran los precios de venta de productos alimentarios, así como los métodos de fijación de precios y de estimación de costes.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los criterios comerciales para fijar precios de venta de los productos alimentarios.

b) Se han diferenciado los tipos de costes existentes en una empresa alimentaria tipo y los impuestos asociados.

c) Se ha descrito el contenido de pruebas de rendimiento de productos alimentarios.

d) Se ha calculado el escandallo y márgenes comerciales de diversos productos alimentarios a fin de determinar el precio de venta, utilizando el software correspondiente.

5.– Analizar el concepto de profesional de frescos como vendedor o vendedora, teniendo en cuenta sus características y cualidades.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado diferentes tipos de vendedor o vendedora.

b) Se han interiorizado las funciones relativas al vendedor o vendedora.

6.– Identificar las necesidades del cliente, así como sus motivaciones de compra.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las motivaciones y tipos de necesidades de los clientes.

b) Se ha identificado la implicación como tipo determinado de motivación, teniendo en cuenta sus componentes básicos.

c) Se han distinguido las diferentes tomas de decisiones de compra, basadas en lo económico, en lo pasivo, en lo emocional y en lo racional.

7.– Reconocer las diferentes tipologías de clientes.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los diferentes tipos de clientes atendiendo a los criterios de relación con el producto, su vigencia, la frecuencia de compra, el volumen de consumo y los rasgos de personalidad.

b) Se han distinguido los perfiles de cliente relacionados con las características personales.

8.– Analizar el proceso de venta como elemento fundamental en la experiencia del cliente.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interiorizado el concepto de venta.

b) Se han identificado las fases de contacto teniendo en cuenta la postura, la expresión, las barreras y las formas de acercamiento.

c) Se han distinguido las fases de sondeo como elemento para averiguar la necesidad del cliente.

d) Se han identificado las diferentes tácticas de venta atendiendo a su argumentario.

e) Se han descrito los tipos de objeciones teniendo en cuenta la naturaleza de las mismas.

f) Se han aplicado las fases de cierre atendiendo al cierre, a la venta complementaria y despedida.

9.– Reconocer el acto de compra como parte del ciclo del servicio o experiencia de compra.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el significado del ciclo del servicio.

b) Se ha aplicado la atención diferencial con el cliente o clienta durante el acto de compra.

c) Se ha identificado el momento del ciclo de servicio atendiendo a las expectativas y al servicio recibido.

10.– Analizar el proceso de fidelización de la clientela.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interiorizado el concepto de fidelización de cliente.

- b) Se ha identificado la satisfacción del cliente atendiendo a los tipos de servicio ofrecidos.
- c) Se ha aplicado el proceso de fidelización de cliente con el objetivo de que se convierta en cliente habitual.

CONOCIMIENTOS (250 horas)

Sector del retail:

- Características del sector retail. Tendencias competitivas del sector y perfil de consumidores y consumidoras.
- Visión integral de las tendencias del mercado y afectación al sector Retail: globalización, crisis, internet en el móvil, cloud- technology, big data, economía colaborativa, sociedades longevas y envejecidas, nuevas preocupaciones por parte del consumidor o consumidora en ética y privacidad, incremento poder económico.
- Influencia al shopper/consumidor o consumidora: perfiles actuales, aspiraciones, preocupaciones y motivaciones de compra.
- Oferta de formatos: tipos de formato físicos y digitales.
- Evolución del sector retail: cambio en los modelos de negocio. Omnicanalidad. Transformación digital. Personalización de la oferta.
- Shopper/consumidor o consumidora como clave del éxito del negocio: el cliente empoderado.

Marketing en comercialización alimentaria:

- Estudio de mercado: Público objetivo: características. El estudio del comportamiento de la persona consumidora. Competidores: Productos ofertados, estrategias de marketing etc.
- Acciones de marketing mix de un comercio alimentario. Productos alimentarios asociados a la idea de negocio: características y estacionalidad Finalidad. Distribuidores. Empresas proveedoras
- Programación de la acción publicitaria en comercialización alimentaria: Objetivos de comunicación. Público objetivo. Estrategias empresariales.
- Técnicas de promoción en comercios alimentarios. Posibles acciones de promoción a nuevos segmentos de mercado
- Criterios de valoración de las acciones promocionales. Objetivos obtenidos y previstos. Indicadores.
- Análisis de resultados. Medición de la rentabilidad del producto.
- Valoración de la imagen de empresa. Satisfacción del cliente o de la clienta.

Precios de venta de productos alimentarios:

- Métodos de fijación de precios. Criterios: a partir del coste, basados en la competencia y en la demanda del mercado.
- Cálculo de costes de comercialización alimentaria. Cálculo de beneficios. Impuestos asociados a cada tipo de producto alimentario.

- Pruebas de rendimiento de productos alimentarios.
- Precio de venta al público. Cálculo del escandallo. Cálculo de fijación de precios. Margen comercial. Componentes y Cálculo. Punto muerto. Tendencia del mercado. Fluctuaciones del mercado.

El profesional de frescos como vendedor o vendedora:

- Características y cualidades.
- Tipos de vendedor o vendedora.
- Funciones de un vendedor o vendedora.

Necesidades y motivación de compra de los clientes o clientas:

- Motivación y tipos de necesidades de los clientes o clientas: funcionales, sensoriales y simbólicas.
- La implicación como tipo determinado de motivación: componentes básicos de la implicación.
- Toma de decisiones de compra: económico, pasivo, emocional y racional.

Tipología de clientes o clientas:

- Tipos de clientela en función de diferentes criterios: relación que tiene con el producto, vigencia, frecuencia de compra, volumen de consumo, y rasgos de personalidad.
- Perfiles de cliente relacionados con las características personales.

Proceso de venta:

- Definición ¿Qué es vender?.
- Fase de contacto: postura, expresión, barreras frecuentes y formas de acercamiento.
- Fase de sondeo como elemento para averiguar la necesidad del cliente.
- Técnicas de venta: argumentario.
- Tipos de objeciones: fundadas e infundadas.
- Fase de cierre: cierre, venta complementaria y despedida.

El ciclo de servicio o experiencia de compra:

- Definición: significado del ciclo del servicio.
- Atención diferencial.
- Momentos del ciclo del servicio: expectativas vs servicio recibido.

Fidelización de cliente:

- El concepto de fidelización.
- Satisfacción del cliente. Tipos de servicio: adecuado, esperado, deseado.
- Proceso de fidelización del cliente.

ASOCIADOS AL MÓDULO PROFESIONAL 2: CONOCIMIENTO DE LA GAMA, TRATAMIENTO DEL PRODUCTO Y PROCESOS DE LAS SECCIONES DE FRESCOS.

DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR:

1.– Analizar la gama de productos de las diferentes secciones de frescos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la variedad de gama (vacuno, porcino, ovino, conejo y aves), las calidades, origen etc. del producto de la sección de carnicería.
- b) Se ha identificado la variedad de gama (cocidos, quesos, patés, cárnicos curados y jamones curados) las calidades, origen etc. del producto de la sección de charcutería.
- c) Se ha identificado la variedad de gama (pescado, marisco, cefalópodos y productos gourmet) las calidades, origen etc. del producto de la sección de pescadería.
- d) Se ha identificado la variedad de gama, las calidades, origen etc. del producto de panadería y bollería de la sección de panadería.
- e) Se ha identificado la variedad de gama (frutas, hortalizas, fruta cortada, agricultura ecológica y 4.^a gama) las calidades, origen etc. del producto de la sección de frutería.
- f) Se han identificado los productos de 5.^a gama en la sección de precocinados y platos elaborados.

2.– Aplicar las condiciones de recepción de alimentos de un establecimiento comercial, teniendo en cuenta los criterios de calidad e higiénico-sanitarios, los requerimientos de transporte y la documentación asociada.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito el procedimiento a utilizar en la revisión del pedido realizado y la mercancía recibida en cuanto a cantidad, plazo de entrega, calidad y precio.
- b) Se ha verificado la trazabilidad de los productos alimentarios recibidos comprobando la documentación y etiquetado de los mismos.
- c) Se han comprobado el estado del embalaje y la temperatura de los productos en el transporte de mercancías, rechazando los productos con alteraciones por rotura de la cadena de frío.
- d) Se ha valorado la calidad de los productos alimentarios recepcionados comprobando las condiciones higiénicas del transporte, el control de temperatura, envases y almacenamiento.
- e) Se ha comprobado la caducidad de los productos alimentarios transportados por los medios de transporte externo.
- f) Se ha identificado el procedimiento a seguir en la gestión de devolución de mercancías a empresas proveedoras.
- g) Se ha cotejado el registro informático asociado a la documentación de la recepción de mercancías.
- h) Se han utilizado las aplicaciones informáticas específicas.

lunes 20 de julio de 2020

3.– Aplicar los procedimientos definidos para el almacenamiento de mercancías en almacenes de comercios alimentarios, en función de su estacionalidad, calidad higiénico-sanitaria y características de la mercancía para obtener unas condiciones óptimas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha implementado la zonificación de almacenes en función de las características de los alimentos, bien sean congelados, frescos, refrigerados, o no perecederos.
- b) Se ha aplicado el protocolo de descarga, desembalaje, manipulación y traslado de cargas, equipamiento y utillajes, teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos y de gestión de residuos.
- c) Se ha utilizado la maquinaria de transporte interno propia de comercios alimentarios, relacionándola con la mercancía a transportar y uso.
- d) Se han relacionado los criterios de conservación de productos alimentarios y su prioridad en el consumo, con su ubicación en almacenes de comercios alimentarios.
- e) Se han tenido en cuenta los criterios de reubicación de productos para una adecuada organización del almacén relacionándolos con su reposición, con la incorporación de nuevos productos y posibles incidencias.
- f) Se han reconocido las señalizaciones de un almacén atendiendo a su finalidad y seguridad.
- g) Se ha relacionado la influencia de temperatura, orden y limpieza de un almacén de comercios alimentarios con los productos a almacenar.

4.– Colaborar en la gestión de las cámaras y almacenes de productos alimentarios, calculando las necesidades de suministros, la previsión de ventas y atendiendo los requisitos de las secciones del comercio alimentario.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha elaborado y actualizado el inventario de la cámara y el almacén de un comercio alimentario aplicando la normativa vigente, para determinar las necesidades de gasto y de provisión.
- b) Se ha mantenido el registro del inventario de la cámara y del almacén utilizando aplicaciones informáticas específicas.
- c) Se han identificado diferentes tipos de stock, como de seguridad, pérdida desconocida y merma (pérdida conocida), entre otros, en función de la demanda, la rotación del producto, la estacionalidad y la capacidad de la cámara o del almacén.
- d) Se han analizado las causas de las posibles desviaciones detectadas entre las cifras de compras previstas y reales.
- e) Se han reconocido las variables que influyen en la programación de los suministros de los productos alimentarios tales como: períodos de mayor y menor demanda comercial, la estacionalidad y la evolución de la actividad comercial de la zona.
- f) Se han utilizado las aplicaciones informáticas específicas.

5.– Realizar, acondicionar y presentar las porciones y preparaciones de carne y derivados cárnicos aplicando la técnica de corte en función de la pieza y destino culinario, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha comprobado el estado de los productos cárnicos, atendiendo a su aroma y color.
- b) Se han identificado rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- c) Se ha realizado el deshuesado y despiezado de canales de carne y otras piezas cárnicas, teniendo en cuenta las técnicas apropiadas y cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.
- d) Se han elaborado derivados cárnicos frescos tales como carne picada, adobada y salchichas frescas.
- e) Se han reconocido los distintos tipos de corte de piezas y derivados cárnicos y se han relacionado con su posterior uso o aplicación.
- f) Se han ejecutado las técnicas de corte requeridas para la obtención de distintas porciones de carne y derivados cárnicos para el consumo, en función del producto y su destino final.
- g) Se han acondicionado las piezas de carne y derivados cárnicos en mostradores y expositores aplicando los criterios establecidos, garantizado su conservación, frescura y atractivo visual.
- h) Se ha realizado el envasado y etiquetado del producto y derivado cárnico en función de sus características y de los requerimientos del cliente, utilizando las aplicaciones informáticas específicas.
- i) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarios y se han utilizado los EPIs correspondientes.
- j) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de carnicería.
- k) Se han aplicado los criterios de recogida y de gestión de residuos de la sección de carnes.

6.– Realizar, acondicionar y presentar las porciones y preparaciones de charcutería aplicando la técnica de corte en función de la pieza y destino culinario, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha comprobado el estado de los productos de la charcutería, atendiendo a su aroma, sabor y picor.
- b) Se han presentado y expuesto quesos, jamones y productos gourmet teniendo en cuenta las características de cada producto.
- c) Se han identificado rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- d) Se han reconocido las diferentes partes del jamón y se han tenido en cuenta las técnicas de corte y deshuese atendiendo a las distintas categorías y calidades.

- e) Se han reconocido los distintos tipos de corte de piezas de queso y se han relacionado con su posterior uso o aplicación.
- f) Se han realizado distintas elaboraciones de tablas (queso, jamón y embutido) para el consumo, en función del producto y su destino final, ejecutando las técnicas de cortes requeridas.
- g) Se han reconocido las características del producto: fragilidad, densidad, dureza y cremosidad de los distintos quesos y su relación con el destino culinario.
- h) Se ha realizado el envasado y etiquetado del producto en función de sus características y de los requerimientos del cliente, utilizando las herramientas informáticas específicas.
- i) Se han colocado los dispositivos de seguridad y protección.
- j) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarios se han utilizado los EPIs correspondientes.
- k) Se han presentado y expuesto quesos, jamones y productos gourmet teniendo en cuenta las características de cada producto y aplicando los criterios establecidos para el montaje de mostradores y expositores.
- l) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de charcutería.
- m) Se han aplicado los criterios de recogida y de gestión de residuos de la sección de charcutería.

7.– Realizar, acondicionar y presentar las porciones, preparaciones y elaboraciones de pesca-dería y marisco aplicando la técnica de corte en función de la pieza y destino culinario, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha comprobado el estado de los pescados frescos, teniendo en cuenta las características organolépticas, estacionalidad, tallas mínimas y estado de conservación.
- b) Se han identificado rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- c) Se ha verificado y realizado la limpieza, desescamado, pelado, fileteado y troceado del pescado, y en su caso, descabezado, eviscerado o desespinado, atendiendo a su especie y destino culinario.
- d) Se han ejecutado las técnicas de corte para la obtención de porciones del tamaño, forma y calidad requeridos para el consumo, en función del tipo de pescado y destino culinario.
- e) Se han dispuesto los pescados y mariscos en mostradores y expositores, aplicando hielo y aspersores de agua, garantizando su conservación, fresca y atractivo visual.
- f) Se han aplicado los criterios establecidos para el montaje de mostradores y expositores.
- g) Se ha preparado el marisco según tamaño, forma y calidad, en función del tipo de marisco y destino culinario.
- h) Se han aplicado las técnicas de envasado y etiquetado del producto, en función de sus características y de los requerimientos del cliente, utilizando las aplicaciones informáticas específicas.

lunes 20 de julio de 2020

- i) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de pescadería.
- j) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarias y se han utilizado los EPIs correspondientes.
- k) Se han aplicado los criterios de recogida y de gestión de residuos de la sección de pescadería.

8.– Elaborar y presentar bandejas de frutas y verduras adecuándolas al consumo, según criterios de venta, aplicando la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha comprobado el estado de frutas y verduras atendiendo a criterios de tamaño, madurez y aspecto visual.
- b) Se han identificado rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- c) Se ha revisado la disposición de frutas y verduras en mostradores, expositores y bandejas, según su estacionalidad, calidad y calibre, entre otros.
- d) Se ha realizado el troceado y envasado de frutas y verduras, en tamaño, forma y calidad, en función del tipo de producto y requerimientos del cliente.
- e) Se han aplicado las técnicas de envasado y etiquetado del producto, en función de sus características y de los requerimientos del cliente, utilizando las aplicaciones informáticas específicas.
- f) Se han elaborado bandejas de frutas y verduras, en tamaño, forma y calidad, en función del tipo de producto y requerimientos del cliente.
- g) Se ha realizado la presentación de frutas y verduras en mostradores, expositores y bandejas, aplicando los criterios establecidos.
- h) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarios.
- i) Se han aplicado los criterios de recogida y de gestión de residuos de la sección de frutas y verduras.

9.– Elaborar, manipular y presentar diferentes variedades de pan, bollería, confitería y pastelería, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los procesos de elaboración de productos de panadería atendiendo a las características de cada producto.
- b) Se han identificado los procesos de elaboración de productos de bollería teniendo en cuenta las propiedades de cada producto.
- c) Se han reconocido los diferentes tipos de fermentación teniendo en cuenta las características de la masa congelada hasta su horneado.
- d) Se han identificado rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.

lunes 20 de julio de 2020

e) Se han realizado las operaciones de composición y decoración requeridas para cada producto de la panadería, bollería, confitería y pastelería.

f) Se han realizado y verificado las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de productos de panadería, confitería, bollería y pastelería, utilizando las aplicaciones informáticas específicas.

g) Se ha realizado la presentación en mostradores, vitrinas, expositores y bandejas, aplicando los criterios establecidos.

h) Se ha aplicado la normativa de prevención riesgos laborales e higiénico-sanitarios y se han utilizado los EPIs correspondientes.

i) Se han aplicado los criterios de recogida y gestión de residuos de la sección de panadería.

10.– Elaborar y presentar productos de 5.^a gama, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

Criterios de evaluación:

a) Se han aplicado las técnicas de preelaboraciones asociadas a productos de 5.^a gama.

b) Se han aplicado las técnicas culinarias en la obtención de productos de 5.^a gama.

c) Se han aplicado las técnicas de conservación en los productos de 5.^agama (pasteurizaciones, seguimiento de tiempos y temperaturas, verificación de caducidades en laboratorio. APPCC).

d) Se han identificado rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.

e) Se ha realizado el envasado y presentación de productos de 5.^a gama aplicando los criterios establecidos para el montaje de mostradores y expositores.

f) Se ha realizado el etiquetado y la trazabilidad en los productos de 5.^a gama, utilizando las aplicaciones informáticas específicas.

g) Se ha aplicado la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales en la elaboración de productos de 5.^a gama.

h) Se han aplicado los criterios de recogida y gestión de residuos de la sección de productos de 5.^a gama.

CONOCIMIENTOS (500 horas).

Gama de productos de las diferentes secciones de frescos:

– Gama carne: vacuno, porcino, ovino, conejo y aves. Características de los productos cárnicos: Organolépticas. Calidad. Origen. Sellos europeos y españoles de calidad alimentaria. Trazabilidad.

– Gama charcutería: cocidos, quesos, patés, cárnicos curados y jamones curados. Características de los productos de charcutería: Organolépticas. Calidad. Origen. Sellos europeos y españoles de calidad alimentaria. Trazabilidad.

lunes 20 de julio de 2020

- Gama pescadería: pescado, marisco y cefalópodos. Producto gourmet. Características de los productos de pescadería: organolépticas, estacionalidad, tallas mínimas y estado de conservación. Sellos europeos y españoles de calidad alimentaria. Trazabilidad.
- Gama panadería, bollería, confitería y pastelería. Características de los productos de panadería, bollería, confitería y pastelería: organolépticas, calidad, origen. Sellos europeos y españoles de calidad alimentaria. Trazabilidad.
- Gama frutería: frutas, hortalizas, 4.ª gama (embolsado), fruta cortada y agricultura ecológica. Características de los productos de frutas y verduras: Organolépticas. Calidad. Origen. Sellos europeos y españoles de calidad alimentaria. Trazabilidad.
- 5.ª Gama: Productos cocinados y envasados listos para regenerar y consumir. Características de los productos de 5.ª gama; Calidad y trazabilidad.

Condiciones de recepción de alimentos de un comercio alimentario:

- Procedimiento de revisión de pedidos. Cantidad, plazo de entrega, calidad y precio.
- Trazabilidad de los productos alimentarios.
- Documentación y etiquetado. Estado del embalaje y temperatura de los productos transportados.
- Calidad de los productos alimentarios recepcionados. Condiciones higiénicas del transporte, el control de temperatura, embalajes, envases y almacenamiento.
- Caducidad de los productos transportados.
- Gestión de devoluciones de productos alimentarios a proveedores.
- Registro informático asociado a la documentación de productos recepcionados.
- Aplicaciones informáticas específicas.

Condiciones óptimas de almacenamiento de mercancías alimentarias:

- Zonificación de almacenes.
- Características de los productos: Conservación y refrigeración.
- Procedimientos de descarga, desembalaje, manipulación y traslado de cargas. Equipamiento y utillajes.
- Maquinaria, equipos y útiles de almacén. Productos pesados.
- Criterios de conservación. Ubicación, reubicación y reposición de productos alimentarios.
- Criterios de señalización del almacén de productos alimentarios.
- Finalidad y seguridad.
- Condiciones de almacenamiento.
- Ubicación en función de conservación y consumo.
- Condiciones de temperatura, orden y limpieza.
- Normas de prevención de riesgos laborales. EPIs.

- Normas de gestión de residuos.

Gestión de almacén de productos alimentarios:

- Procedimientos de elaboración y actualización de inventarios: valoración de existencias, criterios y métodos de valoración: FIFO y PMP. Necesidades de gasto y provisión. Procedimientos de registro y mantenimiento del inventario. Aplicaciones informáticas específicas.
- Métodos de cálculo de stocks: Seguridad, óptimo y mínimo. Pérdidas: conocida y desconocida. Merma: natural por deshidratación, física por deterioro, y por caducidad.
- Valoración de desviaciones entre compras reales y previstas. Causas y análisis.
- Ratio de rotación de stocks de productos alimentarios. Suministro de productos.
- Programación de suministros. Estacionalidad, periodos de demanda y evolución de la actividad.
- Aplicaciones informáticas específicas.

Sección de carne y derivados cárnicos:

- Técnicas de deshuesado y despiezado de canales y piezas cárnicas.
- Técnicas de elaboración de derivados cárnicos frescos: Carne picada, adobada, salchichas frescas etc.
- Tipos de corte de piezas y derivados cárnicos. Uso culinario.
- Técnicas de exposición en mostradores y expositores de piezas y productos cárnicos: conservación fresca y atractivo visual.
- Procedimientos de envasado y etiquetado del producto cárnico y sus derivados. Materiales de envasado. Técnicas de etiquetado. Código de barras. Rótulos de productos alimentarios.
- Normativa de prevención de riesgos. Normativa higiénico-sanitaria. EPIS.
- Calidad: rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- Procedimientos de recogida de la sección.
- Normas de gestión de residuos.
- Aplicaciones informáticas específicas.

Sección de productos de charcutería:

- Jamones: Partes del jamón. Categorías y calidades. Técnicas de corte y deshuese: manuales y mecánicas.
- Técnicas de troceado y corte de quesos. Características.
- Tablas de quesos, jamones y embutidos. Características: aroma, sabor y picor.
- Quesos. Características: fragilidad, densidad, dureza y cremosidad. Destino culinario.
- Técnicas de exposición en mostradores y expositores de quesos, jamones y productos gourmet.

- Normativa de prevención de riesgos. Normativa higiénico-sanitaria. EPIS.
- Procedimientos de envasado y etiquetado. Materiales de envasado. Dispositivos de seguridad y protección. Técnicas de etiquetado. Código de barras. Rótulos de productos alimentarios.
- Calidad: rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- Procedimientos de recogida de la sección.
- Normas de gestión de residuos.
- Aplicaciones informáticas específicas.

Sección de pescados y mariscos:

- Procedimientos de limpieza de pescado: desescamado, pelado, fileteado, troceado descabezado, eviscerado y desespinado.
- Técnicas para la obtención de porciones de pescado. Destino culinario y tipos de pescados.
- Técnicas de exposición en mostradores de pescados: conservación fresca y atractivo visual.
- Procedimientos de preparación de mariscos: tamaño, forma, calidad, tipo y destino culinario.
- Procedimientos de envasado y etiquetado de pescados y mariscos. Materiales de envasado. Técnicas de etiquetado. Código de barras. Rótulos de productos alimentarios.
- Normativa de prevención de riesgos. Normativa higiénico-sanitaria. EPIS.
- Calidad: rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- Procedimientos de recogida de la sección.
- Normas de gestión de residuos.
- Aplicaciones informáticas específicas.

Sección de fruta y verdura:

- Técnicas de exposición de frutas y verduras en mostradores expositores y bandejas. Estacionalidad, calidad y calibre. Propiedades y conservación.
- Procedimientos de presentación y troceado de frutas y verduras.
- Procedimientos de elaboración de bandejas y envasado de frutas y verduras.
- Normativa de prevención de riesgos y condiciones higiénico-sanitarias.
- Calidad: rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- Procedimientos de envasado y etiquetado. Materiales de envasado. Técnicas de etiquetado. Código de barras. Rótulos de productos alimentarios.
- Procedimientos de recogida de la sección.

- Normas de gestión de residuos.
- Aplicaciones informáticas específicas.

Sección de pan y bollería:

- Técnicas de elaboración de productos de panadería.
- Técnicas de elaboración de productos de bollería, desde la masa congelada hasta el horneado.
- Fermentación del producto de panadería y bollería.
- Técnicas de decoración de los productos de panadería y bollería.
- Envasado y etiquetado de productos de panadería y bollería. Materiales de envasado. Técnicas de etiquetado. Código de barras. Rótulos de productos alimentarios.
- Técnicas de presentación y exposición en mostrador de panadería y bollería.
- Normativa de prevención de riesgos. Normativa higiénico-sanitaria en obrador de panadería y bollería. EPIS.
- Calidad: rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- Procedimientos de recogida de la sección.
- Normas de gestión de residuos.
- Aplicaciones informáticas específicas.

Sección de productos de 5.ª gama:

- Preelaboraciones y técnicas culinarias asociadas a los productos de 5.ª gama.
- Técnicas de conservación en productos de 5.ª gama.
- Envasado, etiquetado y trazabilidad: Materiales de envasado. Técnicas de etiquetado. Código de barras. Rótulos de productos alimentarios.
- Técnicas de exposición en mostrador.
- Normativa: Higiénico-sanitaria. Prevención de riesgos laborales. EPIS.
- Calidad: rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- Procedimientos de recogida de la sección.
- Normas de gestión de residuos.
- Aplicaciones informáticas específicas.

ASOCIADOS AL MÓDULO PROFESIONAL 3: GASTRONOMÍA, NUTRICIÓN Y SALUD

DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR

1.– Identificar la gastronomía local e internacional, reconociendo los productos, elaboraciones, tradiciones y costumbres más representativas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha relacionado la gastronomía con la cultura de los pueblos.
- b) Se han identificado las características de la gastronomía local e internacional.
- c) Se han reconocido las elaboraciones y productos locales e internacionales más significativos.
- d) Se han analizado las costumbres y tradiciones gastronómicas locales e internacionales.
- e) Se han analizado las aportaciones de la gastronomía local al patrimonio gastronómico internacional.
- f) Se han identificado las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas.
- g) Se han reconocido las elaboraciones y productos internacionales más significativos.
- h) Se ha reconocido la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española.

2.– Identificar las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los conceptos de alimento y alimentación.
- b) Se ha caracterizado la pirámide de los alimentos y su relación con los distintos grupos.
- c) Se han relacionado los hábitos alimentarios con su influencia en la salud.
- d) Se han reconocido los nuevos hábitos alimentarios en la sociedad actual.
- e) Se ha descrito el concepto de nutrición.
- f) Se han identificado los nutrientes y sus funciones.
- g) Se han identificado los nutrientes presentes en los grupos de alimentos.
- h) Se han identificado los distintos tipos de grasas en la alimentación.

3.– Aplicar principios básicos de dietética en establecimientos comerciales, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades de la clientela.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito el concepto de dietética.
- b) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas de las personas a lo largo de su vida y su relación con el metabolismo.
- c) Se han reconocido diferentes tipos de dietas relacionadas con estilos de vida.

d) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.

e) Se ha reconocido la importancia de hábitos alimentarios saludables a lo largo de la vida.

4.– Reconocer y relacionar los distintos usos culinarios con el producto de la sección bajo un enfoque comercial.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado recetas vinculadas a cada sección.

b) Se han identificado usos culinarios vinculados al producto de venta atendiendo a la temporalidad de los mismos y producto local.

CONOCIMIENTOS (150 horas).

Gastronomía local e internacional:

– Análisis de la relación entre cultura y gastronomía.

– Gastronomía local. Características generales y regionales. Productos y elaboraciones más significativas. Usos culinarios. Enfoque comercial. Recetas vinculadas a la sección, al producto que va a vender y a la temporalidad y lo local.

– Costumbres y tradiciones gastronómicas locales.

– Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas. Productos y elaboraciones más significativas. Usos culinarios. Enfoque comercial. Recetas vinculadas a la sección, al producto que va a vender y a la temporalidad y lo local.

– Costumbres y tradiciones gastronómicas de otros pueblos y culturas.

– Valoración de la importancia de la gastronomía como elemento integrante del patrimonio cultural.

Propiedades nutricionales de los alimentos:

– Análisis de la relación entre alimentación y salud. Identificación de los hábitos alimentarios saludables. Observación y análisis de los nuevos hábitos alimentarios.

– Análisis de la relación entre grupos de alimentos y nutrientes que los componen.

– Concepto de alimento y alimentación.

– Grupos de alimentos. Caracterización.

– Pirámide de los alimentos.

– Concepto de nutrición. Nutrientes: macronutrientes y micronutrientes. Definición, clases y funciones. Tipos de grasas en la alimentación. Degradación de nutrientes.

Principios básicos de dietética:

– Dietética. Concepto y finalidad.

– Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida. Metabolismo.

– Dietas y estilos de vida.

- La dieta mediterránea.
- El plato saludable.
- Alergias e intolerancias alimentarias.

d) TÍTULOS ASOCIADOS AL PROGRAMA.

- Técnico o Técnica en Cocina y Gastronomía.

Asimismo, de manera excepcional y previa autorización de la Viceconsejería de Formación Profesional, también podrán participar en estos programas de especialización, personas con más de 3 años de experiencia profesional que sean propuestas para ello por las empresas colaboradoras en la impartición del programa.

e) SECTOR ECONÓMICO Y DEMANDANTES.

Las figuras profesionales descritas ejercerán su actividad en el sector del comercio alimentario, principalmente en las secciones de producto fresco.

f) REQUISITOS DEL PROFESORADO E INSTRUCTORES.

Apartado 1.– Especialidades del profesorado y atribución docente en los ámbitos de aprendizaje del programa de especialización profesional.

El profesorado del centro de formación deberá poseer los requisitos regulados para alguna de las especialidades que a continuación se indican:

Ámbitos de aprendizaje	Especialidades del profesorado
1.– Marketing alimentario y atención al cliente.	Profesor o Profesora de Enseñanza secundaria: – Hostelería y Turismo. – Organización y Gestión Comercial.
2.– Conocimiento de la gama, tratamiento del producto y procesos de las secciones de frescos.	Profesor Técnico o Profesora Técnica: – Cocina y Pastelería.
3.– Gastronomía, Nutrición y Salud.	Profesor o Profesora de Enseñanza secundaria: – Hostelería y Turismo.

Apartado 2.– Titulaciones requeridas para la impartición de los ámbitos de aprendizaje que conforman el programa para los centros de titularidad privada o titularidad pública de otras Administraciones distintas a la educativa.

El profesorado del centro de formación deberá poseer los requisitos de titulación, formación y experiencia laboral regulados para la impartición de los módulos profesionales de los ciclos formativos de referencia del programa cuya docencia se atribuye a alguna de las especialidades de profesorado que se indican para cada ámbito de aprendizaje en el apartado anterior.

Apartado 3.– Requisitos de experiencia y formación del personal instructor aportado por la empresa.

En relación con el personal instructor aportado por la empresa o empresas participantes en la formación, deberá tener una experiencia laboral en actividades relacionadas con el perfil del programa de al menos 3 años, o acreditar una formación relacionada con los resultados de aprendizaje del programa de al menos 5 años.