



Región de Murcia

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN Y EMPLEO

ORDEN DE _____, DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN Y EMPLEO POR LA QUE SE ESTABLECE EL CURRÍCULO DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO CORRESPONDIENTE AL TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA EN EL ÁMBITO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA.

El Estatuto de Autonomía de la Región de Murcia, aprobado por Ley Orgánica 4/1982, de 9 de junio y reformado por las Leyes Orgánicas 1/1991, de 13 de marzo, 4/1994, de 24 de marzo y 1/1998, de 15 de junio, en su artículo 16.1, otorga a la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia las competencias de desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución y leyes orgánicas que conforme al apartado 1 del artículo 81 de la misma lo desarrollen, y sin perjuicio de las facultades que atribuye al Estado el número 30 del apartado 1 del artículo 149 y de la alta inspección para su cumplimiento y garantía.

El Decreto 318/2009, de 2 de octubre, del Consejo de Gobierno, por el que se establecen los Órganos Directivos de la Consejería de Educación, Formación y Empleo, en su artículo primero establece que la misma "...es el Departamento de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia encargado de la propuesta, desarrollo y ejecución de las directrices generales del Consejo de Gobierno en materia de educación reglada no universitaria".

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece los principios y fines del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional y define en el artículo 9 la formación profesional como un conjunto de acciones

formativas que capacitan para el desempeño cualificado de las distintas profesiones, el acceso al empleo y la participación activa en la vida social, cultural y económica. En su artículo 10.1 dispone que las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales son los títulos y los certificados de profesionalidad.

Por otro lado, la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, regula en su capítulo V del título I la formación profesional del sistema educativo, disponiendo, en su artículo 39.6, que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de formación profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas. En desarrollo de estos preceptos, el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija los principios y la estructura de los títulos de formación profesional, definiendo los elementos que deben especificar las normas que el Gobierno dicte para regular dichos títulos y establecer sus contenidos mínimos. Asimismo, flexibiliza la oferta, el acceso, la admisión y la matrícula, con el fin de que las enseñanzas conducentes a los títulos de Técnico y Técnico Superior permitan la configuración de vías formativas adaptadas a las necesidades e intereses personales y el tránsito de la formación al trabajo y viceversa.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo prevé en su artículo 10 que "...la formación relacionada con las áreas prioritarias, de acuerdo con lo establecido en la disposición adicional tercera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional y con el desarrollo y profundización de las competencias básicas establecidas en las recomendaciones de la Comisión Europea, se incorporará en los diferentes módulos profesionales".

Este marco normativo hace necesaria la presente Orden que desarrolla el currículo de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, correspondientes al título de formación profesional regulado por el Real Decreto 1396/2007, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Con el desarrollo curricular de estas enseñanzas se pretende poner en marcha la nueva titulación, adaptándola a las peculiaridades de nuestro sistema productivo y dando cumplimiento al mismo tiempo a los requerimientos de flexibilidad en las vías para cursar estos estudios, de manera que se haga posible el aprendizaje a lo largo de la

vida. Esta flexibilidad debe de aplicarse tanto en la organización de las enseñanzas, adecuando el funcionamiento de los centros docentes a las necesidades de la población, como en los desarrollos curriculares, posibilitando una rápida adaptación de éstos a los cambios tecnológicos y a los sistemas de producción.

En la elaboración de este currículo la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia ha prestado especial atención a las áreas prioritarias definidas por la Disposición Adicional Tercera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional mediante la incorporación del módulo de Inglés técnico para el ciclo formativo contenido en esta Orden y la definición de contenidos de prevención de riesgos laborales, sobre todo en el módulo de Formación y Orientación Laboral, que permita que todos los alumnos puedan obtener el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico, expedido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

En su virtud, de acuerdo con/ oído el dictamen emitido por el Consejo Escolar de la Región de Murcia, de acuerdo con/ oído el dictamen emitido por el Consejo Asesor Regional de Formación Profesional, de acuerdo con/oído el Consejo Jurídico de la Región de Murcia, y de conformidad con lo establecido en la Disposición Final 2ª, punto 1, de la Ley 13/2009, de 23 de diciembre, de medidas en materia de tributos cedidos, tributos propios y medidas administrativas para el año 2010,

DISPONGO

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

1. La presente orden tiene por objeto establecer el currículo de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo en la Región de Murcia, atendiendo a lo preceptuado por el artículo 17.2 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, para el Título de Técnico en Cocina y gastronomía.
2. El currículo desarrollado en la presente orden, será de aplicación en todos los centros docentes de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia que impartan estas enseñanzas.

Artículo 2. Referentes de la formación.

Los aspectos relativos a la identificación del título, el perfil y el entorno profesionales, las competencias, la prospectiva del título en el sector, los objetivos generales, los espacios necesarios para su desarrollo, los accesos y vinculación con otros estudios, la correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia incluidas en el título, y las titulaciones equivalentes a efectos académicos, profesionales y de docencia, son los que se definen en el Real Decreto 1396/2007, de fecha 29 de octubre, por el que se establece el título y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Artículo 3. Desarrollo curricular.

En el marco de lo establecido en la presente Orden, los centros educativos dispondrán de la autonomía pedagógica necesaria para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional del mismo.

Se incorporará asimismo, en todos los módulos, el tratamiento transversal de las áreas prioritarias establecidas en la Disposición adicional tercera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, así como las competencias establecidas en el artículo 4.5.d) del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

Artículo 4. Módulos profesionales del ciclo formativo.

Los módulos profesionales que constituyen el ciclo formativo son:

1. Los incluidos en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, y
2. El siguiente módulo profesional propio de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia:
 - Inglés técnico para Cocina y gastronomía.

Artículo 5. Currículo.

1. La contribución a la competencia general y a las competencias profesionales, personales y sociales, los objetivos expresados en términos de resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y las orientaciones pedagógicas del currículo del ciclo formativo para los módulos profesionales a que hace referencia el artículo 4.1 de

esta Orden son los definidos en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.

2. Los contenidos de los módulos profesionales del artículo 4.1 anterior se incluyen en el Anexo I de esta Orden.
3. Los objetivos expresados en términos de resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y las orientaciones pedagógicas del módulo profesional relacionado en el artículo 4.2 de esta Orden son los que se especifican en el Anexo II.

Artículo 6. Organización y distribución horaria.

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

Artículo 7. Evaluación, promoción y acreditación.

La evaluación, promoción y acreditación de la formación establecida en esta Orden se atenderá a las normas específicas que sobre esta materia se dicten.

Artículo 8. Profesorado.

1. Las especialidades del profesorado de los Cuerpos de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, con atribución docente en los módulos profesionales relacionados en el artículo 4.1 son las establecidas en el Anexo III.A del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre. Las titulaciones requeridas al profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras Administraciones distintas de las educativas para impartir dichos módulos, son las que se concretan en el Anexo III.C del referido Real Decreto.
2. Las especialidades y, en su caso, las titulaciones del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales incluidos en el artículo 4.2 son las que se determinan en el Anexo IV de esta Orden.

Artículo 9. Definición de espacios.

La superficie mínima de los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo se establece en el Anexo V de esta Orden.

Artículo 10. Oferta a distancia.

1. Los módulos profesionales ofertados a distancia, cuando por sus características lo requieran, asegurarán al alumnado la consecución de todos los objetivos expresados en resultados de aprendizaje, mediante actividades presenciales.
2. Los centros autorizados para impartir enseñanzas de formación profesional a distancia contarán con materiales curriculares adecuados que se adaptarán a lo dispuesto en la disposición adicional cuarta de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Artículo 11. Oferta combinada.

Con el objeto de responder a las necesidades e intereses personales y dar la posibilidad de compatibilizar la formación con la actividad laboral, con otras actividades o situaciones, la oferta de estas enseñanzas para las personas adultas y jóvenes en circunstancias especiales podrá ser combinada entre regímenes de enseñanza presencial y a distancia simultáneamente, siempre y cuando no se cursen los mismos módulos en las dos modalidades al mismo tiempo.

Artículo 12. Oferta para personas adultas.

1. Los módulos profesionales de este ciclo formativo asociados a unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales podrán ser objeto de una oferta modular destinada a las personas adultas.
2. Esta formación se desarrollará con una metodología abierta y flexible, adaptada a las condiciones, capacidades y necesidades personales que les permita la conciliación del aprendizaje con otras actividades y responsabilidades, cumpliendo lo previsto en el capítulo VI del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre. Además, dicha formación será capitalizable para conseguir un título de formación profesional, para cuya obtención será necesario acreditar los requisitos de acceso establecidos.
3. Con el fin de conciliar el aprendizaje con otras actividades y responsabilidades, los órganos competentes en materia de

formación profesional del sistema educativo podrán establecer medidas específicas dirigidas a personas adultas para cumplir lo dispuesto en el artículo 20 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, y posibilitar una oferta presencial y a distancia de forma simultánea.

4. Para promover la formación a lo largo de la vida, los órganos competentes en materia de formación profesional del sistema educativo, podrán autorizar a los centros la oferta, de módulos profesionales de menor duración organizados en unidades formativas. En este caso, cada resultado de aprendizaje, con sus criterios de evaluación y su correspondiente bloque de contenidos, será la unidad mínima e indivisible de partición.

Disposición transitoria única. Efectos retroactivos.

La presente Orden surtirá efectos retroactivos a su entrada en vigor, siendo aplicable a partir del inicio del curso académico 2008/2009.

Disposición final única. Entrada en vigor

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia.

**EL CONSEJERO DE EDUCACIÓN,
FORMACIÓN Y EMPLEO**

Fdo.: Constantino Sotoca Carrascosa

ANEXO I
RELACIÓN DE LOS CONTENIDOS DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL
CURRÍCULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Módulo Profesional: Ofertas gastronómicas

Código: 0045

Contenidos:

Introducción al sector turístico.

- Estructura mercado turístico.
- Importancia de las empresas de restauración en el Sector Turístico.
- Empresas de Restauración en la Región de Murcia.
- Normativa autonómica de las empresas de Restauración en la Región de Murcia.

Organización de las empresas de restauración.

- Descripción y caracterización.
- Clasificación de las empresas de restauración.
- Tipos de establecimientos y formulas de restauración.
- Tendencias actuales en restauración.
- Áreas o departamentos.
- Funciones y distribución de tareas.
- Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.

- Alimentos. Definición. Clasificación y grupos. Rueda de los alimentos.
- Nutrientes. Definición y clases. Funciones.
- Necesidades nutricionales. Pirámide de los alimentos.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Determinación de ofertas gastronómicas.

- Descripción, caracterización y clases de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas.
- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis.
- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.

Cálculo de los costes globales de la oferta.

- Costes. Descripción y clases.
- Costes de almacenamiento y gestión de stocks
- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. Documentos relacionados. Métodos.
- Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta. Menú Engineering.
- Posibilidades de ahorro energético

Módulo Profesional: Preelaboración y conservación de alimentos
Código: 0046

Contenidos:

Recepción de materias primas.

- Materias primas. Descripción, variedades, categorías comerciales, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Presentaciones comerciales.
- Selección de proveedores “éticos”.
- Descripción y características del economato y bodega.
- Operaciones en la recepción de géneros.
- Equipos de uso en la recepción.
- Control de envasado, etiquetado y rotulado de materias primas y contenedores para su distribución.
- Identificación de parámetros de calidad de las materias primas.
- Procedimientos de actuación en caso de no conformidades con el género.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.
- Aplicaciones informáticas.
- Comunicación entre departamentos.
- Características de las áreas de recepción y almacenamiento de productos según su naturaleza.
- Recogida, limpieza y acondicionamiento de la zona de recepción y almacenamiento.

Acopio y distribución de materias primas.

- Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.
- Acondicionamiento de materias primas y correcta distribución.
- Métodos de conservación de las materias primas.
- Operaciones de limpieza y orden de los almacenes.

Preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas.

- Descripción y clasificación de los equipos de cocina.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
- Procedimientos de puesta en marcha, uso, aplicaciones y mantenimiento.
- Ubicación y distribución de equipos y maquinaria en función de los distintos sistemas de producción.
- Procedimientos de identificación de riesgos y medidas de prevención específicos para cada equipo.
- Clases energéticas de electrodomésticos (A-G). Utilización eficiente de los mismos.

Preelaboración de materias primas en cocina.

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Rendimiento de las materias primas.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- Recogida, limpieza y acondicionamiento de la zona de preelaboración tras su uso.

Regeneración de materias primas.

- Materias primas susceptibles de regeneración.
- Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.
- Equipos de regeneración y criterios de uso.
- Procedimientos de ejecución de técnicas.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

- Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.
- Equipos asociados a cada método.
- Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.
- Procedimientos y tiempos de conservación más apropiados, atendiendo al tipo de elaboración y oferta gastronómica.

- Toma y gestión de muestras para control e inspección sanitaria.

Configuración de circuitos, espacios y zonas en la cocina.

- Organización del trabajo en cocina atendiendo al tipo de oferta gastronómica y sistema de trabajo.
- Principios generales de higiene al diseño y disposición de espacios en cocina, atendiendo a la seguridad, higiene, funcionalidad y oferta gastronómica.
- Espacios, dimensiones, dotación y materiales.
- Empleo eficiente de la energía: Ventilación, iluminación y suministro de agua.
 - o Conocimiento y selección de materiales y fuentes energéticas como balance entre el coste-rendimiento-residuo.
 - o Aplicación de fuentes de energía renovables y de materiales procedentes de procesos de reciclaje.
- Principios de los circuitos en cocina.
 - o Marcha hacia delante.
 - o Separación de zonas (limpio-sucio, frío-calor, alimentos-productos de limpieza).
 - o Facilidad de limpieza.
 - o Visualización y accesibilidad.
 - o Flexibilidad.

Módulo Profesional: Técnicas culinarias

Código: 0047

Contenidos:

Ejecución de técnicas de cocción.

- Terminología profesional.
- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Identificación de la técnica culinaria más adecuada, según el tipo de oferta gastronómica.
- Diseño de fichas técnicas según oferta gastronómica y sistema de trabajo.
- Procesos de regeneración de elaboraciones, según el tratamiento culinario empleado.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.
- Efectos organolépticos, microbiológicos, bioquímicos y nutricionales en los alimentos según la técnica empleada.
- Prevención de riesgos asociados a cada tipo de técnica.
- Análisis del consumo energético según técnica aplicada. Empleo en cocina de energías limpias y renovables.

Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración; control de resultados.
- Aplicaciones de las técnicas y resultados culinarios basados en la utilización de: vegetales-hortalizas, legumbres y arroz, pastas, carnes en sus diferentes clases, pescados y mariscos, otros.
- Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo: ensaladas, potajes, sopas, consomés y cremas, entremeses y aperitivos, otros.
- Elaboración de tapas, pinchos y similares.
- Elaboraciones para bufés.
- Características y procesos de la cocina industrial, diferida y para colectividades.
- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final

Preparación de elaboraciones culinarias elementales.

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características. Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados. Repercusión en la calidad final.

Elaboración de guarniciones y elementos de decoración.

- Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.
- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.
- Valoración nutricional de las guarniciones.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.

Realización de acabados y presentaciones.

- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
- Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

- Recogida, limpieza y acondicionamiento de la zona elaboración tras su uso.

Desarrollo de los servicios en cocina.

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios de cocina. "Mise en place »
- Documentación relacionada con los servicios.
- Coordinación durante el servicio de cocina.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Elaboraciones de cocina diferida, catering y comidas para llevar.
- Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.
- Uso de las nuevas tecnologías para el desarrollo del servicio y pedidos a economato. (TPV).

Módulo Profesional: Procesos básicos de pastelería y repostería
Código: 0026

Contenidos:

Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería.

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería artesanal e industrial. Descripción, clasificación, ubicación y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Eliminación y gestión de residuos, limpieza y desinfección de la maquinaria y útiles.
- Manejo y control de fuentes de calor y frío. Puesta en marcha, regulación y parada.

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación de latas y moldes: (limpieza, engrasado, encamisado, desmoldado y almacenado).
- Uso y manejo de las técnicas del rodillo, cartucho, espátulas y manga pastelera.
- Masas hojaldradas: fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado: clásico, directo e invertido. Características y diferencias. Utilización de diferentes grasas en el proceso: diferencias físico-químicas, organolépticas y nutricionales. Principales elaboraciones de

masas hojaldradas (milhojas, bandas, volovanes, bechamelas, cañas, cuernos, otras).

- Masas batidas o esponjadas: proceso de elaboración. Técnicas de elaboración.
- Elaboraciones artesanas e industriales: uso de estabilizantes, gasificantes y emulsionantes. Principales elaboraciones con masas batidas: bizcochos, magdalenas, plum-cake, dameros, sobaos, cocas y otros.
- Masas escaldadas: fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones: pasta choux, buñuelos y churros.
- Masas azucaradas: proceso general de elaboración de masas azucaradas. Técnicas de elaboración: manga y corte. Principales elaboraciones con masas azucaradas: pastas de té, pasta quebrada, pasta brisa, pasta sablé, tulipas, tejas, otras.
- Refrigeración, congelación, ultracongelación, descongelación y regeneración de productos de pastelería. Aplicación del frío a la pre o post cocción: consecuencias y resultados finales. Análisis comparativo de los productos.

Obtención de jarabes, coberturas, rellenos, mermeladas, jaleas, compotas y otras elaboraciones.

- Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas. Técnicas artesanales e industriales de elaboración. Diferencias en el resultado final.
- Elaboración y conservación de rellenos salados.
- Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas.
- Elaboración y conservación de cubiertas a base de azúcares.
- Preparación y conservación de coberturas de chocolate.
- Elaboración y conservación de jarabes.
- Obtención de semifríos. Bavaroise, mousses, charlotas y parfaits. Ingredientes, formulación, elaboración y conservación.
- Elaboración y conservación de mermeladas
- Elaboración y conservación de jaleas
- Elaboración y conservación de cubiertas compotas
- Preparación y conservación de confituras y otras
- Aplicación de medidas higiénico-sanitarias.

Obtención de grandes y medianas piezas de pastelería a partir de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Tartas, tortadas, pasteles y otras.

- Técnicas de montaje.
- Técnicas de corte.
- Aplicación de diferentes técnicas de decoración.
- Conservación y regeneración de las piezas: refrigeración, congelación, ultracongelación.
- Aplicación de medidas higiénico-sanitarias.

Obtención de pequeñas piezas de pastelería a partir de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: petit fours, minipiezas.

- Técnicas de montaje.
- Técnicas de corte.
- Conservación y regeneración de las piezas: refrigeración, congelación, ultracongelación.
- Aplicación de diferentes técnicas de decoración.
- Aplicación de medidas higiénico-sanitarias.

Decoración de productos de pastelería y repostería.

- Decoración de productos de pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas: aerógrafo, cartucho, pistola, manga pastelera, sprays, serigrafiado. Puntos clave en los diferentes procedimientos

Módulo Profesional: Productos culinarios
Código: 0048

Contenidos:

Organización de los procesos productivos.

- Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.
- Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo, etc.
- Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

Aplicación de técnicas culinarias avanzadas.

- Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas. Descripción, análisis y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diversas técnicas.
- Fases y puntos clave en la aplicación de las técnicas. Control de resultados.

Elaboración de productos culinarios.

- Cocinas territoriales. Descripción y características generales.

- Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
- Elaboraciones con materias primas de temporada y regionales.
- Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
- Ejecución de elaboraciones en servicios tipo carta y a la vista del cliente.
- Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y aplicaciones.
- Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.
- Bibliografía técnica.

Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas.

- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.
- Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.
- Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.
- Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.
- Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.

Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.

- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.
- Dietas tipo. Descripción y caracterización.
- Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas.
- Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas siguiendo los procedimientos establecidos. Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.
- Cocina colectiva especial en cuanto a sus características nutricionales (colegios, hospitales, guarderías, etc.).

Módulo Profesional: Postres en restauración

Código: 0028

Contenidos:

Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración.

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
- Realización de diagramas para el proceso de las diversas fases productivas.

Elaboración de postres a base de frutas.

- Postres con frutas. Descripción, análisis, caracterización, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Elaboraciones tipo: macedonias, ensaladas, sopas, tartas de frutas, cocción de frutas, frituras y otras.
- Procedimientos de conservación y regeneración de postres a base de frutas.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres a base de frutos secos.

- Postres a base frutos secos. Descripción, análisis, caracterización, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutos secos. Elaboraciones tipo: cremas (manjar blanco, intxaursaltsa), turrone, mazapanes y otros
- Procedimientos de conservación y regeneración de postres a base de frutos secos.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres a base de lácteos.

- Postres con lácteos. Descripción, análisis, caracterización, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Elaboraciones tipo: cremas, flanes, cuajadas, tartas y otras
- Procedimientos de conservación y regeneración de postres a base lácteos.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.

- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres fritos o de sartén.

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, caracterización, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén. Elaboraciones tipo: pestiños, buñuelos, roscas, cremas crepes, tortitas y otras
- Procedimientos de conservación y regeneración de postres fritos o de sartén.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de helados y sorbetes.

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones y aplicaciones.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. Elaboraciones tipo: de crema, de nata, de frutas, granizados, biscuits y otros.
- Procedimientos de conservación de los helados y sorbetes.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de semifríos.

- Semifríos. Descripción, tipos, usos y aplicaciones.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. Elaboraciones tipo: mousse, bavaroise, parfait y charlotas.
- Procedimientos de conservación y regeneración de semifríos.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Postres de banquetes.

- Postres de banquetes. Descripción, tipos, usos y aplicaciones.
- Criterios para seleccionar postres de banquetes y sus combinaciones.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres de banquetes.

- Procedimientos de ejecución para la obtención de postres de banquetes. Elaboraciones tipo: Tartas, helados, semifríos y otras.
- Técnicas de decoración de postres de banquete.
- Procedimientos de conservación y regeneración de postres de banquete.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación, evaluación y justificación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Nuevas tendencias en la repostería.

- Nuevas tendencias en la repostería. Tendencias estéticas, técnicas y nutricionales.
- Nuevos obradores de repostería: maquinaria y utillaje.
- Nuevos locales de consumo de repostería: restaurantes de postres.

Módulo Profesional: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Código: 0031

Contenidos:

Microbiología de los productos de panadería, pastelería y repostería.

- Microorganismos. Clasificación. Efectos negativos y positivos. Aplicaciones tecnológicas.
- Bacterias. Estructura. Reproducción. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. Grupos y tipos más comunes en los productos de panadería, pastelería y repostería.
- Levaduras. Estructura. Reproducción. Condiciones para su desarrollo. Grupos y tipos más comunes en los productos de panadería, pastelería y repostería.
- Mohos. Estructura. Factores que controlan su desarrollo.

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

- Conceptos y niveles de limpieza. Conceptos y niveles de desinfección. Diferenciación y aplicaciones.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones. Plan L+D.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación y desratización. Plan DDD.
- Sistemas y equipos de limpieza.

Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas.

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de higiene de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos.

- Normativa general de manipulación de alimentos. Reglamento de manipuladores de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. Agentes causantes. Mecanismos de transmisión e infestación.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Métodos de conservación de los alimentos.

Aplicación de sistemas de autocontrol.

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos: diseño higiénico de las instalaciones y Planes de Apoyo.
- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad.
- Nueva normativa en seguridad e higiene alimentaria.

Utilización de recursos eficazmente.

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria y de restauración.

- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- Ahorro y alternativas energéticas.
- Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.

Recogida selectiva de residuos.

- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y de restauración y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.
- Vertidos líquidos.

Módulo Profesional: Formación y Orientación Laboral
Código: 0049

Contenidos:

Búsqueda activa de empleo.

- La formación permanente como vía para el empleo. La formación profesional.
- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del técnico en cocina y gastronomía.
- Análisis de los intereses, aptitudes, actitudes y motivaciones personales para la carrera profesional. Especial referencia al ámbito de la cocina y gastronomía.
- El mercado laboral en España y en la Región de Murcia. Tendencias: profesiones con demanda y profesiones en receso.
- Itinerarios formativos: fijación de objetivos y medios para alcanzarlos.
- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el técnico en cocina y gastronomía.
- Definición y análisis del sector profesional del título de técnico en cocina y gastronomía.
- La búsqueda de empleo
 - o Fuentes de información:
 - Medios de comunicación, bolsas de trabajo, agencias de colocación, empresas de trabajo temporal.
 - Los Servicios Públicos de Empleo. El Servicio Regional de Empleo y Formación de la Comunidad de Murcia (SEF)
 - El trabajo en la Administración Pública. La oferta pública de empleo. El Empleo público en la Unión Europea.
 - Internet como recurso en la búsqueda de empleo.
 - o Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo:
 - La Carta de Presentación

- El Currículum Vitae
- La entrevista de selección de personal
- Los test y las pruebas de selección
- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la cocina y gastronomía.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Herramientas informativas: Europass, Ploteus, entre otros.
- Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional. El autoempleo en el sector de la cocina y gastronomía.
- El proceso de toma de decisiones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo.

- Equipos de trabajo: concepto y características.
- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Equipos de trabajo en la industria de la cocina y gastronomía según las funciones que desempeñan.
- La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes.
- Definición de conflicto: tipos, características, fuentes y etapas.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto: negociación, mediación, conciliación y arbitraje.
- La motivación en los equipos de trabajo. Importancia y técnicas.

Contrato de trabajo.

- El Derecho del Trabajo. Concepto, objeto, fuentes.
- Intervención de los poderes públicos y agentes sociales en las relaciones laborales:
 - o La Administración Laboral: estatal y autonómica.
 - o La Jurisdicción Social
 - o Agentes sociales: sindicatos y organizaciones empresariales.
- Análisis de la relación laboral individual. Elementos
- Relaciones laborales de carácter especial y actividades excluidas del Derecho Laboral.
- El contrato de trabajo. Concepto, elementos y eficacia. El período de prueba.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- Condiciones de trabajo:
 - o Tiempo de trabajo: jornada, horarios y períodos de descanso.
 - o Salario y garantías salariales.
 - o El recibo de salarios. Concepto. Elementos que lo integran. Complimentación. Calculo de bases y cuotas de cotización.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Causas y efectos.
- Representación de los trabajadores.
- La negociación colectiva. Concepto, objetivos e importancia.

- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del técnico en cocina y gastronomía.
- Situaciones de conflicto colectivo, huelga y cierre patronal.
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros.
- Internet como fuente de recursos en materia laboral.

Seguridad Social, empleo y desempleo.

- El Sistema de la Seguridad Social. Concepto y finalidad.
- Estructura del Sistema de la Seguridad Social. Régimen general y regímenes especiales.
- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
- La acción protectora de la Seguridad Social. Principales contingencias y prestaciones.
- Concepto y situaciones protegibles en la protección por desempleo. Duración y cálculo de prestaciones.
- Internet como fuente de recursos en materia de Seguridad Social.

Evaluación de riesgos profesionales.

- La cultura preventiva en la empresa.
- Trabajo y salud. Valoración de la relación entre trabajo y salud: los riesgos profesionales. Análisis de factores de riesgo:
 - o Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad
 - o Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales
 - o Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales. Carga de trabajo, fatiga e insatisfacción laboral.
 - o Condiciones de trabajo y riesgos específicos en la industria de la cocina y gastronomía.
- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgos detectadas.
- Accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo.
- La siniestralidad laboral en España y en la Región de Murcia.
- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Ley de Prevención de Riesgos Laborales y principales reglamentos de desarrollo.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa.

- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Gestión de la prevención en la empresa. Modalidades de organización preventiva.

- Documentación de la prevención en la empresa.
 - o El Plan de Prevención de riesgos laborales.
 - o La evaluación de riesgos.
 - o Planificación de la prevención en la empresa.
 - o Notificación y registro de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Principales índices estadísticos de siniestralidad.
 - o El control de la salud de los trabajadores.
- La gestión de la prevención en una pyme relacionada con la industria de la cocina y la gastronomía.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una “pyme” de la industria de la cocina y gastronomía.
- Representación de los trabajadores en materia preventiva.
- Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva. Señalización de seguridad.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. Simulacros
- Urgencia médica. Primeros auxilios. Conceptos básicos.
- Aplicación de técnicas de primeros auxilios.
- Formación a los trabajadores en materia de planes de emergencia y aplicación de técnicas de primeros auxilios.
- Vigilancia de la salud de los trabajadores.

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora

Código: 0050

Contenidos:

Iniciativa emprendedora.

- La iniciativa emprendedora como motor de la economía. La cultura emprendedora.
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad, formación, capacidad de colaboración y de asumir riesgos, entre otros.
- La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de cocina.
- La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña empresa en el sector de la cocina.
- La actuación de los emprendedores como empresarios de una empresa de economía social en el sector de la cocina.
- Innovación y desarrollo económico. Emprendedores e innovación en la Región de Murcia. Programas de apoyo.
- Principales características de la innovación en la actividad de cocina (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).

- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

La empresa y su entorno.

- Concepto, objetivos y funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema y organización.
- Cultura y ética empresarial. La imagen corporativa de la empresa.
- La empresa y su entorno: general y específico.
- Análisis del entorno general de una "pyme" de cocina.
- Análisis del entorno específico de una "pyme" de cocina.
- Relaciones de una "pyme" de cocina con su entorno.
- Relaciones de una "pyme" de cocina con el conjunto de la sociedad.
- La responsabilidad social de la empresa. El balance social. Costes y beneficios sociales derivados de la actividad empresarial.
- Balance social de una empresa dedicada a cocina y gastronomía. Principales costes y beneficios sociales que implican.

Creación y puesta en marcha de una empresa.

- La empresa y el empresario. Tipos de empresa. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.
- Plan de empresa: concepto y contenido.
- La idea de negocio como origen de la actividad empresarial.
- La idea de negocio en el ámbito de la cocina.
- Plan de empresa: El estudio de mercado. Plan de Marketing.
- Plan de producción
- Plan de personal: los recursos humanos en la empresa.
- Estudio de viabilidad económica y financiera. Ingresos y costes.
- Fuentes de financiación: propias y ajenas. Ayudas para la creación de empresas. Previsiones de tesorería, cuenta de resultados y balance. Análisis de la información contable: solvencia, liquidez y rentabilidad, entre otros.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una "pyme" de cocina.
- Elección de la forma jurídica. Modalidades. Criterios de elección. El empresario individual. Las sociedades. Comunidades de Bienes. Las franquicias como opción empresarial.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa. La ventanilla única empresarial. Gestión de ayudas y subvenciones.
- La fiscalidad en las empresas. Obligaciones fiscales de las empresas. Impuestos que afectan a las empresas: IRPF, Impuesto de Sociedades, I.V.A y otros. Nociones básicas y calendario fiscal. Obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la actividad de cocina y gastronomía.

Función administrativa.

- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Análisis de la información contable: documentos de compraventa: pedido, albarán, factura y otros. Documentos de pago: letra de cambio, cheque y pagaré y otros.

- Obligaciones fiscales de las empresas.
- Fuentes de información y asesoramiento para la puesta en marcha de una pyme.
- Gestión administrativa de una empresa de cocina.
- Plan de empresa de una pyme relacionada con cocina y gastronomía: idea de negocio, plan de marketing, plan de producción, recursos humanos, estudio de viabilidad económica y financiera, elección de la forma jurídica, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.
- Aplicaciones informáticas para la creación y puesta en marcha de una empresa.

Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo
Código: 0051

Contenidos

Identificación de la estructura y organización empresarial:

- Estructura y organización empresarial del sector de la cocina.
- Actividad de la empresa y su ubicación en el sector de la cocina.
- Organigrama de la empresa. Relación funcional entre departamentos
- Organigrama logístico de la empresa. Proveedores, clientes y canales de comercialización.
- Procedimientos de trabajo en el ámbito de la empresa.
- Sistemas y métodos de trabajo.
- Recursos humanos en la empresa: requisitos de formación y de competencias profesionales, personales y sociales asociadas a los diferentes puestos de trabajo.
- Sistema de calidad establecido en el centro de trabajo.
- Sistema de seguridad establecido en el centro de trabajo.

Aplicación de hábitos éticos y laborales:

- Actitudes personales: empatía, puntualidad.
- Actitudes profesionales: orden, limpieza, responsabilidad y seguridad.
- Actitudes ante la prevención de riesgos laborales y ambientales.
- Jerarquía en la empresa. Comunicación con el equipo de trabajo.

Documentación de las actividades profesionales: métodos de clasificación, codificación, renovación y eliminación.

Reconocimiento y aplicación de las normas internas, instrucciones de trabajo, procedimientos normalizados de trabajo y otros, de la empresa.

Realización de operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

- Documentación asociada a los procesos de recepción.
- Equipos e instrumentos de control de géneros.
- Operaciones de control de recepción.
- El almacén. Tipos y espacios.
- Criterios de almacenaje.
- Procedimientos de envasado y conservación en almacén.
- Prevención de riesgos y protección ambiental de las fases de almacenaje.

Ejecución de operaciones de preelaboración:

- Preparación de batería, maquinaria y herramientas.
- Disposición de la maquinaria y herramientas en los espacios de trabajo.
- Limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- Técnicas y equipos necesarios.
- Procedimientos y técnicas de regeneración de materias primas.
- Preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Normas de seguridad y salud laboral relacionadas con la manipulación y conservación de alimentos.
- Realización de elaboraciones y productos culinarios.
- Identificación de procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias elementales y productos culinarios. Fases previas y necesidades de equipos y útiles.
- Ejecución de técnicas de elaboraciones y productos culinarios.
- Ejecución de terminaciones, decoraciones y presentación de productos.
- Limpieza y organización del lugar de trabajo durante la ejecución.
- Normativa higiénico sanitaria y de protección ambiental aplicable.
- Cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene y de protección ambiental.
- Comportamientos susceptibles de producir contaminación.
- Vestimenta de trabajo. Limpieza.
- Buenas prácticas.
- Medios de protección para los accidentes más habituales en la manipulación de alimentos.
- Sistemas de gestión de residuos y protección ambiental en la manipulación de alimentos y áreas relacionadas.
- Energía y eficiencia energética en la restauración.

ANEXO II
ESTRUCTURA DEL MÓDULO PROFESIONAL DE INGLÉS TÉCNICO PARA
COCINA Y GASTRONOMÍA, INCORPORADO POR LA REGIÓN DE MURCIA

Módulo Profesional: Inglés técnico para Cocina y gastronomía
Código: IN1CGK

INTRODUCCIÓN

Los retos que se derivan de la pertenencia a la Unión Europea y de la globalización del mundo laboral requieren el dominio de una lengua extranjera para asegurar el acceso al mercado de trabajo de los estudiantes de la Región de Murcia en las mejores condiciones posibles. Las relaciones profesionales dentro de esta esfera precisan el dominio de una lengua extranjera como vehículo de comunicación, lo que aconseja la implantación de esta disciplina dentro de los planes de estudio de los Ciclos Formativos de Grado Medio y Superior.

El módulo profesional Inglés técnico para Cocina y gastronomía tiene como referencia las directrices marcadas en el “Marco común europeo de referencia para las lenguas: aprendizaje, enseñanza y evaluación”.

La intención del módulo profesional es permitir a los alumnos utilizar el idioma de manera adecuada tanto en la vertiente oral como en la escrita, en situaciones cotidianas relacionadas con sus necesidades profesionales, en interacción con otros hablantes o en la producción y comprensión de textos, ya sean de interés general o relacionados con su familia profesional.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Utiliza la lengua oral para interactuar en situaciones habituales de comunicación y en situaciones propias del sector profesional.

Criterios de evaluación:

- Participa espontáneamente en conversaciones relacionadas con situaciones habituales o de interés así como con situaciones propias de su ámbito profesional.
- Utiliza las estrategias necesarias para resolver las dificultades durante la interacción.
- Identifica elementos de referencia y conectores e interpreta la cohesión y coherencia de los mismos.
- Expresa con fluidez descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en cualquier contexto cotidiano.
- Comprende información general e identifica detalles relevantes en mensajes emitidos cara a cara o material emitido por los medios de comunicación sobre temas habituales o de interés personal así como sobre temas propios de su familia profesional siempre que la articulación de la lengua sea clara y relativamente lenta.
- Utiliza los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado tanto en la pronunciación de sus mensajes como en la comprensión de los ajenos.

2. Comprende textos escritos de interés general o relacionados con la profesión.

Criterios de evaluación:

- Encuentra información específica en textos claros y en lengua estándar de un área conocida.
- Comprende la información general y específica e identifica el propósito comunicativo de textos de diversos géneros.
- Identifica la estructura de la información en los textos técnicos relacionados con su área de trabajo.
- Utiliza el contexto para localizar una información determinada.
- Utiliza fuentes diferentes con el fin de recabar una información necesaria para la realización de una tarea.
- Utiliza los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la comprensión de los textos.

3. Escribe textos con fines diversos y sobre temas conocidos y temas relacionados con la profesión respetando los elementos de cohesión y coherencia.

Criterios de evaluación:

- Produce textos continuados y marca la relación entre ideas con elementos de cohesión y coherencia.
- Utiliza las estructuras y el léxico adecuado en los escritos profesionales: cartas, emails, folletos, documentos oficiales, memorandos, respuestas comerciales y cualquier otro escrito habitual en su ámbito laboral.
- Expresa descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en contextos conocidos.
- Toma notas, resume y hace esquemas de información leída o escuchada.
- Respeta las normas de ortografía y puntuación.
- Presenta sus escritos de forma clara y ordenada.
- Utiliza los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la elaboración de los textos.

4. Valora la importancia del inglés como instrumento para acceder a la información y como medio de desarrollo personal y profesional.

Criterios de evaluación:

- Identifica y muestra interés por algunos elementos culturales o geográficos propios de los países y culturas donde se habla la lengua extranjera que se presenten de forma explícita en los textos con los que se trabaja.
- Valora la lengua extranjera como instrumento de comunicación en los contextos profesionales más habituales.
- Muestra interés e iniciativa en el aprendizaje de la lengua para su enriquecimiento personal.

- Utiliza las fórmulas lingüísticas adecuadas asociadas a situaciones concretas de comunicación: cortesía, acuerdo, desacuerdo...

Contenidos:

Uso de la lengua oral

- Participación en conversaciones que traten sobre su área de trabajo o sobre asuntos cotidianos.
- Fórmulas habituales para iniciar, mantener y terminar situaciones comunicativas propias de su familia profesional: presentaciones, reuniones, entrevistas, llamadas telefónicas...
- Identificación de elementos de referencia y conectores e interpretación de la cohesión y coherencia de los mismos.
- Uso adecuado de fórmulas establecidas asociadas a situaciones de comunicación oral habituales o de interés para el alumno.
- Escucha y comprensión de información general y específica de mensajes emitidos cara a cara o por los medios audiovisuales sobre temas conocidos.
- Producción oral de descripciones, narraciones, explicaciones, argumentos, opiniones, deseos, planes y peticiones expresados de manera correcta y coherente.
- Resolución de los problemas de comprensión en las presentaciones orales mediante el uso de estrategias: ayuda del contexto, identificación de la palabra clave, y de la intención del hablante.
- Producción de presentaciones preparadas previamente sobre temas de su familia profesional, expresadas con una adecuada corrección gramatical, pronunciación, ritmo y entonación.

Uso de la lengua escrita

- Comprensión de información general y específica en textos de diferentes géneros sobre asuntos cotidianos y concretos y sobre temas relacionados con su campo profesional.
- Técnicas de localización y selección de la información relevante: lectura rápida para la identificación del tema principal y lectura orientada a encontrar una información específica.
- Uso de elementos lingüísticos y no lingüísticos para la inferencia de expresiones desconocidas.
- Uso y transferencia de la información obtenida a partir de distintas fuentes, en soporte papel o digital, para la realización de tareas específicas.
- Composición de textos de cierta complejidad sobre temas cotidianos y de temas relacionados con su familia profesional utilizando el léxico adecuado, los conectores más habituales y las estrategias básicas para la composición escrita: planificación, textualización y revisión.
- Uso de las estructuras y normas de los escritos propios del campo profesional: cartas, informes, folletos, emails, pedidos y respuestas comerciales, memorandos, currículum y otros.
- Uso correcto de la ortografía y de los diferentes signos de puntuación.

- Interés por la presentación cuidada de los textos escritos, en soporte papel o digital.

Aspectos socioprofesionales

- Valoración del aprendizaje de la lengua como medio para aumentar la motivación al enfrentarse con situaciones reales de su vida profesional.
- Interés e iniciativa en la comunicación en lengua extranjera en situaciones reales o simuladas.
- Reconocimiento del valor de la lengua para progresar en la comprensión de la organización empresarial.
- Identificación y respeto hacia las costumbres y rasgos culturales de los países donde se habla la lengua extranjera.
- Uso apropiado de fórmulas lingüísticas asociadas a situaciones concretas de comunicación: cortesía, acuerdo, discrepancia...

Medios lingüísticos utilizados

- Uso adecuado de expresiones comunes y del léxico propio de la familia profesional.
- Uso adecuado de expresiones comunes y del léxico propio asociado a situaciones habituales de comunicación: describir (personas, rutinas, intereses, objetos y lugares), expresar gustos y preferencias, comparar, contrastar y diferenciar entre datos y opiniones, describir experiencias, costumbres y hábitos en el pasado, expresar procesos y cambios, expresar planes, predecir acontecimientos, expresar obligación y ausencia de obligación, necesidad, capacidad, posibilidad, deducciones a acciones presentes y pasadas, expresar causa, consecuencia y resultado.
- Uso adecuado de elementos gramaticales: revisión y ampliación del uso de los tiempos verbales, usos del infinitivo y el gerundio después de ciertos verbos, preposiciones y como sujeto, phrasal verbs, conectores y marcadores del discurso, oraciones temporales y condicionales, revisión del comparativo y superlativo, estilo indirecto, voz pasiva, oraciones de relativo y verbos modales.
- Pronunciación de fonemas de especial dificultad.
- Reconocimiento y producción autónoma de diferentes patrones de ritmo, entonación y acentuación de palabras y frases.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para responder a las necesidades comunicativas en lengua extranjera propias del título.

La formación del módulo contribuye a alcanzar todos los objetivos generales del ciclo formativo y las competencias del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo deberán considerar los siguientes aspectos:

- a. El alumno debe ser el centro del proceso de enseñanza-aprendizaje, lo que conlleva que el diseño y desarrollo del programa y los

materiales estarán determinados por las necesidades comunicativas del alumno.

- b.** Es fundamental, por tanto, llevar a cabo un análisis de cuáles son las necesidades del sector propio de su familia profesional, así como un estudio de las situaciones en las que el alumno tendrá que utilizar la lengua.
- c.** Teniendo en cuenta estos principios y la duración del módulo, resulta aconsejable plantear, desde el punto de vista metodológico, la adopción de enfoques comunicativos, y más específicamente los basados en “tareas” (Task-Based Language Teaching) a la hora de concretar el currículo. Estas aproximaciones plantean clases en las que el alumno desarrolla una serie de tareas en las que sólo se presta una atención consciente al aspecto lingüístico si es necesario para el desarrollo de la actividad. Lo importante es, que el alumno desarrolle su competencia comunicativa poniendo en práctica las destrezas básicas y que la actividad no la realice de una forma mecánica, sino espontánea, natural y creativa. La puesta en práctica de esta metodología resultará particularmente útil para los alumnos del ciclo formativo, ya que necesitan la lengua inglesa como un medio a través del cual realizan unas actividades académicas o profesionales. Con este enfoque se refuerza la conexión entre las tareas de clase y las que el estudiante desempeñará en su trabajo, lo que indudablemente potencia su interés y motivación.

ANEXO III
ORGANIZACIÓN ACADÉMICA Y DISTRIBUCIÓN HORARIA SEMANAL

CLAVE/MÓDULO PROFESIONAL	HORAS CURRÍCULO	HORAS SEMANALES	
		PRIMER CURSO	SEGUNDO CURSO
0045-Ofertas gastronómicas	85		4
0046- Praelaboración y conservación de alimentos	265	8	
0047- Técnicas culinarias	265	8	
0026- Procesos básicos de pastelería y repostería	200	6	
0048- Productos culinarios	270		13
0028- Postres en restauración	210		10
0031- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2	
0049- Formación y Orientación Laboral	90	3	
0050- Empresa e iniciativa emprendedora	60		3
IN1CGK- Inglés técnico para Cocina y gastronomía	90	3	
0051- Formación en Centros de Trabajo*	400		
Total horas Currículo	2000		
Total horas semanales por curso		30 (1º, 2º y 3º trimestres)	30 (1º y 2º trimestres)

*Este módulo profesional se desarrolla en el segundo curso del ciclo formativo, en su tercer trimestre.

ANEXO IV

ESPECIALIDADES Y TITULACIONES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS MÓDULOS PROFESIONALES INCORPORADOS AL CICLOFORMATIVO POR LA REGIÓN DE MURCIA

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO	REQUISITOS
<ul style="list-style-type: none"> • Inglés técnico para Cocina y gastronomía 	<ul style="list-style-type: none"> • Hostelería y turismo • Procesos en la industria alimentaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Catedrático/Profesor de Enseñanza Secundaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de Nivel Avanzado II (nivel B2) o Certificado de Aptitud (cinco cursos del Plan Antiguo) de las Escuelas Oficiales de Idiomas en Inglés • Diplomas expedidos por Instituciones Oficiales Europeas que certifiquen el nivel B2, conforme al Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas del Consejo de Europa
	<ul style="list-style-type: none"> • Inglés 	<ul style="list-style-type: none"> • Catedrático/Profesor de Enseñanza Secundaria. 	

TITULACIONES REQUERIDAS PARA IMPARTIR LOS MÓDULOS PROFESIONALES INCORPORADOS AL CICLOFORMATIVO POR LA REGIÓN DE MURCIA EN LOS CENTROS DE TITULARIDAD PRIVADA

MÓDULO PROFESIONAL	TITULACIONES	REQUISITOS
<ul style="list-style-type: none"> • Inglés técnico para Cocina y gastronomía 	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes a efectos de docencia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de Nivel Avanzado II (nivel B2) o Certificado de Aptitud (cinco cursos del Plan Antiguo) de las Escuelas Oficiales de Idiomas en Inglés • Diplomas expedidos por Instituciones Oficiales Europeas que certifiquen el nivel B2, conforme al Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas del Consejo de Europa
	<ul style="list-style-type: none"> • Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de Nivel Avanzado II (nivel B2) o Certificado de Aptitud (cinco cursos del Plan Antiguo) de las Escuelas Oficiales de Idiomas en Inglés • Diplomas expedidos por Instituciones Oficiales Europeas que certifiquen el nivel B2, conforme al Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas del Consejo de Europa
	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Traducción e Interpretación de la Lengua Inglesa • Licenciado en Filología Inglesa 	

ANEXO V
ESPACIOS MÍNIMOS

Espacio formativo	Superficie m ²	
	30 alumnos	20 alumnos
Aula polivalente	60	40
Taller de cocina	210	160
Taller de panadería y repostería	150	120