

## I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

### 3. OTRAS DISPOSICIONES

Consejería de Educación, Formación y Empleo

**4801 Orden de 12 de marzo de 2013, de la Consejería de Educación, Formación y Empleo, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en el ámbito de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.**

El Estatuto de Autonomía de la Región de Murcia 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 las 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 148/2011, de 8 de julio, 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 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 los títulos y certificados de profesionalidad ofertados estarán referidos al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

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 en el 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 1147/2011, de 29 de julio, 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 1.147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo, dispone que sean las Administraciones educativas las que, respetando lo previsto en dicha norma y en las que regulen los títulos respectivos, establezcan los currículos correspondientes a las enseñanzas de Formación Profesional.

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 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.

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 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. Tal previsión plasma asimismo lo dispuesto por la disposición adicional tercera, apartado 3 del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.

En el proceso de elaboración de este currículo se ha tenido en cuenta el dictamen emitido por el Consejo Asesor Regional de Formación Profesional y se ha tenido en cuenta el dictamen emitido por el Consejo Escolar de la Región de Murcia.

En su virtud, de acuerdo con el Consejo Jurídico de la Región de Murcia, y de conformidad con lo establecido en la disposición final 2.ª, 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 en la Región de Murcia de las enseñanzas de Formación Profesional correspondientes al título

establecido por Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, atendiendo a lo preceptuado por el artículo 8.2 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo.

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, la prospectiva del título en el sector, los objetivos generales, los espacios y equipamientos necesarios para su desarrollo, los accesos y vinculación con otros estudios, las convalidaciones y exenciones, la correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia incluidas en el título, y las titulaciones equivalentes a efectos académicos, profesionales y de docencia, son los que se definen en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de cocina 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, con especial atención a las necesidades de aquellas personas que presenten una discapacidad.

En este sentido se realizarán las necesarias adaptaciones metodológicas en los procesos de evaluación a fin de garantizar la accesibilidad a las pruebas de evaluación al alumnado con discapacidad, el cual deberá alcanzar en todo caso los objetivos y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales y los objetivos generales del ciclo formativo.

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: tecnologías de la información y la comunicación, idiomas de los países de la Unión Europea, trabajo en equipo, prevención de riesgos laborales así como aquellas que se contemplen dentro de las directrices marcadas por la Unión Europea.

#### **Artículo 4. Módulos profesionales del ciclo formativo.**

Los módulos profesionales que constituyen el ciclo formativo son:

1. Los incluidos en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, y

2. El siguiente módulo profesional propio de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia:

– Inglés técnico para Dirección de Cocina y Dirección de Servicios de Restauración.

#### **Artículo 5. Currículo.**

1. La contribución a las competencias básicas a las que alude el artículo 6 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, 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 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.

2. Los contenidos de los módulos profesionales del artículo 4.1 anterior se incluyen en el Anexo I de esta orden, excepto los del módulo de Proyecto regulado en el artículo 7.

3. La contribución a las competencias básicas a las que alude el artículo 6 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, 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, 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. Módulo de Proyecto de Dirección de cocina.**

1. El módulo profesional de Proyecto de Dirección de cocina tiene un carácter interdisciplinar e incorpora las variables tecnológicas y organizativas relacionadas con los aspectos esenciales de la competencia profesional del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, por lo que no tiene contenidos curriculares específicos.

2. El módulo profesional de Proyecto de Dirección de cocina se desarrollará durante el mismo periodo que el módulo profesional de Formación en centros de trabajo, y sólo se podrá acceder a él después de haber superado el resto de módulos profesionales, a excepción del módulo profesional de Formación en centros de trabajo.

3. El desarrollo y seguimiento del módulo profesional de Proyecto de Dirección de Cocina deberá compaginar la tutoría individual y colectiva, de forma presencial y a distancia, utilizando las nuevas tecnologías de la información y la comunicación.

4. La superación de este módulo profesional será necesaria para la obtención del título.

#### **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 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas. 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 asegurarán al alumnado la consecución de todos los objetivos, expresados en términos de resultados de aprendizaje. Se podrán programar actividades presenciales cuando, para alcanzar estos objetivos y debido a las características especiales de algún módulo, esta medida se considere necesaria.

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.

3. En los centros sostenidos con fondos públicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, será de aplicación la plataforma de Formación Profesional a distancia, que reunirá las condiciones recogidas en los apartados 3 y 4 del artículo 49 del R.D. 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo.

#### **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 y 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. Flexibilidad en la oferta de Formación Profesional.**

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.

2. Esta formación se desarrollará con una metodología abierta y flexible, adaptada a las condiciones, capacidades y necesidades personales que les permita la formación permanente, la integración social y la inclusión de las personas adultas con especiales dificultades de inserción en el mercado de trabajo, cumpliendo lo previsto en el artículo 42, del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo. Además, dicha formación será capitalizable para conseguir un título de Formación Profesional, para cuya obtención será necesario acreditar los requisitos de acceso establecidos.

3. Atendiendo a lo establecido en el artículo 6.2 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo, 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 2011/2012.

**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, Constantino Sotoca Carrascosa.

**ANEXO I**

RELACIÓN DE LOS CONTENIDOS DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL  
CURRÍCULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA

**Módulo Profesional: Control del aprovisionamiento de materias primas.**

**Código: 0496**

Contenidos:

Selección de materias primas:

- Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.
- Referentes del Código Alimentario.
- Categorías comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas.
- Sellos europeos y sellos españoles de calidad alimentaria. Identificación y características.
- Productos alimentarios españoles protegidos por sellos de calidad. Descripción, zona geográfica, método de obtención, vínculo y datos del consejo regulador.
- Fuentes de información de proveedores y productos. Presentaciones comerciales. Internet.
- Procedimientos de Investigación, desarrollo e innovación de nuevos productos en restauración.

Recepción de materias primas:

- Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.
- Fases y procedimientos para recepcionar materias primas. Organización y control.
- Equipos, software y maquinaria asociada a los procesos de recepción y transporte de materias primas. Su conservación, utilización y limpieza.
- Transporte de mercancías perecederas. Normativa. Acuerdo sobre el Transporte Internacional de Mercancías Perecederas (ATP).
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega. Funciones, formalización y tramitación.

Almacenamiento de materias primas en restauración:

- Lugares para el almacenamiento. Almacén, economato y bodega. Descripción y características.
- Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento.
- Alimentos perecederos, no perecederos y otros suministros. Concepto y características.
- Envases para el almacenamiento. Garantías de calidad y seguridad higiénico-sanitarias.
- Técnicas de conservación de bebidas alcohólicas y analcohólicas.
- Puesta a punto, uso y limpieza de maquinaria para almacenamiento de materias primas en Áreas de Alimentos y Bebidas.
- Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo.

Control de consumos y existencias:

- Control de existencias en restauración. Concepto.
- Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén. Documentación. Relaciones interdepartamentales. Control. Entrega directa.
- Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto. Procedimiento de ejecución y documentos asociados.
- Rotación de géneros en almacén. Concepto, función y procedimiento.
- Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.
- Aplicaciones informáticas de control de consumos y existencias en economato.
- Control estadístico de previsión de ocupación en restauración. Estudios sobre diario de producción.

**Módulo Profesional: Procesos de preelaboración y conservación en cocina.**

**Código: 0497**

Contenidos:

Preparación de las zonas de producción:

- Equipos y maquinaria de cocina. Descripción y clasificación.
- Procedimientos de uso y mantenimiento
- Procedimientos de identificación de riesgos y medidas de prevención específicos para cada equipo.
  - Distribución y ubicación en los espacios de cocina.
  - Batería, útiles y herramientas de cocina. Descripción y clasificación.
  - Procedimientos de puesta en marcha, uso, aplicaciones y mantenimiento
  - Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina. Concepto y características:
    - o Procedimientos de acopio.
    - o Documentos de control interno del área de cocina. Funciones, formalización y tramitación.

Determinación de sistemas y métodos de envasado y conservación:

- Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación: por frío, por calor y otros métodos.

- Fases y puntos clave durante el desarrollo de sistemas

- Equipos asociados a cada método

- Pasteurización y esterilización. Descripción y características.

- Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.

- Caducidad y caducidad secundaria. Conceptos. Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.

Regeneración de materias primas:

- Técnicas de regeneración de alimentos. Concepto, descripción y análisis.

- Equipos utilizados en la regeneración. Funciones y procedimientos de uso y control.

- Recogida, limpieza y acondicionamiento de los equipos utilizados en la regeneración.

- Procesos de ejecución de técnicas. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las mismas.

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

- Preelaboración. Concepto y características.

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Fases, procedimientos y puntos clave.

- Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.

- Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos y obtención de piezas.

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

- Procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior

- Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento.

- Escandallo. Concepto y tipos. Métodos de cálculo de escandallos.

Módulo Profesional: Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.

Código: 0498

Contenidos:

Supervisión de la preparación de las zonas de producción de postres:

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

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

- Aprovisionamiento interno de materias primas de pastelería y repostería.

- Descripción de materias primas básicas y su conservación.

Realización de masas, pastas y otras elaboraciones básicas:



- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y a la repostería.
- Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros. Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones comunes.
  - 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, pastas y otras elaboraciones básicas.
    - Formulaciones. Adaptación de las mismas a personas con necesidades alimenticias específicas. Productos sustitutivos.
    - Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
    - Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
    - Conservación de productos de pastelería y repostería.
    - Puntos clave en los diversos procedimientos. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

Elaboración de postres:

- Postres. Descripción, caracterización, análisis, tipos, clasificaciones y aplicaciones.
  - Postres a base de frutas, frutos secos, lácteos, fritos o de sartén, helados, sorbetes y semifríos.
  - Elaboración de postres típicos regionales.
  - Formulaciones. Adaptación de las mismas a personas con necesidades alimenticias específicas. Productos sustitutivos.
  - Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres.
  - Procedimientos de ejecución de postres.
  - Conservación y regeneración.
  - Puntos clave en los diversos procedimientos. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

Presentación de postres:

- Decoración y presentación de postres en restauración. Normas y combinaciones básicas.
  - Ensayo y valoración de técnicas y combinaciones. Nuevas tendencias.
  - Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de postres.
  - Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.
  - Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

**Módulo Profesional: Procesos de elaboración culinaria.**

**Código: 0499**

Contenidos:

Organización de los procesos de elaboración culinaria:

- Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, caterings y cocinas centrales, entre otros.
  - Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros.
  - Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación de tareas, fases, descripción y características.
  - Terminología utilizada en la producción culinaria.
- Aplicación de técnicas de cocción:
- Análisis y tipología de las cocciones. Fuentes de información relacionadas.
  - Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Análisis y características.
  - Técnicas de cocción. Descripción análisis, clasificaciones y aplicaciones.
  - Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
- Especificidades.
- Procedimientos de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de cada técnica. Repercusión en la calidad final.
- Elaboración de productos culinarios básicos:
- Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
  - Procedimientos para la elaboración de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones.
  - Aplicaciones de las técnicas y resultados culinarios basados en la utilización de: vegetales-hortalizas, legumbres y arroz, pastas, carnes, pescados, mariscos y otros.
  - Realización de elaboraciones culinarias tipo. Ensaladas, potajes, sopas, consomés y cremas, entremeses y aperitivos. Platos típicos de la región de Murcia.
  - Realización de elaboraciones culinarias de cocina de autor, regional, de mercado, internacional...
  - Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas culinarias.
  - Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos. Procedimientos para su realización.
- Realización de acabados y presentaciones:
- Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y decoraciones.
  - Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina.
  - Volumen, color, salseado, simetría, etc.
  - Soportes de presentación, decoraciones no comestibles y accesorios para la presentación /decoración de productos culinarios.
  - Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones.
  - Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen.
- Aplicaciones. Valoración nutricional

- Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan.

- Incompatibilidades nutricionales

Desarrollo del servicio en cocina:

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
  - Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place».
  - Documentación relacionada con los servicios. Nuevas tecnologías para desarrollo del servicio.

- Coordinación durante el servicio en cocina. Relaciones departamentales e interdepartamentales.

- Ejecución de los procesos propios del servicio.

- Tareas de finalización del servicio.

- Valoración y control de resultados.

- Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

### **Módulo Profesional: Gestión de la producción en cocina.**

#### **Código: 0500**

Contenidos:

Reconocimiento de sistemas de producción culinaria:

- Sistemas de producción culinaria. Descripción y análisis.

- Cocina tradicional, cocina de colectividades, cocina central, línea fría (cook & chill), cocina 45, cocina satélite, otros.

- Sistemas de distribución, y servicio, en su caso, de cada sistema de producción. Características.

- Métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución. Abatimiento, EAM, vacío, pasteurización, esterilización y otros.

- Ventajas e inconvenientes de los diversos sistemas productivos.

- Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración.

- Factores que determinan la elección de un sistema de producción.

- Normativa relacionada con los diferentes sistemas de producción culinaria.

Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos:

- El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones según los diversos sistemas de producción.

- Criterios previos al diseño.

- Tipo de establecimiento, sistema de producción o servicio y oferta gastronómica que se va a ofrecer.

- Criterios de diseño:

- Seguridad alimentaria (limpieza, contaminación cruzada, gestión de residuos, almacenamiento de materiales y otros).

- Funcionalidad de los espacios.

- Delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/servicio, almacenamiento, anexos y otros).

- Determinación de los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, transporte y distribución y otros).

- Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros).

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

- Análisis de la documentación e información previa relacionada con las actividades de producción en cocina:

- Selección y/o determinación de ofertas.

- Estudio y cálculo de necesidades para determinar recursos materiales y humanos.

- Organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio en su caso.

- Horarios, turnos, cuadrantes y otros.

- Coordinación vertical y horizontal.

- Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción:

- Fases de la producción culinaria.

- Trazabilidad de los productos. Definición. Fases: hacia atrás, en los procesos y hacia delante.

- Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del proceso productivo, según el sistema APPCC.

- Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

- Información y formación al personal sobre las actividades programadas.

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

- Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros.

- Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.

- Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones.

- Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.

- Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.

- Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

Control de consumos:

- Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina.

- Fichas de producción. Análisis y ajuste/actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandallos.

- Fichas de control de consumos. Por actividad/servicio, por periodos, por productos y otros.
- Cálculo de desviaciones.
- Formulación de informes.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

**Módulo Profesional: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.**

**Código: 0501**

Contenidos:

Identificación de los sistemas de gestión de la calidad:

- Introducción a la calidad.
- Características de la calidad en el sector servicios.
- La calidad total y los recursos humanos.
- Expectativas y percepciones del cliente
- Determinación y fijación de objetivos.
- Manuales de calidad.
- Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa.

Control de la aplicación de las normas de calidad:

- Introducción a la calidad.
- Definición. Referencias históricas.
- Nombres propios en materia de calidad.
- La calidad total y los recursos humanos.
- Organización para la calidad.
- Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad.
  - o Introducción a las herramientas y técnicas de calidad.
  - o Técnicas grupales.
  - o Herramientas de organización.
  - o Herramientas de planificación.
  - o Datos. Proceso y medición. Herramientas estadísticas.
  - o La autoevaluación.
- Descripción de los diferentes modelos de calidad.
  - Modelos de calidad. Descripción, tipos y características. (Premio Deming, Macolm Baldrige y otros).
  - Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad.
    - o El plan de calidad.
    - o Fases de desarrollo de un plan de calidad.
    - o Las certificaciones: pasos que se han de seguir.
    - o Organismos de Calidad: Principales entidades relacionadas con el sistema del control de calidad.
- Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:
  - Conceptos y niveles de limpieza.

- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Procesos y productos de limpieza: características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados. Productos contaminantes y productos de bajo impacto medioambiental.
  - Uso responsable del agua.
  - Tratamientos DDD: características, productos utilizados y condiciones de empleo.
  - Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuadas.
  - Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
    - Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

Verificación de buenas prácticas higiénicas:

- Normativa general.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
  - Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
    - o Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
  - Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
  - Primeros auxilios para el manipulador en caso de cortes, quemaduras y heridas
    - Medidas de higiene personal
      - o Vestimenta de trabajo y sus requisitos de limpieza.

Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
  - Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
  - Importancia de la conservación de los alimentos y su relación con los peligros asociados.
    - Incidencia de la manipulación de alimentos respecto a alergias e intolerancias alimentarias.
      - o Características.
      - o Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
    - Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración.

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 y seguridad alimentaria.

- o Características, relación y procedimientos de aplicación.
- Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- o Concepto y supuestos prácticos de aplicación.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

- o Análisis e interpretación.

Impacto medioambiental en el sector de hostelería:

- Legislación medioambiental.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y de restauración. Su impacto en el medio ambiente.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

- Vertidos líquidos y sólidos.

### **Módulo Profesional: Gastronomía y nutrición**

#### **Código: 0502**

Contenidos:

Identificación de tendencias gastronómicas:

- Gastronomía. Concepto. Origen del vocablo.
- Historia y evolución de la gastronomía. Publicaciones, personas y hechos más relevantes del mundo gastronómico.
- Eventos gastronómicos más relevantes.
- Distinciones gastronómicas.
- Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias. Cocina tradicional, cocina moderna o alta cocina, "nouvelle cuisine" y nueva cocina española.
- Tendencias actuales. Cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión, cocina tecnoemocional y otras.
- Tendencias en el consumo y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Gastronomía española e internacional:

- Gastronomía y cultura.
- Gastronomía española. Características generales y regionales. Productos y elaboraciones más significativas.
- Costumbres y tradiciones gastronómicas españolas.
- Gastronomía en la región de Murcia.
- Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas. Productos y elaboraciones más significativas.
- Costumbres y tradiciones gastronómicas de otros pueblos culturas.

Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos:

- Concepto de alimentos y alimentación.
- Grupos de alimentos. Caracterización.

- Pirámide de los alimentos.
- Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.
- Importancia de hábitos alimentarios saludables e hidratación.
- Concepto de nutrición.
- Nutrientes. Definición, clases y funciones. Degradación de nutrientes.
- Relación entre grupos de alimentos y nutrientes que los componen.
- Estados carenciales del organismo. Trastornos alimenticios.

Aplicación de principios básicos de dietética:

- Dietética. Concepto y finalidad.
  - Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida.
- Metabolismo.

- Dietas según colectivos y estilos de vida equilibrados.
- La dieta mediterránea.
- Rueda de los alimentos.
- Tablas de composición nutricional de alimentos. Utilización.
- Dietas tipo en restauración. Aplicación de los principios dietéticos en la elaboración de dietas y menús en restauración.
- Soporte informático en creación de dietas.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas. Alergias e intolerancias alimentarias.

Módulo Profesional: Gestión administrativa y comercial en restauración

Código: 0503

Contenidos:

Establecimiento de las estructuras organizativas:

- Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.

- Objetivos empresariales.
- Etapas de la Planificación empresarial. Estrategias, técnicas y control.
- Realización de cronogramas de planificación.
- Modelos organizativos de empresas de restauración. Conceptualización.

Tipologías de organización de las empresas de restauración. Tendencias

- Diseño de organigramas de empresas de restauración.
- Valoración de la importancia de las estructuras organizativas empresariales en el sector.

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

- Objetivos de la gestión documental.
- Circuito de la documentación. Finalidad y relación entre documentos.
- Sistemas y métodos de archivo de la documentación.
- Obtención de la información básica que refleja la documentación gestionada.
- Normativa de gestión documental.



- Valoración de la importancia de la gestión documental.
- Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación documental.

Control de los presupuestos de las áreas de producción. Elaboración de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del economato:

- Concepto de presupuestos y tipologías.
- Elementos que integran los presupuestos.
- Características y estructuras de los presupuestos.
- Elaboración de presupuestos de empresas del sector de la restauración.
- Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras.
- Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas.
- El Umbral de rentabilidad. Aplicación a ofertas gastronómicas según el servicio o establecimiento de restauración.
- Selección de proveedores. Puntos a evaluar, valoración, toma de decisiones.
- Determinación de los niveles mínimo de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas, rotura de "stocks".

Evaluación de la situación empresarial y del mercado:

- Las empresas tradicionales de restauración.
- Nuevas tendencias empresariales en restauración.
- Factores y motivaciones que influyen en la demanda.
- Elementos de la demanda.
- Clasificación de los clientes.
- Tendencias actuales de la demanda.
- Valoración de la demanda y la oferta como elemento determinante de la empresa de restauración en el mercado.

Elaboración del plan de comercialización:

- Concepto y objetivos del plan de comercialización.
- Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración.
- Cálculo económico del plan de comercialización.
- Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras.
- Presentación del plan de comercialización.
- Valoración del plan de comercialización como herramienta para alcanzar los objetivos empresariales.

Diseño de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y tipos de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis.
- Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas atendiendo a criterios de equilibrio nutricional, estacionalidad, tipo de establecimiento, ubicación del establecimiento, tipo de clientela, personas con necesidades alimenticias específicas, entre otros.
- Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.

- Principios básicos para el diseño físico de una carta. Tipo papel, formato, color, colocación de la oferta y otros.
- Merchandising de la carta y promoción de la oferta de productos.
- Precios-Marketing.
- Valoración de resultados.

Módulo Profesional: Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.

Código: 0504

Contenidos:

Determinación de puestos de trabajo:

- Planificación de plantillas en las empresas de restauración
- Diseño de procesos de previsión de personal
- Métodos de definición de puestos de trabajos en las empresas de restauración.
- Establecimiento de áreas de responsabilidad, funciones y tareas del personal dependiente
- Medición y evaluación de tiempos de trabajo.
- Coordinación de los principios deontológicos característicos en el marco de cada departamento o área de la empresa
- Herramientas de planificación y previsión de plantillas.

Planificación del personal dependiente de acuerdo con la estructura organizativa:

- Definición de las funciones a desempeñar.
- Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices empresariales.
- Manuales de acogida del personal de nueva incorporación.
- Programas de formación.
- Técnicas de comunicación y motivación adaptadas a la integración del personal. Identificación y aplicaciones.
- Modelos tipo de plantillas.
- Ejemplos de planificación de plantillas.
- Métodos de medición de tiempos.
- Aplicaciones informáticas para la gestión de plantillas y turnos.
- Normativa laboral.

Colaboración en la selección del personal:

- Técnicas de selección. Entrevista, test y otras formas de selección.
- El reclutamiento. Concepto y características. Investigación y ejecución.
- Sistemas de reclutamiento: interno y externo. Fuentes para reclutar.
- Currículum Vitae.
- Solicitud de empleo.
- La preselección.

Integración del personal en la empresa de restauración:

- Plan de formación.

- Concepto de motivación. Evolución.
- Los principios de la motivación y las técnicas.
- Planes de incentivos.
- La desmotivación. Tedio, fatiga, absentismo.
- Factores motivantes y desmotivantes.
- Diseño del plan de acogida en la empresa.

Dirección de equipos:

- Evolución histórica.
- Leyes básicas de la dirección de de equipos: leyes físicas, de Pareto, leyes humanas.
- Plan de dirección.
- Funciones del director de equipos.
- Principios de la dirección
  - o Sistemas de organización de la dirección.
  - o Estrategias y liderazgo.
  - o Estilos de liderazgo.
- Técnicas de reuniones. Clases y tipos.

B Contenidos:

Análisis de mensajes orales:

- Mensajes profesionales del sector y cotidianos.
- Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados.
- Terminología específica del sector de la Gestión del Alojamiento.
- Ideas principales y secundarias.
- Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, locuciones, expresión de cantidad, condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales, conectores, y otros elementos de coherencia y cohesión de la frase.
  - Otros recursos lingüísticos: acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.
  - Diferentes acentos y registros de la lengua oral.

Interpretación y comprensión de mensajes escritos:

- Comprensión de mensajes breves, textos, artículos básicos profesionales del sector y cotidianos.
  - Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax: terminología específica del sector turístico y de la restauración. "False friends".
  - Ideas principales e ideas secundarias.
  - Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, I wish + pasado simple o perfecto, I wish + would, If only; uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales, conectores, y otros elementos de coherencia y cohesión de la frase.
  - Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
  - Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

- Otros elementos de articulación del discurso: enumeración, focalización, conclusión.

Producción de mensajes orales:

- Mensajes orales:

o Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.

o Terminología específica del sector de la restauración. False friends.

- Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, locuciones, expresión de cantidad, condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales, conectores, y otros elementos de coherencia y cohesión de la frase.

o Otros recursos lingüísticos: acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.

o Expresión fónica, entonación y ritmo. Sonidos y fonemas vocálicos y sus combinaciones y sonidos y fonemas consonánticos y sus agrupaciones.

o Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.

- Mantenimiento y seguimiento del discurso oral:

o Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.

o Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, etc.

o La entonación como recurso de cohesión del texto oral: uso de los patrones de entonación.

o Uso de estrategias para hacer efectiva la comunicación: lenguaje no verbal.

Emisión de textos escritos:

- Expresión y cumplimentación de documentos y textos profesionales del sector y cotidianos.

o Currículum vitae y otros documentos específicos propios de soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax.

o Terminología específica del sector de la restauración. False friends.

o Ideas principales y secundarias.

o Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, verbos modales, locuciones, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, etc.

- Relaciones lógicas y sus conectores: oposición y contraste, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.

- Have something done.

- Nexos.

- Derivación: formación de adjetivos y sustantivos.

- Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

- Coherencia textual:

o Adecuación del texto al contexto comunicativo.

o Tipo y formato de texto.

o Variedad de lengua. Registro.

o Selección léxica, de estructuras sintácticas y de contenido relevante.

- o Inicio del discurso e introducción del tema.
- o Desarrollo y expansión: Ejemplificación.
- o Conclusión y resumen del discurso.
- o Uso de los signos de puntuación.
- Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua inglesa.
- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional, con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.
- Reconocimiento de la lengua extranjera como instrumento valioso para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.
- Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores.

**Módulo Profesional: Formación y orientación laboral.**

**Código: 0506**

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 superior en dirección de cocina.
- Análisis de los intereses, aptitudes, actitudes y motivaciones personales para la carrera profesional. Especial referencia al ámbito de dirección de cocina.
- 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 superior en dirección de cocina.
- Definición y análisis del sector profesional del técnico superior en dirección de cocina.
- 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 empresas del sector de cocina.
  - 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 cocina.
    - 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 el sector de cocina 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.
      - El recibo de salarios. Concepto. Elementos que lo integran. Complimentación. Cálculo 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 superior en dirección de cocina.
  - 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 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 el sector de hostelería.
  - 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 cocina.
    - Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
    - Elaboración de un plan de emergencia en una pyme de cocina.
    - 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
  - Primeros auxilios: principios básicos de actuación.

**Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.**

**Código: 0507**

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 del sector de la hostelería.
  - La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña empresa en el sector de la hostelería.
  - La actuación de los emprendedores como empresarios de una empresa de economía social en el sector de la hostelería.
  - Innovación y desarrollo económico. Emprendedores e innovación en la Región de Murcia. Programas de apoyo.
  - Principales características de la innovación en la actividad de dirección de cocina (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).

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 del sector de la hostelería.
- Análisis del entorno específico de una pyme del sector de la hostelería.
- Relaciones de una pyme del sector de la hostelería con su entorno.
- Relaciones de una pyme del sector de la hostelería 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 al sector de la hostelería. 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 del sector de la hostelería.

- 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 del sector de la hostelería.

- 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 el sector de la hostelería.

Función administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas.

- Documentos de compraventa: pedido, albarán, factura y otros.

- Documentos de pago: letra de cambio, cheque y pagaré y otros.

- Fuentes de información y asesoramiento para la puesta en marcha de una pyme.

- Gestión administrativa de una empresa del sector de la hostelería.

- Plan de empresa de una pyme relacionada con la hostelería: 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: 0508**

Contenidos:

Identificación de la estructura y organización empresarial:

- Estructura y organización empresarial del sector de la restauración.

- Actividad de la empresa y su ubicación en el sector de la restauración.
- 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.

Control de aprovisionamiento de mercancías:

- Categorías y presentaciones comerciales de alimentos y bebidas utilizados en la empresa
- Procesos de verificación de materias primas.
- El almacenaje en la empresa. Espacios, mantenimiento, condiciones de conservación de las materias primas.
- Procesos de gestión con los proveedores de la empresa
- Controles y cálculos efectuados sobre las materias primas.
- Documentación relacionada. Formalización y tramitación.

Realización de procesos de elaboración culinaria:

- Equipos intervinientes en los procesos de elaboración culinaria en la empresa.
  - o Coordinación
- Determinación de necesidades previas de materias primas y equipamiento.
  - Fases y técnicas empleadas.
  - o Procedimientos de actuación establecidos en la empresa
  - o Aplicación de técnicas de elaboración.
  - o Verificación de resultados
  - o Determinación de costes.
  - o Técnicas y métodos de envasado aplicados en la empresa.
- Documentación relacionada con la producción culinaria. Formalización y tramitación.

Organización de la producción y el control de la producción y el servicio:

- Adecuación del equipo humano de la empresa a la oferta culinaria.
- Planificación y desarrollo de las fases de la producción.
  - o Cuadrantes de horarios
  - o Secuenciación de la producción
  - o Coordinación entre departamentos
  - o Dirección del equipo durante la producción.
- Diseño de nuevos productos culinarios para la empresa.
- Aplicación de las nuevas tecnologías en los procesos culinarios de la empresa.
  - Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina.
    - Cumplimiento de los criterios de calidad, seguridad e higiene.
  - Gestión de la calidad en la empresa.
  - Aplicación de las medidas de higiénico sanitarias, de seguridad laboral y protección ambiental propias de la empresa.
    - o Control y verificación del cumplimiento

## ANEXO II

ESTRUCTURA DEL MÓDULO PROFESIONAL DE INGLÉS TÉCNICO PARA  
DIRECCIÓN DE COCINA Y DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN,  
INCORPORADO POR LA REGIÓN DE MURCIA

**Módulo Profesional: Inglés técnico para Dirección de Cocina y  
Dirección de Servicios de Restauración.**

**Código: IN3DCK**

### 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 Dirección de Cocina y para Dirección de Servicios de Restauración 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, lo cual contribuye a las competencias básicas a las que alude el artículo 6 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Contribución a las competencias general y profesionales, personales y sociales del título, y a los objetivos generales del ciclo formativo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias l), m), n), ñ), p) y s) del título y los objetivos generales n), ñ), q), r) y v) del ciclo formativo.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

- Participar espontáneamente en conversaciones relacionadas con situaciones habituales o de interés así como con situaciones propias de su ámbito profesional.

- Utilizar las estrategias necesarias para resolver las dificultades durante la interacción.

- Identificar elementos de referencia y conectores e interpreta la cohesión y coherencia de los mismos.

- Expresar con fluidez descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en cualquier contexto cotidiano.

- Comprender 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.

- Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado tanto en la pronunciación de sus mensajes como en la comprensión de los ajenos.

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

Criterios de evaluación:

- Encontrar información específica en textos claros y en lengua estándar de un área conocida.

- Comprender la información general y específica e identificar el propósito comunicativo de textos de diversos géneros.

- Identificar la estructura de la información en los textos técnicos relacionados con su área de trabajo.

- Utilizar el contexto para localizar una información determinada.

- Utilizar fuentes diferentes con el fin de recabar una información necesaria para la realización de una tarea.

- Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la comprensión de los textos.

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

Criterios de evaluación:

- Producir textos continuados y marcar la relación entre ideas con elementos de cohesión y coherencia.

- Utilizar las estructuras y el léxico adecuado en los escritos profesionales: cartas, correos electrónicos, folletos, documentos oficiales, memorandos, respuestas comerciales y cualquier otro escrito habitual en su ámbito laboral.

- Expresar descripciones, narraciones, explicaciones, opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones en contextos conocidos.
- Tomar notas, resumir y hacer esquemas de información leída o escuchada.
- Respetar las normas de ortografía y puntuación.
- Presentar sus escritos de forma clara y ordenada.
- Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado para la elaboración de los textos.

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

Criterios de evaluación:

- Identificar y mostrar 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.
- Valorar la lengua extranjera como instrumento de comunicación en los contextos profesionales más habituales.
- Mostrar interés e iniciativa en el aprendizaje de la lengua para su enriquecimiento personal.
- Utilizar 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, correos electrónicos, 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.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo deberán considerar las necesidades comunicativas del título al que pertenece este módulo. De modo que el diseño y desarrollo del programa y, en su caso, de los materiales estarán orientados a la finalidad esencial de que los alumnos alcancen los objetivos curriculares previstos en este módulo.

### ANEXO III

#### ORGANIZACIÓN ACADÉMICA Y DISTRIBUCIÓN HORARIA SEMANAL

CLAVE/MÓDULO PROFESIONAL	HORAS CURRÍCULO	HORAS SEMANALES		ECTS*
		PRIMER CURSO	SEGUNDO CURSO	
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	100		5	3
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	195	6		16
0499. Procesos de elaboración culinaria	255	8		16
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	90	3		5
0179. Inglés	120		6	7
0506. Formación y orientación laboral	90		4	5
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	165	5		12
0500. Gestión de la producción en cocina	165	5		15
0502. Gastronomía y nutrición	80		4	3
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	80		4	3
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	80		4	4
0507. Empresa e iniciativa emprendedora	60		3	4
0508. Formación en centros de trabajo**	400			22
0505. Proyecto de dirección de cocina**	30			5
Inglés técnico para Dirección de cocina y Dirección de servicios de restauración	90	3		
Total horas Currículo y Total ECTS	2000			120
Total horas semanales por curso		30 (1º, 2º y 3º trimestres)	30 (1º y 2º trimestres)	

\*ECTS: Sistema Europeo de Transferencia de Créditos por el que se establece el reconocimiento de créditos entre los títulos de técnico superior y las enseñanzas conducentes a títulos universitarios y viceversa.

En los ciclos formativos de grado superior se establecerá la equivalencia de cada módulo profesional con créditos europeos, ECTS, tal y como se definen en el Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

\*\*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 CICLO FORMATIVO POR LA REGIÓN DE MURCIA**

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO	REQUISITOS
• Inglés técnico para Dirección de cocina y Dirección de servicios de restauración	• Hostelería y turismo	• Catedrático/Profesor de Enseñanza Secundaria.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de Nivel Avanzado II (nivel B2) o Certificado de Aptitud (cinco cursos del Plan Antiguo) de las Escuelas Oficiales de Idiomas en Inglés</li><li>• 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</li></ul>
	• Inglés (*)	• Catedrático/Profesor de Enseñanza Secundaria.	

(\*) Este profesorado tendrá preferencia a la hora de impartir este módulo.

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

MÓDULO PROFESIONAL	TITULACIONES	REQUISITOS
• Inglés técnico para Dirección de cocina y Dirección de servicios de restauración	• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes a efectos de docencia.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de Nivel Avanzado II (nivel B2) o Certificado de Aptitud (cinco cursos del Plan Antiguo) de las Escuelas Oficiales de Idiomas en Inglés</li><li>• 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</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Licenciado en Traducción e Interpretación de la Lengua Inglesa</li><li>• Licenciado en Filología Inglesa</li></ul>	

**ANEXO V  
ESPACIOS MÍNIMOS**

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup>	
	30 alumnos	20 alumnos
Aula polivalente	60	40
Taller de cocina	210	210
Taller de Panadería y Repostería	150	120