

DECRETO 196/1996, DE 1 DE AGOSTO, POR EL QUE SE ESTABLECE EL CURRÍCULO DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO CORRESPONDIENTE AL TÍTULO DE TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR.

De conformidad con el artículo 4 de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (LOGSE), corresponde a las administraciones educativas competentes establecer el currículo de las enseñanzas de formación profesional específica, del que formarán parte, en todo caso, las enseñanzas mínimas.

El Real Decreto 2221/1993, de 17 de diciembre (BOE del 10 de marzo de 1994), establece el Título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar y las correspondientes enseñanzas mínimas, en consonancia con el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, que a su vez fija las directrices generales sobre los títulos de formación profesional y sus enseñanzas mínimas.

De acuerdo con el artículo 12 del mencionado Real Decreto 676/1993, y con el artículo 15 del Decreto 156/1996, de 20 de junio, por el que se establece la Ordenación General de las Enseñanzas de Formación Profesional Específica en la Comunidad Autónoma de Canarias, corresponde al Gobierno Canario, a propuesta de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, establecer el currículo de los ciclos formativos de Formación Profesional correspondientes a cada título.

El citado Decreto 156/1996 determina las características fundamentales de la Formación Profesional Específica en la Comunidad Autónoma de Canarias y el marco a partir del cual se establece el presente currículo. En este sentido el currículo del Ciclo Formativo Servicios de Restaurante y Bar incluye sus objetivos generales; las capacidades actitudinales comunes; las orientaciones metodológicas y didácticas; las capacidades terminales, sus criterios de evaluación y los contenidos de los módulos de formación en centro educativo; las capacidades terminales, sus criterios de evaluación y los contenidos/actividades del módulo de formación en centros de trabajo; la fundamentación curricular del módulo profesional de integración; la distribución en cursos y duraciones mínimas y máximas de los módulos profesionales y la atribución docente del nuevo módulo incorporado en el currículo.

La Formación Profesional Específica se distingue del resto de las etapas del sistema educativo por su mayor interrelación con el sistema productivo; por ello la "referencia del sistema productivo", y particularmente el perfil profesional, ha sido el referente para la definición, en el ámbito del sistema educativo y para todo el Estado, de los títulos profesionales y de las correspondientes enseñanzas mínimas, y lo es también por extensión del currículo de esta Comunidad. En el mencionado Real Decreto 2021/1993, se especifica dicha "referencia del sistema productivo" para este Título y su perfil profesional incluye como competencia general:

Realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente, y preparar todo tipo de bebidas y comidas rápidas, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

Las unidades de competencia en las que se divide la competencia general del Título son:

1. Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
2. Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas.
3. Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente.
4. Preparar y realizar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.
5. Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

En la misma línea de favorecer la interrelación con el sistema productivo, las disposiciones anteriormente citadas prescriben que, al establecer el currículo de los ciclos formativos, se tendrán en cuenta las necesidades de desarrollo socioeconómico y de recursos humanos de la estructura productiva y la adaptación al entorno de los centros docentes que impartan enseñanzas profesionales, fomentando la participación de los agentes sociales en el diseño y planificación de dichas enseñanzas. Por ello se han identificado las especiales necesidades de cualificación y de desarrollo socioproductivo en el correspondiente ámbito profesional en la Comunidad Autónoma de Canarias, habiendo participado activamente en esta identificación los agentes sociales de las islas.

De acuerdo con los principios de desarrollo de la actividad educativa recogidos en el artículo 2 de la referida Ley Orgánica 1/1990 y lo dispuesto en los artículos 13 y 14 del Real Decreto 676/1993, se ha tenido en cuenta el necesario carácter flexible y abierto del currículo, de modo que fomente la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, permita la adecuación al entorno al desarrollar concreciones y adaptaciones curriculares y favorezca el trabajo en equipo del profesorado y del alumnado.

Asimismo, los centros docentes desarrollarán el módulo profesional de Integración, a partir de su fundamentación curricular, fomentándose también con su inclusión en el currículo canario la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, al presentarse un diseño abierto consistente en el enunciado de sus capacidades generales, para que los centros lo desarrollen programando actividades singulares y aplicando una metodología didáctica más activa, si cabe, que en el resto de los módulos.

Con el fin de favorecer esta autonomía se prescriben las duraciones de los módulos profesionales en sus valores mínimos y máximos y se faculta a los centros docentes para atribuir los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Integración al profesor o profesores idóneos en cada caso.

El currículo establecido en el presente Decreto requiere, por tanto, un posterior desarrollo en los proyectos curriculares y las programaciones didácticas elaboradas por el equipo docente del ciclo formativo que concrete la referida adecuación, incorporando principalmente el diseño de actividades de aprendizaje que tengan en cuenta las características generales y peculiaridades del alumnado y las posibilidades de

formación que ofrecen los equipamientos y recursos del centro educativo y de las empresas o entidades con las que se establezcan convenios de colaboración para realizar la formación práctica en centros de trabajo, permitiendo en último término que cada profesor o profesora adecue la programación de su actividad docente a las características peculiares del grupo-clase así como de cada alumno y alumna en particular.

Al elaborar dichas programaciones desarrollando el presente currículo, también se ha de tomar como referencia la competencia profesional característica del título expresada en el correspondiente perfil, en concordancia con la primera finalidad de la formación profesional que es la de proporcionar a los alumnos la formación necesaria para adquirir dicha competencia.

Los objetivos generales del ciclo formativo expresan el conjunto de capacidades globales que el alumnado ha de haber adquirido o desarrollado a la finalización del ciclo, no son directamente evaluables, informan sobre los contenidos del ciclo, hacen referencia a realizaciones o comportamientos esperados en el ámbito profesional y describen conductas alcanzables o realizables en el centro educativo o mediante la formación práctica en centros de trabajo. Algunos de los objetivos generales relacionados responden a finalidades comunes a todos los ciclos de formación profesional, mientras que otros son específicos del ciclo formativo al que se refiere el presente Decreto. Asimismo, mientras que unos expresan grandes capacidades de tipo técnico-transformador, otros tienen como referencia capacidades de organización, de respuesta a las contingencias, de cooperación y relación con el entorno o de responsabilidad/autonomía.

Las capacidades actitudinales comunes a todo el ciclo formativo son tendencias o disposiciones a comportarse o enfrentarse de una determinada manera ante las personas, situaciones, objetos o fenómenos, que deben ser adquiridas por el alumnado, de forma global, en el proceso de enseñanza-aprendizaje de todos los módulos profesionales que componen el ciclo formativo. Estas tendencias deben tener un carácter consistente y persistente para favorecer la integración de actitudes positivas en el ámbito profesional correspondiente, vinculadas de forma inexcusable a la responsabilidad y finalidad de las tareas a desarrollar.

Los módulos profesionales que componen este ciclo formativo constituyen unidades coherentes de formación profesional específica, de carácter teórico-práctico o de carácter práctico en el caso del módulo de formación en centros de trabajo y su tipología es:

Módulo asociado a una unidad de competencia, que es el directamente relacionado con la competencia general del título y cuya formación está vinculada a una sola de las unidades de competencia en las que ésta se divide.

Módulo de base o transversal, que contiene un conjunto de formación profesional específica, de carácter más básico, que complementa la formación profesional de base, ya sea soportando conocimientos o soportando competencias, o bien se refiere a un conjunto de formación profesional específica, asociado a más de una unidad de competencia.

Módulo de formación y orientación laboral, que obedece a objetivos socio-educativos y está asociado a la finalidad de proporcionar a los alumnos la formación necesaria para comprender la organización y características del sector correspondiente, los mecanismos de inserción profesional, la legislación laboral básica y los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y para adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para trabajar en condiciones de seguridad y prevenir los posibles riesgos derivados de las situaciones de trabajo.

Módulo de integración, que es un módulo profesional específico del currículo canario, cuya principal finalidad es la de integrar los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos del ciclo formativo, para posibilitar la adquisición por el alumnado de una visión global y coordinada de los procesos productivos y de creación de servicios a los que está vinculada la competencia profesional del título. Además de la finalidad enunciada, este módulo se constituye en un instrumento metodológico alternativo con los siguientes objetivos:

- Potenciar la capacidad de los alumnos para trabajar en equipo.
- Desarrollar su capacidad de autoaprendizaje.
- Reforzar las capacidades actitudinales más directamente vinculadas al perfil profesional del título.
- Favorecer la integración de la teoría y la práctica.
- Vincular la formación en centro educativo con la formación práctica en centros de trabajo.
- Desarrollar la polivalencia que precisan la evolución de la competencia y los cambios del entorno profesional.
- Desarrollar la capacidad de adaptación a las disponibilidades y necesidades del entorno socioproductivo.
- Desarrollar la iniciativa personal para emprender individual o colectivamente proyectos de inserción profesional.

Módulo de formación práctica en centros de trabajo, que presenta unas características propias, diferenciadas de las de otros módulos de formación en centro educativo por sus finalidades específicas, por el ámbito en el cual se desarrolla y por el tipo de actividades de formación, que serán reales e identificadas entre las tareas productivas de los centros de trabajo.

Este módulo tiene por finalidades: complementar la adquisición por los alumnos de la competencia profesional conseguida en el centro educativo, evaluar los aspectos más relevantes de la misma, comprender la organización y características del sector productivo correspondiente, así como los mecanismos de inserción profesional, conocer la legislación y relaciones laborales, las normas y condiciones de seguridad y prevención de riesgos, y adquirir una identidad y madurez motivadoras de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones.

Los módulos profesionales se definen por sus objetivos expresados en términos de capacidades terminales, sus criterios de evaluación y sus contenidos, expresándose estos últimos, en el caso del módulo de formación en centros de trabajo, como contenidos/actividades.

Las capacidades terminales son capacidades complejas que expresan, en forma de resultados que deben ser alcanzados por el alumnado, los aspectos básicos de la competencia profesional y del nivel de formación que acredita el título. El desarrollo de las referidas capacidades terminales permitirá a los alumnos alcanzar los logros profesionales identificados en las realizaciones y los criterios de realización contenidos en las unidades de competencia.

Los criterios de evaluación son el conjunto de previsiones que para cada capacidad terminal indican el grado de concreción aceptable de la misma y permiten comprobar su nivel de adquisición. Delimitan el alcance de las capacidades terminales y de los contenidos, siendo capacidades simples, directamente evaluables, que se corresponden con los conocimientos, las habilidades, las destrezas o las actitudes. Son guía y soporte para definir las actividades propias de los procesos de enseñanza-aprendizaje en general, y de los procesos de evaluación en particular.

Los contenidos son el conjunto de saberes, técnicas y formas culturales, cuya asimilación y adquisición por el alumnado se considera fundamental para alcanzar y desarrollar las capacidades terminales establecidas y, por lo tanto, para la adquisición de la competencia profesional; tienen, por lo general, un carácter interdisciplinar, derivado de la propia naturaleza de la referida competencia profesional a la que están asociados. Los contenidos/actividades de la formación práctica en centros de trabajo describen, en términos de resultados, realizaciones identificadas entre las actividades productivas que se desarrollan en centros y situaciones de trabajo reales; son actividades formativas de carácter curricular y prescriptivo.

Los contenidos se presentan agrupados en bloques diferenciados entre sí e implícitamente organizados, cada uno de ellos, en conceptos que se corresponden con el "saber qué", procedimientos relativos al "saber hacer" y actitudes relacionadas con el "saber ser o estar". Estos bloques de contenidos están a su vez interrelacionados y no han de interpretarse como una sucesión ordenada o jerarquizada de unidades didácticas, por lo que el profesorado deberá desarrollar y organizar las unidades didácticas o de trabajo conforme a los criterios que, a su juicio, permitan la mejor adquisición por el alumnado de la competencia profesional.

En el desarrollo de esta competencia adquieren especial relevancia los procedimientos, pues las actividades productivas requieren de la acción; es decir, del dominio de unos modos operativos, del "saber hacer". Por esta razón, los aprendizajes de la formación profesional, y en particular de la específica, deben articularse fundamentalmente en torno a estos procedimientos y tomar como referencia los procesos y métodos de producción o de prestación de servicios a los que remiten las realizaciones y el dominio profesional expresados en las unidades de competencia del perfil profesional. Las actividades de formación deben tener un carácter integrador y asegurar la construcción de aprendizajes significativos, proporcionando situaciones de aprendizaje que tengan sentido para los alumnos con el fin de que resulten motivadoras.

Asimismo, para que el aprendizaje sea eficaz, deberá establecerse también una secuencia precisa entre todos los contenidos que se incluyen en el período de aprendizaje del módulo profesional. Esta secuencia y organización de los demás tipos de contenidos en torno a los procedimientos, deberá tener como referencia inmediata

las capacidades terminales de cada módulo profesional.

Finalmente, la teoría y la práctica, como elementos inseparables del lenguaje tecnológico y del proceso de enseñanza-aprendizaje, que se integran en los elementos curriculares de cada módulo según lo dispuesto en el artículo 3 del Real Decreto 676/1993, deben integrarse también en el desarrollo del currículo que realice el profesorado y en la programación del proceso educativo adoptado en el aula.

Estas orientaciones sobre la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos resultan, por lo general, la mejor estrategia metodológica para aprender y comprender significativamente los contenidos de la formación profesional específica.

No obstante lo anterior, de lo dispuesto en el artículo 2 y el artículo 34 de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, y en los artículos 3,14 y 15 del Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, y asimismo de acuerdo con la propia naturaleza de la formación profesional específica, se deriva la necesidad de formular, desde el presente currículo prescriptivo, una serie de orientaciones metodológicas y didácticas generales que el profesorado deberá tener en cuenta al programar y ejecutar la acción docente.

En primer lugar, todo planteamiento metodológico en relación con la nueva formación profesional específica debe estar orientado a favorecer en el alumnado la integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, la capacidad de autoaprendizaje y la capacidad para trabajar en equipo.

Además de estas grandes orientaciones didácticas, existen otros principios de desarrollo de toda actividad educativa cuya aplicación resulta muy importante en el terreno de la formación profesional específica, como son el desarrollo de las capacidades creativas y del espíritu crítico que mediante una metodología activa asegure la participación e integración del alumnado en los procesos de enseñanza y aprendizaje, principio vinculado al de la necesidad de capacitarlo para el autoaprendizaje. Es igualmente importante la utilización sistemática de recursos técnicos y la integración del alumnado en la dinámica general del proceso de formación.

Todos los módulos profesionales de formación en centro educativo deben ser teórico-prácticos, lo que implica que la teoría y la práctica, como aspectos de un mismo proceso de enseñanza-aprendizaje, deben constituir un *continuum* que facilite la realización de las actividades que lleve a cabo el alumnado. Sólo el módulo de formación práctica en centros de trabajo, como su propia denominación indica, tendrá un enfoque eminentemente práctico.

La metodología didáctica debe adaptarse no sólo a las peculiaridades colectivas del grupo-clase, sino también a las peculiaridades individuales de cada alumno o alumna, todo ello de acuerdo con el principio de desarrollo de la actividad educativa relativo a la formación personalizada.

Los centros docentes disponen, en relación con cada uno de los módulos que componen el ciclo formativo, de un margen de disposición horaria; éste viene dado por la determinación de la duración de los módulos entre sus valores mínimos y máximos, permitiendo así una nueva adaptación a las peculiaridades de cada centro docente. En todo caso, el total de horas dedicadas al conjunto de los módulos de cada período

académico deberá coincidir con lo dispuesto en el apartado correspondiente de este Decreto.

En el currículo para la Comunidad Autónoma de Canarias de este ciclo formativo se ha incorporado, con respecto a las enseñanzas mínimas, el módulo profesional Segunda Lengua Extranjera, cuya atribución docente a la correspondiente especialidad de profesorado se establece en este Decreto.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Educación, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias, con informe del Consejo Escolar de Canarias y previa deliberación del Gobierno en su reunión del día 1 de agosto de 1996,

DISPONGO

Artículo 1.

El presente Decreto establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar, dispuesto en el Real Decreto 2221/1993, de 17 de diciembre, que determina a su vez las correspondientes enseñanzas mínimas.

La duración total del ciclo formativo, incluida la formación en centros de trabajo, es de 1400 horas.

Artículo 2.

El presente Decreto será de aplicación en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Canarias, teniendo en cuenta las características geográficas, socio-productivas, laborales y educativas de esta Comunidad Autónoma.

Artículo 3.

De acuerdo con el Decreto 156/1996, de 20 de junio, por el que se establece la Ordenación General de las Enseñanzas de Formación Profesional Específica en la Comunidad Autónoma de Canarias, la organización de los ciclos formativos responde a una estructura modular constituida por áreas de conocimientos teórico-prácticos y con duración variable en función de las características de cada Título, y con el denominador común del módulo de Formación en Centros de Trabajo.

Artículo 4.

4.1. Los objetivos generales del ciclo formativo, que expresan el conjunto de capacidades globales que el alumnado ha de haber adquirido o desarrollado a la finalización del ciclo, son los que se establecen en el apartado 1 del Anexo de este Decreto.

4.2. Las capacidades actitudinales comunes a todo el ciclo formativo son las

establecidas en el apartado 2 del Anexo.

4.3. La denominación de los módulos profesionales, las capacidades terminales, sus criterios de evaluación y los contenidos de cada módulo, así como la fundamentación curricular del Módulo Profesional de Integración son los establecidos en el apartado 3 del Anexo.

4.4. Los criterios de evaluación son el referente principal para valorar la adquisición de la competencia profesional por el alumnado.

4.5. Las orientaciones metodológicas y didácticas del ciclo formativo son las establecidas en el apartado 4 del Anexo.

4.6. La ubicación y la duración mínima y máxima de los módulos profesionales están establecidas en el apartado 5 del Anexo.

4.7. La atribución docente de los nuevos módulos profesionales se determina en el apartado 6 del Anexo.

DISPOSICIONES ADICIONALES.

Primera. La Consejería de Educación, Cultura y Deportes podrá adaptar el currículo a que se refiere el presente Decreto a las exigencias de organización y metodología de la educación de adultos, tanto en la modalidad de educación presencial como en la de educación a distancia o en la oferta parcial de enseñanzas, así como adecuarlo a las características del alumnado con necesidades especiales.

Segunda. Dado el carácter de anticipación de las enseñanzas de Formación Profesional Específica, el currículo que se establece por el presente Decreto tiene carácter provisional durante los dos primeros cursos académicos en los que se imparta el ciclo formativo correspondiente, con el fin de proceder a su revisión de acuerdo con las aportaciones que, a partir de su implantación, se puedan realizar desde los ámbitos socioproductivo y educativo canarios.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. La Consejería de Educación, Cultura y Deportes dictará las normas pertinentes en materia de evaluación y promoción del alumnado.

Segunda. Se autoriza a la Consejería de Educación, Cultura y Deportes para dictar las disposiciones que sean necesarias para la aplicación de lo dispuesto en el presente Decreto.

Tercera. El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias.

Dado en Santa Cruz de Tenerife, a 1 de agosto de 1996.

EL CONSEJERO DE EDUCACIÓN,
CULTURA Y DEPORTES,
José Mendoza Cabrera.

EL PRESIDENTE
DEL GOBIERNO,
Manuel Hermoso Rojas.

ANEXO

1 .- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO

- Trabajar en equipo, colaborando en la consecución de los objetivos asignados, respetando el trabajo y las ideas de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas, y cooperando en la superación de las dificultades que se presenten.
- Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones externas, utilizando, en su caso, más de una lengua extranjera.
- Seleccionar y utilizar canales y fuentes de información y formación relacionados con el ejercicio de la profesión, desarrollando la capacidad de adaptación a diversos puestos de trabajo, a nuevas situaciones laborales y a la evolución de la competencia profesional.
- Poseer una visión global y coordinada de los procesos productivos y de creación de servicios a los que está vinculada la competencia profesional del título, aprehendiendo su lógica e integrando los conocimientos científicos, tecnológicos y organizativos adquiridos.
- Actuar con iniciativa y sentido de la responsabilidad, utilizando los conocimientos técnicos y el saber hacer necesarios, desarrollando una identidad y madurez profesionales que permitan aportar mejoras al trabajo, la valoración del trabajo riguroso y bien hecho y la motivación hacia el perfeccionamiento profesional.
- Ejecutar un conjunto de acciones de contenido politécnico y/o polifuncional, de forma autónoma o subordinada, vinculadas a los procesos y técnicas relativos a la profesión correspondiente, siguiendo los procedimientos y métodos establecidos, diagnosticando las causas de incidencias y anomalías, y actuando con eficacia ante ellas.
- Aprovechar las características y posibilidades personales y del entorno para emprender y desarrollar, individual o colectivamente, proyectos empresariales.
- Aplicar técnicas de administración, gestión y comercialización para una pequeña empresa, identificando los canales de información para su creación y desarrollo, y las obligaciones legales que afectan a la actividad empresarial en Canarias.
- Interpretar el marco legal, económico, organizativo y laboral que regula y condiciona las actividades profesionales del sector de hostelería, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones en el entorno de trabajo, así como los mecanismos y posibilidades de inserción profesional.
- Sensibilizarse respecto de los efectos que las condiciones de trabajo pueden producir sobre la salud personal, colectiva y ambiental, con el fin de mejorar las condiciones de realización del trabajo, utilizando las medidas de previsión,

prevención y protección adecuadas, aplicando en todo momento las normas de seguridad e higiene alimentarias.

- Interpretar y conjugar las distintas variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas para conseguir los atributos de calidad, equilibrio dietético, composición variada y objetivos económicos establecidos.
- Analizar y poner a punto los procesos de servicio de alimentos y bebidas, interpretando la terminología, simbología, información técnica, procedimientos y métodos, relacionándolos con las diversas fases y procesos básicos, para conseguir el nivel de calidad y rendimiento necesarios.
- Analizar y ejecutar las operaciones necesarias para la preparación de elaboraciones culinarias rápidas y bebidas y para la prestación de los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas, identificando, utilizando correctamente y manteniendo en primer nivel los equipos, maquinaria y utensilios propios de restaurante y bar.
- Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para un correcto aprovisionamiento y conservación de alimentos, bebidas y otros materiales que se precisan para el servicio de restaurante y bar.
- Identificar las materias primas básicas de tipo alimentario, interpretando sus propiedades nutritivas y comerciales, asociando sus características con las posibilidades de elaboración y calculando las cantidades necesarias según el tipo de elaboración o producto.
- Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para el montaje de servicios tipo bufé, autoservicio o análogos.
- Utilizar la informática de usuario aplicada a la actividad profesional como medio de información, comunicación y gestión de los departamentos de restaurante y bar y economato-bodega.

2.- CAPACIDADES ACTITUDINALES COMUNES

- Reconocer la creciente importancia del trabajo en equipo en el mundo laboral y demostrar capacidad de adaptación e integración en diferentes grupos de trabajo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Aceptar la necesidad del autoaprendizaje constante y de la formación continua como instrumentos que facilitan la adaptación a las innovaciones tecnológicas y organizativas, la conservación del empleo y la reinserción profesional.
- Valorar positivamente la conveniencia de elegir los itinerarios formativos y profesionalizadores que mejor se adapten a las circunstancias personales, asumiendo el autoempleo como posibilidad factible de inserción profesional.

- Mostrar interés por adquirir una visión global y coordinada de los procesos productivos y de creación de servicios a los que está vinculada la competencia profesional del título.
- Valorar el trabajo riguroso y bien hecho, al planificar, organizar y desarrollar las actividades propias, demostrando iniciativa, creatividad y sentido de la responsabilidad, manteniendo el interés durante todo el proceso, y sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Reconocer la importancia de establecer una eficaz comunicación en el marco de las relaciones laborales y profesionales para el logro de objetivos personales y corporativos.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Intervenir en los procesos de aprovisionamiento, distribución de géneros, facturación, cobro y control económico de la producción con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para la elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de elaboración, presentación, preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.
- Mostrar sensibilidad y gusto artísticos al decorar bebidas y platos y al ambientar sus zonas de consumo.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas

personales de elaboración, presentación y servicio de elaboraciones culinarias y bebidas.

- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas desde el punto de vista de la percepción de la calidad de los servicios prestados por parte del cliente.
- Asumir la necesidad de atender a los potenciales consumidores de ofertas gastronómicas y de bebidas con cortesía, estilo y elegancia, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades en este sentido, resolviendo con amabilidad y discreción sus quejas, y potenciando la buena imagen de la entidad que ofrece el servicio.

3.- CURRÍCULO DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES

MÓDULO PROFESIONAL Nº 1 : OFERTAS GASTRONÓMICAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO		
ASOCIADO A LA UNIDAD DE COMPETENCIA Nº 1 : CONFECCIONAR OFERTAS GASTRONÓMICAS, REALIZAR EL APROVISIONAMIENTO Y CONTROLAR CONSUMOS.		
CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>1.1. ANALIZAR LOS SUBSECTORES DE RESTAURACIÓN GASTRONÓMICA Y DE PASTELERÍA Y DE PANADERÍA ARTESANALES, CONSIDERANDO SUS RELACIONES CON OTRAS EMPRESAS O ÁREAS.</p> <p>1.2. ANALIZAR y CONFECCIONAR OFERTAS GASTRONÓMICAS EN TÉRMINOS DE MENÚS, CARTAS, OFERTAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y PANADERÍA, Y ANÁLOGOS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Estimar la configuración económica y laboral actual y previsiblemente futura de los subsectores de restauración gastronómica y de pastelería y panadería artesanales en Canarias, en España y en la Unión Europea. - Estimar la evolución y tendencias en la oferta y demanda canarias, españolas e internacionales de servicios de restauración gastronómica y de productos de pastelería y panadería artesanales. - Citar, clasificar y definir los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración gastronómicos, y de industrias de pastelería y panadería artesanales, teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> . Características fundamentales. . Procesos básicos. . Tipo de ofertas gastronómicas o de productos elaborados. . Tipologías de clientela. . Normativa europea, estatal y autonómica aplicables. - Caracterizar la fases del proceso productivo y de prestación de servicios en este tipo de establecimientos. - Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, y de las industrias de panadería y de pastelería artesanal, explicando las relaciones interdepartamentales internas. - Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas o departamentos en alojamientos turísticos y no turísticos. - Describir los circuitos y tipos de información y documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas y de servicio. - Caracterizar los grupos de alimentos, señalando sus aportaciones nutritivas y calóricas. - Describir ofertas gastronómicas indicando elementos que las componen, características y categoría. - Relacionar ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hoteleros, o con tipos de industrias de pastelería y panadería, de acuerdo con la legislación vigente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Los subsectores de restauración gastronómica y de pastelería y panadería artesanales <ul style="list-style-type: none"> . Configuración económica y laboral. . Evolución y tendencias en la oferta y demanda de servicios de restauración gastronómica y de productos de pastelería y panadería artesanales. . Clasificación de los establecimientos de acuerdo con sus características, procesos básicos, tipo de ofertas y de fórmulas de restauración, tipo de clientela y normativa aplicable. . Aprehensión de la lógica organizativa y funcional de los procesos productivos y de prestación de servicios: <ul style="list-style-type: none"> . Elementos de entrada, caracterización de las fases fundamentales y elementos de salida. . Estructuras, relaciones departamentales y externas y organigramas más característicos de los distintos tipos de establecimientos. . Identificación de los objetivos de cada departamento o área y de la consecuente distribución departamental y unipersonal de funciones. . Identificación de los circuitos, tipos de información y documentos que se generan en el marco de tales estructuras y relaciones interdepartamentales y externas. . Instalaciones básicas necesarias según el tipo de establecimiento. - Ofertas gastronómicas y de bebidas <ul style="list-style-type: none"> . Tipos de comidas. Tendencias y comportamientos alimentarios en las sociedades occidentales en general y en la sociedad canaria en particular. . Clasificación de los elementos de una oferta gastronómica. . Comparación de menús, cartas, ofertas de productos de pastelería y panadería artesanales y otras ofertas gastronómicas y de bebidas.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>1.3. DEFINIR CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS TENIENDO EN CUENTA OFERTAS GASTRONÓMICAS DETERMINADAS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - En supuestos prácticos, a partir de tipos de establecimientos determinados debidamente caracterizados, y ofrecidos los datos necesarios: <ul style="list-style-type: none"> . Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole dietético, económico, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas. . Componer menús, cartas y otras ofertas gastronómicas, presentándolas de acuerdo con su categoría, tipo de establecimiento, tipo de servicio e instrucciones recibidas, introduciendo platos y bebidas característicos de Canarias, y utilizando eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para su composición. - A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas y los datos que fueran necesarios: <ul style="list-style-type: none"> . Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas implícitas en el supuesto. . Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar, teniendo en cuenta, como variables básicas, la categoría de la oferta, el tipo de servicio, los objetivos económicos, los proveedores y, en su caso, el tipo de industria de pastelería y panadería. . Realizar fichas de especificación técnica para los géneros que se vayan a utilizar, justificando posibles alternativas en función de variables estacionales, de suministro o económicas, y utilizando eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para la formalización de las fichas. 	<ul style="list-style-type: none"> . Justificación de las variables que se deben tener en cuenta al elaborar y adaptar ofertas gastronómicas y de bebidas de distinto tipo y establecer sistemas de rotación. . Aspecto físico de las ofertas gastronómicas y de bebidas. Peculiaridades de la aplicación de las técnicas de "merchandising" en su presentación. . Composición, adaptación y diseño de ofertas gastronómicas y de bebidas. <p>- Nutrición y dietética</p> <ul style="list-style-type: none"> . Diferencia entre alimentación y nutrición. . Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano. . Caracterización de los grupos de alimentos. . Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidas a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva.
<p>1.4. CALCULAR NECESIDADES DE APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS ASOCIADOS A OFERTAS GASTRONÓMICAS DETERMINADAS, FORMALIZANDO LAS ÓRDENES DE PETICIÓN.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación más empleados para efectuar solicitudes de aprovisionamiento, y describir los circuitos documentales y operativos vinculados a la función de compras. - A partir de supuestas ofertas gastronómicas o planes de trabajo debidamente caracterizados: <ul style="list-style-type: none"> . Determinar las necesidades de suministro de géneros indicando cantidades y calidades. . Formalizar solicitudes de aprovisionamiento exterior o, si procede, de algún departamento interno, utilizando los medios adecuados. . Utilizar eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para el cálculo de necesidades de géneros y formalización de solicitudes de aprovisionamiento. 	<p>- Economato y bodega: aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución interna y control de géneros culinarios y bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> . Aplicación de métodos y formalización de documentos para la identificación y cálculo de necesidades cuantitativas y cualitativas de aprovisionamiento y para la realización de solicitudes de compra. . Aplicación de métodos y formalización de documentos para la recepción y el control. . Aplicación de métodos y formalización de documentos para el almacenamiento, la distribución interna y el control y valoración de inventarios.
<p>1.5. EFECTUAR LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA SU POSTERIOR ALMACENAJE Y DISTRIBUCIÓN.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar señas y atributos de calidad de géneros culinarios, interpretando etiquetas y documentación que los acompañan. - Describir métodos de control para géneros culinarios de acuerdo con su estado, naturaleza y destino, identificando instrumentos y medios necesarios. 	<p>- Control de consumos, cálculo de costes y asignación de precios en restauración gastronómica y en pastelería y panadería artesanales</p> <ul style="list-style-type: none"> . Clasificación de los distintos tipos de costes y aplicación de métodos básicos para su cálculo y para el control de consumos. . Aplicación de técnicas básicas para la asignación de precios a los distintos componentes de las ofertas gastronómicas.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>1.6. ANALIZAR LOS SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO Y CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MÁS SIGNIFICATIVOS, Y EJECUTAR LAS OPERACIONES QUE LE SON INHERENTES.</p> <p>1.7. CALCULAR COSTES DE MATERIAS PRIMAS Y ESTIMAR POSIBLES PRECIOS DE LAS SUPUESTAS OFERTAS GASTRONÓMICAS ASOCIADAS.</p> <p>1.8. ANALIZAR LOS PROCESOS DE GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD APLICABLES A UNIDADES DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Efectuar operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos, y proponiendo medidas para su resolución. - Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato. - Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías. - Describir diversos sistemas de almacenamiento indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada. - Identificar necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas en función de su naturaleza y clase. - Clasificar los lugares de almacenamiento básicos en las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas, describiendo sus finalidades y utilidades. - Relacionar las necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas con los lugares apropiados para obtener una correcta conservación. - Ordenar alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y los tiempos de consumo. - Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos - Describir y formalizar la documentación y libros necesarios para el almacenamiento, distribución interna y control y valoración de inventarios. - Explicar la documentación necesaria para el control de consumos y obtención de costes de materias primas. - Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas. - A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas: <ul style="list-style-type: none"> . Obtener costes de materias primas y platos, indicando la información consultada y realizando los cálculos correctamente. . Cumplimentar la documentación específica. . Fijar precios de las ofertas gastronómicas. - Utilizar eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles. - Describir las especificidades de la función de gestión y control de calidad en restauración gastronómica y en pastelería y panadería artesanales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gestión y control de calidad en restauración gastronómica y en pastelería y panadería artesanales <ul style="list-style-type: none"> . Características peculiares. . Concepto de calidad por parte del cliente. . Programas, procedimientos e instrumentos específicos. . Técnicas de autocontrol.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	<ul style="list-style-type: none">- A partir de procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas debidamente caracterizados:<ul style="list-style-type: none">. Identificar las características de calidad más significativas.. Identificar los factores que afectan a las características de calidad en las distintas fases del proceso.. Seleccionar los procedimientos e instrumentos de control de calidad aplicables en cada caso.	

MÓDULO PROFESIONAL Nº 2 : BEBIDAS

ASOCIADO A LA UNIDAD DE COMPETENCIA Nº 2 : ASESORAR SOBRE BEBIDAS, PREPARARLAS Y PRESENTARLAS

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>2.1. DESCRIBIR LAS CARACTERÍSTICAS Y ANALIZAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN, APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LAS BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, APERITIVOS, CERVEZAS, AGUARDIENTES Y LICORES, RELACIONANDO LAS OPERACIONES CON SU INFLUENCIA EN LAS CARACTERÍSTICAS.</p> <p>2.2. ANALIZAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN, APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS VINOS, RELACIONANDO LOS ASPECTOS CLIMATOLÓGICOS Y LAS DIVERSAS OPERACIONES DE CONTROL EN EL MARCO DE DICHS PROCESOS CON SUS CARACTERÍSTICAS.</p> <p>2.3. ANALIZAR EL PROCESO DE PRE-SERVICIO Y ASESORAMIENTO SOBRE VINOS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Explicar el proceso de elaboración de las bebidas no alcohólicas, aperitivos, cervezas, aguardientes y licores más importantes, indicando su origen, evolución y características organolépticas, y relacionando las peculiaridades del proceso con dichas características. - Clasificar y describir aguardientes y licores canarios tradicionales, característicos de la localidad, comarca, isla o archipiélago. - Describir las operaciones de aprovisionamiento interno y control de conservación, indicando la forma correcta de desarrollar los procesos específicos y las fases, equipos y útiles que intervienen en función del tipo de bebida en cuestión. - Identificar, por medio de la degustación, las características organolépticas de cada bebida. - En situaciones simuladas, sugerir el consumo de bebidas no alcohólicas, aperitivos, cervezas, aguardientes o licores, teniendo en cuenta tipo, estado y gustos de los supuestos clientes, objetivos de ventas y momento del día, y prestando el asesoramiento oportuno sobre la bebida en cuestión. - Identificar los aspectos referentes a la creación de un viñedo, cultivo de la vid y climatología que pueden determinar la calidad de los vinos. - Describir el proceso de elaboración de los vinos blancos, rosados, tintos, generosos y espumosos naturales. - Citar las características técnicas y peculiaridades de las principales denominaciones de origen y zonas vitivinícolas de la España peninsular, Baleares, Europa y resto del mundo. - Citar las características técnicas y peculiaridades de las denominaciones de origen y específicas de los vinos canarios. - Describir las operaciones de control de aprovisionamiento y conservación, indicando la forma correcta de aplicar los procesos específicos según las características de cada tipo de vino. - Identificar, en función de los platos de menús determinados, los vinos que por su afinidad o contraste combinan con dichos menús. - Identificar, por medio de la degustación, las diferentes características organolépticas básicas de los vinos blancos, rosados, tintos, generosos y espumosos naturales en sus niveles de crianza. 	<ul style="list-style-type: none"> - El bar como establecimiento y como departamento <ul style="list-style-type: none"> . Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos. . Estructuras y medidas básicas de locales, barra y mobiliario. . Puesta a punto. . Competencias profesionales básicas del <i>barman</i>. - Maquinaria y equipos para la preparación, conservación y servicio de bebidas <ul style="list-style-type: none"> . Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. . Ubicación y distribución. . Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos. . Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes. - Bebidas no alcohólicas <ul style="list-style-type: none"> . Hábitos y tendencias en cuanto a su consumo. . Clasificación, características, tipos. . Esquemas de elaboración: fases más importantes. . Preparación y presentación de zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos. Justificación de posibles variaciones. . Presentación de bebidas refrescantes embotelladas. . Conservación de bebidas que lo precisen. . Servicio en barra. . Análisis organoléptico por medio de su degustación. - Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores <ul style="list-style-type: none"> . Hábitos y tendencias en cuanto a su consumo. . Clasificación, características, tipos y zonas de producción. . Identificación de las principales marcas. . Procesos, normas legales y técnicas básicas para su elaboración y conservación.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>2.4. UTILIZAR EQUIPOS, MÁQUINAS, ÚTILES Y HERRAMIENTAS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS DE ACUERDO CON SUS APLICACIONES Y EN FUNCIÓN DE UN RENDIMIENTO ÓPTIMO.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Describir la puesta a punto necesaria de la maquinaria y utensilios que se precisan para el mantenimiento de los vinos antes de su servicio. - Describir las operaciones necesarias previas al servicio de acuerdo con las normas específicas de cada vino y el protocolo vinícola. - En situaciones simuladas, sugerir el consumo de vinos determinados en función de los platos solicitados, gustos de los supuestos clientes y objetivos de ventas, prestando el asesoramiento oportuno sobre el vino en cuestión. - Identificar los equipos, útiles y herramientas necesarios para la preparación, conservación y servicio de bebidas, explicando: <ul style="list-style-type: none"> . Funciones. . Aplicaciones específicas. . Normas de utilización. . Modos de operar característicos. . Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen. . Riesgos asociados a su manipulación. . Mantenimiento de uso necesario. - Justificar la utilización de útiles, herramientas y equipos en función de los tipos de ingredientes, instrucciones recibidas y volumen de producción o servicio establecido. - Efectuar mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante las pruebas oportunas. - Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles para la preparación, conservación y servicio de bebidas siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados. 	<ul style="list-style-type: none"> . Clasificación y caracterización de aguardientes y licores canarios. Elaboración de licores canarios tradicionales. . Servicio y presentación en barra. . Análisis organoléptico por medio de su degustación. - Vinos <ul style="list-style-type: none"> . Hábitos y tendencias en cuanto a su consumo. . Definición y composición. . Factores que determinan su estilo, silueta o perfil. . Tipos de vinos y procesos de elaboración. . Geografía vitivinícola española: <ul style="list-style-type: none"> . Principales variedades de vid de la España peninsular, Baleares y Canarias. . Principales denominaciones de origen de la España Peninsular y Baleares. Características generales de sus vinos. . Denominaciones de origen y específicas de los vinos canarios. Características peculiares. . Geografía vitivinícola mundial: <ul style="list-style-type: none"> . Principales variedades de vid. . Principales denominaciones de origen y características generales de los grandes vinos del mundo. . Transporte, almacenamiento y conservación. . Obtención de temperatura y aplicación de las normas de preservación y servicio de acuerdo con el tipo de vino y el protocolo vinícola. . Cata o degustación. Análisis sensorial de vinos. . Adecuación entre tipos de ofertas gastronómicas, platos y tipos de vinos. . Competencias profesionales básicas del sumiller. - Bebidas combinadas <ul style="list-style-type: none"> . Hábitos y tendencias en cuanto a su consumo. . Clasificación de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo. . Definición y características tipo de un cóctel. . Series de coctelería. . Normas básicas de preparación y conservación. . Combinados internacionales más característicos. . Cálculo de cantidades de ingredientes según número de consumidores. . Preparación, decoración y presentación de cócteles internacionales, de cócteles elaborados a partir de bebidas y materias primas características de Canarias, y de autor.
<p>2.5. ANALIZAR y DESARROLLAR LOS PROCESOS DE PUESTA A PUNTO, PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS TIPOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS MÁS SIGNIFICATIVAS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Clasificar las preparaciones de bebidas en función de diversos criterios: <ul style="list-style-type: none"> . Componentes básicos. . Técnicas aplicables. . Tipo de servicio. . Otros. - Describir las técnicas de preparación de distintos tipos de bebidas indicando: <ul style="list-style-type: none"> . Fases de aplicación y procesos. . Procedimientos y modos operativos. . Instrumentos base que se deben utilizar. . Resultados que se obtienen. - Calcular y solicitar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna en función de planes de trabajo determinados. - Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión. 	

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>2.6. PRACTICAR POSIBLES VARIACIONES EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS, ENSAYANDO TÉCNICAS, COMBINACIONES O ALTERNATIVAS DE INGREDIENTES Y FORMAS DE PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN.</p> <p>2.7. ANALIZAR, EVALUAR Y REALIZAR EL SERVICIO DE TODO TIPO DE BEBIDAS EN EL BAR, APLICANDO LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE SERVICIO Y LOS PROCEDIMIENTOS DE ORGANIZACIÓN Y CONTROL PROPIOS DE ESTA ZONA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ejecutar las técnicas de elaboración de bebidas siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad. - Efectuar las operaciones de decoración y presentación de las bebidas. - Controlar cada una de las fases de elaboración y proponer posibles medidas correctivas, de acuerdo con los resultados parciales y finales obtenidos, para alcanzar niveles de calidad predeterminados. - Identificar y describir, por medio de la degustación, las diferentes características básicas de los combinados preparados. - Justificar los lugares y métodos de almacenamiento y conservación más apropiados teniendo en cuenta el destino o consumo asignados a las preparaciones de bebidas, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad. - Seleccionar instrumentos y fuentes de información actualizada para obtener alternativas y modificaciones en las preparaciones de coctelera atendiendo a las características de las bebidas alcohólicas y tendencias actuales de consumo. - Proponer alternativas o modificaciones en el proceso, ingredientes o formas de presentación y decoración, con especial atención a la utilización de bebidas y materias primas características de Canarias. - Trasladar los procesos y resultados obtenidos a la elaboración de nuevas preparaciones, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación. - Valorar los resultados obtenidos en cuanto a presentación, color, sabor y mezclas por medio de la degustación y en función de factores predeterminados, comparándolos, en su caso, con las elaboraciones originales. - Justificar la posible oferta comercial del nuevo producto, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda. - Distinguir los diferentes modelos de organización de un bar, expresando ventajas e inconvenientes de cada uno. - Describir los procesos técnicos de servicio en barra de diferentes bebidas y las tareas tipo asociadas a cada uno de estos procesos. - Proponer modificaciones en las técnicas y procesos de servicio, a partir de supuestos determinados, justificando ventajas económicas o de calidad. - Seleccionar y usar los útiles y recipientes necesarios para el servicio en barra. - Realizar las operaciones previas al servicio de vinos y su preparación teniendo en cuenta las normas específicas de cada vino y del protocolo vinícola. 	<ul style="list-style-type: none"> . Servicio en barra. . Análisis organoléptico por medio de su degustación. - Aplicación de procedimientos específicos de gestión y control de calidad en la preparación, presentación y servicio de bebidas en el bar - Normas de seguridad e higiénico-sanitarias en el bar <ul style="list-style-type: none"> . Aplicación de las normas higienico-sanitarias y de evitación de pérdidas de nutrientes en la manipulación de materias primas alimentarias y elaboración de bebidas. . Aplicación de las normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, equipos básicos y materiales propios del departamento de bar.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	<ul style="list-style-type: none">- Realizar el servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas en barra con rapidez, pulcritud y precisión, de acuerdo con normas de servicio predeterminadas o instrucciones definidas.- Aplicar los procedimientos específicos de gestión y control de calidad del servicio en relación con la satisfacción de los clientes.	

MÓDULO PROFESIONAL Nº 3 : TÉCNICAS ELEMENTALES DE COCINA

ASOCIADO A LA UNIDAD DE COMPETENCIA Nº 3 : PREPARAR Y PRESENTAR APERITIVOS SENCILLOS, CANAPÉS, BOCADILLOS, PLATOS COMBINADOS Y PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>3.1. UTILIZAR EQUIPOS, MÁQUINAS Y ÚTILES QUE CONFORMAN LA DOTACIÓN BÁSICA PARA LA PREPARACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS RÁPIDAS DE ACUERDO CON SUS APLICACIONES Y EN FUNCIÓN DE UN RENDIMIENTO ÓPTIMO.</p> <p>3.2. CARACTERIZAR LAS MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS DE USO MÁS COMÚN EN BARES Y CAFETERÍAS, DESCRIBIENDO VARIEDADES Y CUALIDADES, E IDENTIFICANDO LOS FACTORES CULINARIOS Y OTRAS VARIABLES QUE DEBEN CONJUGARSE EN LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN, REGENERACIÓN Y ELABORACIÓN.</p> <p>3.3. DESARROLLAR EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y DE ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA PREPARACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS RÁPIDAS, DE ACUERDO CON OFERTAS GASTRONÓMICAS O PLANES DE TRABAJO DETERMINADOS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria para la preparación de elaboraciones culinarias rápidas, explicando: <ul style="list-style-type: none"> . Funciones. . Aplicaciones específicas. . Normas de utilización. . Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen. . Riesgos asociados a su manipulación. . Mantenimiento de uso necesario. - Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción establecido. - Efectuar mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante las pruebas oportunas. - Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados. - Diferenciar las clases y variedades de materias primas alimentarias de uso generalizado en bares y cafeterías, describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas específicas), sus necesidades de preelaboración básica y sus necesidades de conservación. - Describir fórmulas usuales de presentación y comercialización de las materias primas culinarias, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación. - Identificar técnicas y lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de las materias primas culinarias más utilizadas. - Deducir y calcular necesidades de géneros y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas gastronómicas de elaboraciones culinarias rápidas o planes de trabajo determinados, especificando niveles de calidad. - Cumplimentar la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan. - Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos. 	<ul style="list-style-type: none"> - El departamento de cocina <ul style="list-style-type: none"> . Definición y modelos de organización. . Estructuras de locales y zonas de producción culinaria. . Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento. . Elaboración de planes sencillos de producción culinaria. - Maquinaria y equipos básicos de cocina <ul style="list-style-type: none"> . Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. . Ubicación y distribución. . Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos. - Materias primas alimentarias <ul style="list-style-type: none"> . Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas. . Géneros culinarios característicos de Canarias. . Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes; necesidades de regeneración y conservación. - Regeneración de géneros y productos culinarios <ul style="list-style-type: none"> . Definición. . Clases de técnicas y procesos. . Identificación de equipos asociados. . Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. . Realización de operaciones necesarias para la regeneración, aplicando las técnicas y procedimientos básicos. - Aprovisionamiento interno y preelaboración de géneros y productos para elaboraciones culinarias rápidas <ul style="list-style-type: none"> . Dedución de necesidades de preelaboración. . Cálculo de necesidades de materias primas y productos culinarios. . Aprovisionamiento interno: cumplimentación de documentación y realización de operaciones.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>3.4. ANALIZAR Y DESARROLLAR LAS OPERACIONES DE PUESTA A PUNTO Y PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS Y LOS PROCESOS DE EJECUCIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Justificar el lugar de depósito de los géneros, teniendo en cuenta el destino o consumo asignados, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria. - Clasificar y describir cortes o piezas más usuales y con denominación propia obtenidos de diferentes géneros, utilizables en elaboraciones culinarias rápidas. - Describir las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones más utilizadas en las preparaciones culinarias rápidas, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales y procesos de realización. - Deducir necesidades de preelaboración de géneros y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas gastronómicas de preparaciones rápidas o planes de trabajo determinados y deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su realización. - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones y las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que se vayan a efectuar. - Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos, aplicando las técnicas adecuadas y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso e instrucciones recibidas. - Proponer posibles medidas correctivas, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones, para obtener niveles de calidad predeterminados. 	<ul style="list-style-type: none"> . Tratamientos característicos de las materias primas. . Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones. . Fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos culinarios, riesgos en la ejecución, resultados y controles. . Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones, seleccionando los útiles, herramientas y equipos precisos y aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control. <p>- Técnicas culinarias elementales</p> <ul style="list-style-type: none"> . Clasificación, descripción y aplicaciones. . Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles. . Tratamiento de los géneros durante los procesos. . Terminología culinaria. <p>- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para preparaciones culinarias rápidas</p> <ul style="list-style-type: none"> . Clasificación, descripción y aplicaciones. . Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. . Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos culinarios elementales.
<p>3.5. APLICAR CORRECTAMENTE MÉTODOS SENCILLOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y ELABORACIONES CULINARIAS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Justificar los lugares y métodos de almacenamiento, conservación y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones culinarias más apropiados en función del destino o consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria. - Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de conservación y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones culinarias de acuerdo con su estado y métodos y equipos seleccionados, siguiendo un orden correcto, cumpliendo las instrucciones recibidas y atendiendo a la normativa higiénico-sanitaria. 	<p>- Elaboraciones culinarias rápidas</p> <ul style="list-style-type: none"> . Definición y tipología de aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, sándwiches, platos combinados y otras. . Esquemas de realización de elaboraciones tipo: fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. . Realización de elaboraciones culinarias rápidas, aplicando técnicas y procedimientos de cocina precisos y utilizando elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones necesarias. Justificación de posibles variaciones.
<p>3.6. ANALIZAR Y DESARROLLAR LOS PROCESOS DE PUESTA A PUNTO Y PREPARACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS RÁPIDAS, TALES COMO APERITIVOS SENCILLOS, CANAPÉS, BOCADILLOS Y PLATOS COMBINADOS, APLICANDO TÉCNICAS BÁSICAS CULINARIAS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar y clasificar las elaboraciones culinarias rápidas más ofertadas en establecimientos de restauración gastronómica. - Describir las técnicas culinarias aplicables a elaboraciones culinarias rápidas, indicando: <ul style="list-style-type: none"> . Fases de aplicación y procesos. . Procedimientos y modos operativos. . Instrumentos base que se deben utilizar. . Resultados que se obtienen. 	<p>- Terminación de elaboraciones culinarias rápidas</p> <ul style="list-style-type: none"> . Guarniciones: <ul style="list-style-type: none"> . Clases y aplicaciones. . Elaboración de guarniciones aplicando técnicas y procedimientos culinarios elementales. . Presentación y decoración: <ul style="list-style-type: none"> . Definiciones. . Técnica del color en gastronomía.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>3.7. PRACTICAR VARIACIONES EN LAS ELABORACIONES CULINARIAS RÁPIDAS ENSAYANDO MODIFICACIONES.</p> <p>3.8. ANALIZAR Y DESARROLLAR EL PROCESO DE ACABADO DE ELABORACIONES CULINARIAS REALIZADAS A LA VISTA DEL COMENSAL, Y LAS OPERACIONES EJECUTADAS EN RELACIÓN CON AQUELLOS PLATOS QUE SÓLO EXIGEN PELAR, TRINCHAR, DESESPINAR O DISTRIBUIR EN SALA, DE ACUERDO CON INSTRUCCIONES PREESTABLECIDAS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen. - Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión. - Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria. - Proponer posibles medidas correctivas al aplicar las técnicas culinarias de acuerdo con los resultados obtenidos en cada fase del proceso para alcanzar los niveles de calidad predeterminados. - Describir tipos de guarnición y decoración posibles, clasificándolos de acuerdo con las elaboraciones culinarias rápidas que acompañan y clases de servicio. - Describir y justificar necesidades de acabado, que exigen las elaboraciones culinarias rápidas, teniendo en cuenta su definición, instrucciones recibidas, tipo de servicio y, en su caso, modalidad de comercialización. - Realizar las operaciones de guarnición y decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado. <ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones culinarias rápidas. - Proponer alternativas o modificaciones en el proceso, forma y corte de los géneros, ingredientes, combinación de sabores y formas de presentación y decoración, con especial atención a la utilización de géneros culinarios característicos de Canarias. - Trasladar los procesos y resultados obtenidos a la preparación de nuevas elaboraciones, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación. - Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (forma, color, valores organolépticos, etc.), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones culinarias rápidas originales. - Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda. <ul style="list-style-type: none"> - Deducir las necesidades de géneros y de guarnición/decoración que precisan las elaboraciones culinarias correspondientes, para poder aplicar las técnicas y desarrollar las operaciones de acabado a la vista del comensal. - Identificar necesidades de útiles, menaje y equipos que se necesitan para efectuar operaciones de acabado de platos a la vista del comensal, y operaciones que supongan pelar, trinchar, desespinar o distribuir en sala determinadas elaboraciones. - Desarrollar el proceso de puesta a punto de instalaciones y equipos para realizar dichas operaciones, de acuerdo con instrucciones recibidas y tipos de elaboración. 	<ul style="list-style-type: none"> . Normas y combinaciones organolépticas básicas. . Necesidades de decoración y presentación según el tipo de elaboración y forma de comercialización. . Realización de operaciones necesarias para acabado de elaboraciones culinarias según definición de producto y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones. <ul style="list-style-type: none"> - Sistemas y métodos básicos de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios <ul style="list-style-type: none"> . Clases y caracterización. . Identificación de equipos asociados. . Fases de los procesos, riesgos en la ejecución, resultados y controles. . Identificación de necesidades básicas de conservación y presentación comercial, según momento de uso o consumo y naturaleza del género o producto culinario. . Dedución de la técnica o método apropiado. . Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos básicos. <ul style="list-style-type: none"> - Manipulación y elaboración culinarias a la vista del cliente <ul style="list-style-type: none"> . Clases de manipulaciones y caracterización. . Clases de platos y caracterización. . Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. . Identificación de equipos básicos. . Ejecución de operaciones de puesta a punto para la manipulación, preparación y presentación posteriores. . Ejecución de operaciones necesarias para el pelado, desespinado, trinchado y emplatado de toda clase de viandas ante el comensal, aplicando las respectivas técnicas y métodos. . Preparación, decoración y presentación de platos ante el comensal, aplicando las respectivas técnicas y métodos. <ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de procedimientos específicos de gestión y control de calidad en la preparación y presentación de comidas rápidas y elaboración de platos a la vista del cliente

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar las técnicas de acabado de platos a la vista del comensal, y ejecutar las operaciones que supongan pelar, trincar, desespinar o distribuir en sala determinadas elaboraciones, de una forma ordenada y correcta, en los tiempos precisos y con la pulcritud y elegancia que este tipo de servicios requiere. - Aplicar los procedimientos específicos de gestión y control de calidad del servicio en relación con la satisfacción de los clientes. - Sintetizar la posible información que se recibe al atender al comensal sobre gustos o peticiones específicas, operando en consecuencia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Normas de seguridad e higiene en las zonas de producción culinaria <ul style="list-style-type: none"> . Aplicación de las normas higiénico-sanitarias y de evitación de pérdidas de nutrientes en la manipulación y elaboración de alimentos. . Aplicación de las normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, equipos básicos y materiales destinados a la producción culinaria.

MÓDULO PROFESIONAL Nº 4: TÉCNICAS DE SERVICIO Y DE ATENCIÓN AL CLIENTE

ASOCIADO A LA UNIDAD DE COMPETENCIA Nº4: PREPARAR Y REALIZAR LAS ACTIVIDADES DE PRESERVICIO, SERVICIO Y POSTSERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>4.1. DESARROLLAR EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y MATERIAL DE ACUERDO CON DETERMINADAS ÓRDENES DE SERVICIO O PLANES DE TRABAJO DIARIOS RELATIVOS AL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.</p> <p>4.2. ORGANIZAR LA PUESTA A PUNTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS, ASÍ COMO EL MONTAJE DE MESAS Y ELEMENTOS DE APOYO, Y REALIZAR LAS OPERACIONES DE PRESERVICIO REALES O SIMULADAS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - A partir de órdenes de servicio o planes de trabajo supuestos: <ul style="list-style-type: none"> . Deducir necesidades de mobiliario, enseres, útiles y materiales precisos para desarrollar diferentes tipos de servicio, así como necesidades de aprovisionamiento interno de bebidas, complementos y, en su caso, de entrantes y postres determinados. . Cumplimentar documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros y material a los departamentos que procedan. . Realizar aprovisionamiento interno de géneros y material en el orden y tiempo preestablecidos y aplicando la normativa higiénico-sanitaria. . Elegir y justificar el lugar de depósito o conservación de los géneros. - Explicar las necesidades de equipos, utensilios, muebles e instrumentos para desarrollar diferentes tipos de servicio, subrayando sus características y posibles aplicaciones. - Describir y desarrollar el proceso de puesta a punto para los distintos tipos de servicio, indicando las formas de actuar ante anomalías que suelen producirse en esta fase. - Describir los principales medios utilizados para la decoración y ambientación musical de zonas de consumo de alimentos y bebidas, especificando sus características, y seleccionar y aplicar los medios idóneos según el tipo de servicio y fórmula de restauración gastronómica en cuestión. - Organizar y realizar las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio. - Ejecutar la terminación del montaje de los servicios tipo bufé, autoservicio o análogos, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por necesidades técnicas, calificación gastronómica y, en su caso, instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados. - Deducir posibles alternativas o combinaciones en el montaje global de mobiliario, equipos, elementos decorativos, utensilios y, en su caso, elaboraciones culinarias, justificando y proponiendo su ejecución. - Aplicar rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad referida a equipos y locales específicos para el desarrollo de los distintos tipos de servicio. 	<ul style="list-style-type: none"> - El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento <ul style="list-style-type: none"> . Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos. . Estructuras y medidas tipo de locales destinados a restaurante. . Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento. . Diseño de procesos de preservicio, servicio y postservicio de ofertas de restauración gastronómica tradicional. - Servicios especiales, servicios tipo catering y tendencias en restauración gastronómica <ul style="list-style-type: none"> . Banquetes y otros servicios especiales y servicios tipo catering: conceptualización, tipos, planificación, estructuración, locales, instalaciones y características específicas de las diferentes clases de servicio. . Tendencias en restauración gastronómica. Servicios tipo cocina rápida, bufé, autoservicio o análogos y otras fórmulas de neorestauración gastronómica: conceptualización, tipos, planificación, estructuración, locales, instalaciones y características específicas de las diferentes clases de servicio. . Diseño de procesos de preservicio, servicio y postservicio según tipo de servicio especial, clase de servicio tipo catering y fórmula de neorestauración gastronómica. - Mobiliario, maquinaria y equipos básicos para el preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> . Clasificación, descripción y medidas básicas según características, funciones y aplicaciones. . Ubicación y distribución. . Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos. - El preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> . Proceso y secuencia de operaciones más importantes. . Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>4.3. ANALIZAR Y EFECTUAR EL PROCESO DE SERVICIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y COMPLEMENTOS, UTILIZANDO LAS TÉCNICAS MÁS APROPIADAS EN FUNCIÓN DE FÓRMULA DE RESTAURACIÓN GASTRONÓMICA Y TIPO DE SERVICIO EN CUESTIÓN.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las diferentes técnicas de servicio describiendo las características de cada una, sus ventajas e inconvenientes y su idoneidad para cada fórmula de restauración gastronómica y tipo de servicio en concreto. - Describir los principales platos de la cocina internacional y de las cocinas regionales de España, con especial incidencia en la cocina canaria. - Diferenciar las principales características de los puros canarios, habanos y otros especialmente significativos. - De acuerdo con supuestos planes de trabajo y fórmulas de restauración gastronómica determinadas: <ul style="list-style-type: none"> . Describir y simular procesos de acogida y atención a clientes, identificando las etapas y los factores clave para conseguir su satisfacción. . Describir y simular procesos de venta de alimentos y bebidas, explicando las fases de la venta y las diferentes maneras que existen para concretar y formalizar la misma. . Describir la composición de ofertas gastronómicas determinadas de forma que resulten atractivas, sugiriendo vinos que combinen con los menús propuestos o solicitados. . Explicar la relación que mantiene el personal de restaurante con otros departamentos durante el servicio y formalizar las comunicaciones que se requieran en los supuestos prácticos. . Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio. . Realizar el servicio de comidas, bebidas, cigarrillos y puros: <ul style="list-style-type: none"> . De acuerdo con las instrucciones definidas. . Con la máxima rapidez y eficacia. . Con la pulcritud, estilo y elegancia que este proceso a la vista del cliente requiere. . Proponer modificaciones en el proceso de servicio cuando se observa algún desajuste o queja por parte del comensal real o simulado. . Despedir al cliente, o simular su despedida, de acuerdo con procedimientos definidos y aplicando las técnicas de comunicación adecuadas. . Aplicar los procedimientos específicos de gestión y control de calidad del servicio en relación con la satisfacción de los clientes. 	<ul style="list-style-type: none"> . Estructuración y desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio. Cumplimentación de la documentación necesaria. . Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas: repaso y preparación del material de servicio; montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo; montaje y disposición de mesas y de elementos decorativos y de ambientación según tipo y modalidad de servicio. Montaje de servicios tipo bufé, autoservicio o análogos. <p>- Decoración y ambientación de áreas de consumo de alimentos y bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> . Recursos y tipos de decoración y ambientación musical. . Realización de arreglos florales y otros elementos decorativos sencillos según tipo de servicio. . Equipos de sonido: tipos, componentes, características, funciones, mantenimiento de uso. . Montaje y utilización de equipos de sonido sencillos. . Selección, grabación y emisión de música ambiental adecuada según tipo de restaurante y bar y de clientela. <p>- Atención a clientes y venta de servicios en restauración gastronómica</p> <ul style="list-style-type: none"> . Peculiaridades de los servicios y de la interacción de los elementos del sistema de servucción en restauración gastronómica. . Tipos de cliente y tratamiento. Análisis de necesidades y expectativas en función de tipo de cliente, establecimiento y oferta gastronómica. Tratamiento de quejas habituales en situaciones simuladas. . Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas, en el marco de los servicios de restauración gastronómica, aplicables en función de tipologías de clientes y situaciones: comparación y aplicación. . Normas de protocolo y de conducta e imagen personal de los profesionales del servicio de alimentos y bebidas: descripción y aplicación. Tipos de uniformes.
<p>4.4. ANALIZAR EL PROCESO DE CIERRE DE LAS ÁREAS DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y APLICAR LA INSTRUCCIONES DEFINIDAS Y NORMAS DE SEGURIDAD EN EL DESARROLLO DE ESTE PROCESO.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar los tipos de postservicio, describiendo sus etapas básicas. - Identificar y describir los procesos habituales de trabajo que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada. - Deducir necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias de bebidas, de complementos y, en su caso, de entrantes y postres determinados. 	

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>4.5. ANALIZAR LAS NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS REFERIDAS A LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, Y APLICAR LAS REGLAS Y MÉTODOS CORRESPONDIENTES.</p> <p>4.6. UTILIZAR EQUIPOS, MÁQUINAS Y ÚTILES NECESARIOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON SUS APLICACIONES</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las operaciones de limpieza del local, mobiliario y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias. - Identificar las operaciones habituales de supervisión y mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones. - Desarrollar correctamente los procesos de trabajo en supuestos prácticos de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad. - Complimentar y distribuir las comunicaciones relativas a reposición de géneros y material y posibles averías, anomalías o incidencias. - Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de productos culinarios y bebidas. - Identificar productos y útiles autorizados para la limpieza, interpretando su etiquetado. - Clasificar productos y útiles de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas y modos de utilización. - Explicar los factores de alteración de los alimentos e identificar las toxoinfecciones de origen alimentario más frecuentes, precisando sus causas, vehículos que las transmiten y medios de prevención. - Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones. - Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos necesarios para el servicio de alimentos y bebidas, explicando: <ul style="list-style-type: none"> . Funciones. . Aplicaciones específicas. . Normas de utilización. . Modos de operar característicos. . Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen. . Riesgos asociados a su manipulación. - Justificar la utilización de útiles, herramientas y equipos en función de los tipos de comidas y bebidas, tipo de servicio, fórmula de restauración, instrucciones recibidas y volumen de servicio establecido. - Efectuar mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas. - Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles para el servicio de alimentos y bebidas, siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados. 	<ul style="list-style-type: none"> . Técnicas, formas y procesos de <i>merchandising</i> y venta directa de alimentos y bebidas aplicables en función de tipologías de clientes y situaciones: descripción y aplicación en las fases de acogida y acomodo, programa de venta, sugerencias y recomendaciones, seguimiento y despedida. . La protección de consumidores y usuarios: normativa aplicable en la Unión Europea, España y Canarias. Especificidades de las reclamaciones y denuncias en establecimientos de restauración gastronómica. Análisis de documentos. . Servicios complementarios en establecimientos de restauración gastronómica: de guardarropa, atención infantil, animación y otros. . Aplicación de procedimientos específicos de gestión y control de calidad del servicio. <p>- Información gastronómica</p> <ul style="list-style-type: none"> . Terminología gastronómica. . Cocina local, insular y regional de Canarias. . Cocinas regionales de la España Peninsular y Baleares. . Cocina internacional. <p>- El servicio de alimentos y bebidas y otros servicios complementarios</p> <ul style="list-style-type: none"> . Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica: características; ventajas e inconvenientes; procesos y secuencias de operaciones más importantes; puntos críticos, imprevistos y medidas correctoras. . Normas generales y técnicas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas según modalidad de servicio y ocasión. . El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones. . Características específicas de los servicios tipo bufé, autoservicio o análogos. . Normas básicas de protocolo y de comportamiento en la mesa: descripción y aplicación. . Formalización de distintos tipos y variantes de comandas. . Características específicas de los puros canarios, de los puros habanos y de otros especialmente significativos. . Desarrollo de los procesos de servicio de alimentos, bebidas, cigarrillos y puros según fórmula de restauración gastronómica y tipo de servicio: ejecución de operaciones aplicando las técnicas y normas generales de servicio según modalidad.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>4.7. APLICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE FACTURACIÓN Y SISTEMAS DE COBRO, ANALIZANDO SUS CARACTERÍSTICAS Y LAS VENTAJAS E INCONVENIENTES DE CADA UNO.</p> <p>4.8. ANALIZAR LOS DIFERENTES TIPOS DE CLIENTES Y TÉCNICAS DE VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MÁS EFECTIVAS, Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA INTERPRETAR Y RESOLVER NECESIDADES DE INFORMACIÓN Y RECLAMACIONES Y QUEJAS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Describir el proceso habitual de control y facturación en un restaurante, expresando las tareas que se deben realizar en cada una de las fases del proceso. - Identificar los diferentes sistemas de cobro, analizando sus características, ventajas e inconvenientes. - Explicar el control administrativo del proceso de facturación y cobro, identificado en cada fase las medidas que se deben tomar en caso de desviaciones. - A partir de datos supuestos, realizar la facturación, diario de producción y cierre de caja en sus diferentes modalidades. - Identificar los diferentes tipos de clientes, describiendo sus actitudes y comportamiento habituales. - Identificar las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración gastronómica y servicio. - Proponer menús que se ajusten a los gustos y hábitos de tipos de demanda previamente definidos. - Distinguir los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de consumo de alimentos y bebidas. - Estimar distintas situaciones en las que, habitualmente, se formulan reclamaciones o pueden darse situaciones de conflicto con los clientes. - Identificar la legislación vigente sobre protección de consumidores y usuarios. - Identificar técnicas de comunicación verbal y no verbal y habilidades sociales, relacionándolas con las situaciones analizadas. - En supuestos prácticos de demanda de información o presentación de reclamaciones: <ul style="list-style-type: none"> . Identificar y seleccionar la información según la situación planteada. . Simular la resolución de necesidades concretas de información, en situaciones presenciales y por vía telefónica, adaptándola según tipos de establecimientos y clientes. . Simular la resolución de conflictos entre las partes por medio de una solución de consenso, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva. . Determinar cuándo procede el registro de la consulta o reclamación presentada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Facturación, cobro y control económico en unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> . Especificidades del ciclo de control económico: objetivos de control, áreas implicadas, estructuración de etapas, variaciones en el proceso. . Tipos de facturación y características: manual, con soporte mecánico y con soporte informático. . El circuito administrativo de facturación: comandas, diario de facturación y facturas. . Sistemas de facturación en función de tipología de clientes y restaurantes. . Sistemas de cobro: al contado y a crédito. Diferenciación de sus procesos administrativos. . Diario de producción. Resumen diario de facturación: arqueos de caja, resumen diario de créditos y cierre de caja. . Ejecución de los procedimientos administrativos específicos de cada modalidad de facturación y cobro. . Ejecución de los procedimientos administrativos específicos del ciclo de control económico. Análisis de resultados. - El postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> . Tipos y modalidades de postservicio. . Supervisión de instalaciones y equipamiento. . Técnicas para la elaboración de listados de supervisión. . Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad. - Seguridad e higiene en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> . Condiciones específicas de seguridad e higiénico-sanitarias que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos y el material de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas. Prohibiciones. . Normas para la manipulación de géneros y productos culinarios de acuerdo con la reglamentación higiénico-sanitaria y de seguridad. . Causas biológicas y químicas de alteración de los alimentos. . Toxiinfecciones de origen alimentario: <ul style="list-style-type: none"> . Identificación de las más frecuentes. . Causas y vehículos que las transmiten. . Métodos de prevención. . Causas que influyen en la pérdida de nutrientes de los alimentos.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<ul style="list-style-type: none">. Aplicación de las normas higiénico-sanitarias y de evitación de pérdida de nutrientes en la manipulación y elaboración de alimentos y bebidas.. Sistemas y métodos de limpieza: Aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos de ejecución y de control de resultados. Formalización de programas de limpieza de locales, instalaciones, mobiliario y equipos para la preparación, servicio y consumo de alimentos y bebidas.. Aplicación de las normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, mobiliario, equipos y materiales propios del departamento de restaurante.

MÓDULO PROFESIONAL Nº 5 : ADMINISTRACIÓN, GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA PEQUEÑA EMPRESA

ASOCIADO A LA UNIDAD DE COMPETENCIA Nº 5 : REALIZAR LA ADMINISTRACIÓN, GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN UNA PEQUEÑA EMPRESA O TALLER

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>5.1. ANALIZAR LAS DIFERENTES FORMAS JURÍDICAS DE LA FIGURA DEL EMPRESARIO, SEÑALANDO LAS MÁS ADECUADAS EN FUNCIÓN DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA Y RECURSOS DISPONIBLES, Y AVERIGUAR LOS CANALES DE INFORMACIÓN EXISTENTES PARA LA CONSTITUCIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE PEQUEÑAS EMPRESAS.</p> <p>5.2. DEMOSTRAR LA CONVENIENCIA DE UNA PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y CONTROL ADECUADOS PARA LA BUENA MARCHA DE UNA ACTIVIDAD EMPRESARIAL.</p> <p>5.3. DEMOSTRAR LA CONVENIENCIA DE LA INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE COMERCIALIZACIÓN PARA LA BUENA MARCHA DE UNA ACTIVIDAD EMPRESARIAL.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar los conceptos de empresa, empresario y establecimiento mercantil. - Identificar los profesionales y entidades estatales, autonómicas y locales que prestan información sobre trámites relativos a constitución de pequeñas empresas, ayudas y subvenciones para su creación, fuentes de financiación, obligaciones fiscales y proyectos de viabilidad empresarial. - Esquematizar, en un cuadro comparativo, las características legales básicas identificadas para cada tipo jurídico de empresario. - Especificar el grado de responsabilidad legal de los propietarios según las diferentes formas jurídicas de empresario. - Diferenciar las funciones de los órganos de gobierno establecidas legalmente para los distintos tipos de sociedades mercantiles. - Esquematizar los requisitos legales, trámites, documentos y organismos intervinientes relativos a creación, constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas, de acuerdo con la forma jurídica de la figura del empresario adoptada en función de actividad económica y recursos disponibles. - Describir el proceso de planificación empresarial por objetivos. - Clasificar las funciones empresariales más características. - Deducir los principios que determinan una organización eficaz. - Justificar la importancia del control presupuestario. - Clasificar los principales métodos para la gestión y control de la calidad. - Deducir las interrelaciones que se dan en el marco de todo mercado. - Caracterizar los productos frente a los servicios. - Diferenciar las fases del ciclo de vida de un producto o servicio. - Justificar la utilidad de la investigación de mercados (marketing estratégico) antes de poner en marcha un proyecto empresarial. - Diferenciar, a un nivel básico, las estrategias competitivas genéricas más características. - Delimitar conceptos empresariales o ideas de negocio desde la doble perspectiva de la oferta empresarial y de la utilidad para el usuario. - Diferenciar las variables del marketing operacional. - Deducir medios de publicidad y promoción eficaces de acuerdo con tipo de mercado, pequeña empresa y producto o servicio ofrecido. 	<ul style="list-style-type: none"> - Empresa, empresario y establecimiento mercantil <ul style="list-style-type: none"> . Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil. . El empresario individual: definición, capacidad y grado de responsabilidad. . El empresario social: definición, tipos y caracterización; grado de responsabilidad de los socios; funciones de los órganos de gobierno según tipo. . Predisposición favorable para la búsqueda, análisis e interpretación de información relativa a creación de pequeñas empresas. . Valoración de la importancia que tiene en Canarias la creación y buen funcionamiento de pequeñas empresas o talleres para el desarrollo de la economía regional y la integración sociolaboral. - Planificación, organización y control en la pequeña empresa <ul style="list-style-type: none"> . Planificación y planes empresariales. . Clasificación de funciones según actividad desarrollada y responsabilidad de gestión. . Principios que favorecen una estructura organizativa eficaz. . El control por medio del presupuesto. . Principales métodos para la gestión y control de la calidad. . Admisión de la importancia que también en las pequeñas empresas tienen las funciones de planificación, organización y control. - Marketing estratégico y operacional en la pequeña empresa <ul style="list-style-type: none"> . Caracterización general de la oferta y la demanda de bienes y servicios. . Tipos de mercados. . Caracterización de los productos frente a los servicios. . Fases del ciclo de vida de un producto o servicio.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>5.4. ANALIZAR LOS PROCESOS Y DOCUMENTOS ECONÓMICOS Y ADMINISTRATIVOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD EN UNA PEQUEÑA EMPRESA, Y AVERIGUAR LOS CANALES DE INFORMACIÓN CORRESPONDIENTES.</p> <p>5.5. SINTETIZAR LAS PRINCIPALES OBLIGACIONES DEL EMPRESARIO FRENTE A LA ADMINISTRACIÓN PARA DESARROLLAR SU ACTIVIDAD ECONÓMICA LEGALMENTE.</p> <p>5.6. ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DE LA RELACIÓN LABORAL DESDE LA PERSPECTIVA EMPRESARIAL, ESTIMANDO VENTAJAS E INCONVENIENTES DE LAS MODALIDADES DE CONTRATACIÓN MÁS SIGNIFICATIVAS EN EL SECTOR Y DE LOS INSTRUMENTOS PARA MOTIVAR AL PERSONAL COLABORADOR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Relacionar aplicaciones del <i>merchandising</i>, tipo de pequeña empresa y tipo de productos o servicios ofrecidos. - Identificar los profesionales y organismos estatales, autonómicos y locales que asesoran en materia de procesos y procedimientos económico-administrativos relativos al desarrollo de la actividad empresarial. - Esquematizar los trámites, documentos y organismos oficiales intervinientes relativos al desarrollo de la gestión económico-administrativa en la pequeña empresa. - Aplicar procedimientos básicos de gestión de compras y aprovisionamiento. - Aplicar procedimientos sencillos para la formalización de inventarios y valoración de existencias. - Efectuar cálculos sencillos de costes, beneficios y precios de productos o servicios. - Distinguir y cumplimentar los principales documentos relativos a relaciones económicas con clientes y proveedores. - Identificar los principios básicos para una adecuada gestión de tesorería y para el equilibrio financiero de la empresa. - Clasificar fuentes y formas de financiación. - Interpretar a un nivel elemental la información contable de la actividad empresarial. - Distinguir las principales obligaciones contables, según la forma jurídica de la figura del empresario, impuestas por la legislación mercantil. - Esquematizar los impuestos directos e indirectos, estatales, autonómicos y locales, y las principales obligaciones fiscales de tipo formal que afectan a la actividad empresarial en Canarias. - Interpretar calendarios fiscales. - Distinguir las principales obligaciones y documentos relativos a las relaciones entre empresarios y Administraciones competentes en materia de relaciones laborales y Seguridad Social. - Identificar los principales derechos y obligaciones empresariales, en el marco de las relaciones laborales, que se deriven del Derecho Positivo y del convenio o convenios colectivos en vigor relativos al sector o subsector de actividad correspondiente. - Identificar los contratos de trabajo con incentivos para el empresario en forma de subvenciones y bonificaciones de las cuotas empresariales a la Seguridad Social, a partir de información suministrada sobre modalidades de contratación laboral. - En casos prácticos debidamente caracterizados: <ul style="list-style-type: none"> . Justificar las modalidades de contratación más adecuadas a las características y situación de la supuesta empresa. 	<ul style="list-style-type: none"> . Utilidad de la investigación de mercados. . Posicionamiento estratégico frente a la competencia. . Segmentación de mercados y públicos objetivos. . Variables del marketing operacional y formas específicas de combinación según tipo de pequeña empresa (<i>marketing mix</i>). . Aplicaciones del <i>merchandising</i>. . Admisión de la importancia que también en las pequeñas empresas tienen las funciones de investigación de mercados y comercialización de productos/servicios. <p>- Atención al cliente. Venta de servicios. Negociación con proveedores</p> <ul style="list-style-type: none"> . Técnicas de comunicación y habilidades sociales aplicables en función de tipologías de clientes y situaciones. . Técnicas y procesos de venta directa. . Técnicas y procesos de negociación con proveedores. . Valoración de la necesidad de atender a los clientes con amabilidad, procurando satisfacer sus necesidades de información y expectativas, generando confianza y despertando el interés de compra del producto o servicio ofrecido. . Integración personal de la necesidad de aplicar los principios deontológicos y de buena fe mercantil en las relaciones con clientes y proveedores. <p>- Gestión de constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas</p> <ul style="list-style-type: none"> . Identificación de profesionales y organismos estatales, autonómicos y locales que informan sobre creación, constitución y desarrollo de actividades empresariales. . Trámites, documentos y organismos oficiales intervinientes en la constitución, puesta en marcha y desarrollo de pequeñas empresas. . Apreciación de la conveniencia de ser meticulosos en la realización de trámites y formalización de documentos administrativos. <p>- Gestión económico-administrativa en la pequeña empresa</p> <ul style="list-style-type: none"> . Circuitos internos y externos de información y documentación. . Procedimientos básicos de gestión de compras y aprovisionamiento. . Procedimientos sencillos para la formalización de inventarios y valoración de existencias.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>5.7. ANALIZAR TÉCNICAS DE RELACIÓN CON CLIENTES Y PROVEEDORES QUE PERMITAN RESOLVER SITUACIONES COMERCIALES TIPO EN PEQUEÑAS EMPRESAS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Analizar y cumplimentar los correspondientes modelos oficiales de contrato. - Deducir los principales instrumentos para la integración y motivación del personal colaborador en el marco de los objetivos empresariales. - Diferenciar tipologías de clientes en función de sus comportamientos en la relación comercial. - Deducir situaciones características en las que, habitualmente, se formulan reclamaciones o quejas, o surgen conflictos con los clientes. - Asociar técnicas de venta, de comunicación y habilidades sociales determinadas a diferentes tipos de clientes y situaciones. - Asociar técnicas de negociación determinadas a diferentes tipos de relaciones y situaciones con proveedores. - Determinar ofertas ventajosas de productos y/o servicios por parte de proveedores, en supuestos prácticos debidamente caracterizados, en función de las siguientes variables: <ul style="list-style-type: none"> . Calidades. . Precios de mercado. . Descuentos. . Plazos de entrega. . Transporte, en su caso. . Volumen de pedido. . Condiciones de pago. . Liquidez de la empresa. . Garantía. . Servicio posventa. - Determinar condiciones de venta de productos y/o servicios a clientes, en supuestos prácticos debidamente caracterizados, teniendo en cuenta las siguientes variables: <ul style="list-style-type: none"> . Márgenes de beneficio. . Precios de coste. . Tipos de clientes. . Volumen de venta. . Condiciones de cobro. . Descuentos. . Plazos de entrega del producto o de prestación del servicio. . Transporte, en su caso. . Garantía. . Servicio posventa. 	<ul style="list-style-type: none"> . Cálculos sencillos de costes, beneficios y precios de productos o servicios. . Cumplimentación de documentos relativos a relaciones económicas con clientes y proveedores. . Identificación y función de los libros de contabilidad obligatorios según la legislación mercantil. . Interpretación básica de la información contable. . Gestión de tesorería y equilibrio financiero. . Fuentes y formas de financiación. . Impuestos y obligaciones fiscales relativos a la actividad empresarial en Canarias. . Apreciación de la conveniencia de ser rigurosos en los cálculos y en la interpretación de información de tipo económico. - Relaciones laborales y gestión de personal en la pequeña empresa <ul style="list-style-type: none"> . Esquematización e integración personal de los principales derechos y obligaciones de los empresarios en el marco de las relaciones laborales. . Estimación de las ventajas del período de prueba para el empresario. . Interpretación de normas laborales y convenios colectivos desde la perspectiva empresarial. . Identificación de modalidades de contratación ventajosas para los empresarios. . Cumplimentación de modelos oficiales de contrato laboral. . Esquematización de las principales obligaciones del empresario frente a las Administraciones competentes en materia de relaciones laborales y Seguridad Social. . Integración y motivación del personal colaborador. Valoración de su importancia. - Proyectos de creación y desarrollo de pequeñas empresas o talleres <ul style="list-style-type: none"> . Realización de proyectos tipo. . Estimación de las posibilidades y características personales para afrontar, individual o colectivamente, la creación y puesta en marcha de una pequeña empresa o taller.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>5.8. ELABORAR PROYECTOS DE CREACIÓN Y DESARROLLO DE PEQUEÑAS EMPRESAS O TALLERES, JUSTIFICANDO SUS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS Y ESTIMANDO LA VIABILIDAD DE LOS NEGOCIOS CORRESPONDIENTES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - En supuestos prácticos de formalización de proyectos empresariales: <ul style="list-style-type: none"> . Definir concepto empresarial o de negocio. . Determinar segmento de mercado y posicionamiento estratégico de la empresa. . Elegir forma jurídica de empresario más adecuada. . Formular los objetivos empresariales. . Estructurar la producción o el servicio. . Determinar ubicación y soporte físico de la empresa. . Formalizar estructura organizativa. . Determinar nombre comercial, logotipo y marca. . Definir plan de inversiones. . Definir plan de financiación. . Definir plan de comercialización. . Confeccionar presupuesto de explotación. . Demostrar viabilidad y rentabilidad del proyecto. 	

MÓDULO PROFESIONAL Nº 6 : LENGUA EXTRANJERA

DE BASE O TRANSVERSAL

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>6.1. OBTENER INFORMACIÓN GLOBAL, ESPECÍFICA Y PROFESIONAL, EN LA LENGUA EXTRANJERA CORRESPONDIENTE, EN SITUACIÓN DE COMUNICACIÓN TANTO PRESENCIAL COMO NO PRESENCIAL.</p> <p>6.2. PRODUCIR MENSAJES ORALES EN LA LENGUA EXTRANJERA CORRESPONDIENTE, TANTO DE CARÁCTER GENERAL COMO SOBRE ASPECTOS DEL SECTOR, EN UN LENGUAJE ADAPTADO A CADA SITUACIÓN.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Al recibir mensajes audiovisuales de corta duración en la lengua extranjera: <ul style="list-style-type: none"> . Captar su significado. . Responder a preguntas sobre su contenido. . Identificar, en su caso, situaciones y técnicas profesionales significativas. - A partir de impresos informativos en la lengua extranjera: <ul style="list-style-type: none"> . Identificar el mensaje principal y real. . Detectar terminología específica de tipo profesional. . Destacar los elementos gramaticales característicos. - Al escuchar atentamente una conversación breve en la lengua extranjera: <ul style="list-style-type: none"> . Captar su contenido global. . Distinguir el objetivo fundamental de la conversación. . Especificar el registro lingüístico utilizado por los interlocutores. - En situaciones simuladas de comunicación por vía telefónica en la lengua extranjera: <ul style="list-style-type: none"> . Contestar, identificando al interlocutor. . Averiguar el motivo de la llamada. . Anotar datos concretos para poder transmitir la comunicación. . Dar respuestas a preguntas de fácil solución. . Pedir información de acuerdo con instrucciones recibidas, formulando las preguntas oportunas de forma sencilla y tomando nota de los datos pertinentes. - En simulaciones prácticas de conversaciones en la respectiva lengua extranjera, relacionadas con la competencia profesional correspondiente y desarrolladas en el marco de supuestas visitas, entrevistas, situaciones de atención a clientes y relaciones comerciales: <ul style="list-style-type: none"> . Presentar y presentarse de acuerdo con las normas de protocolo. . Mantener conversaciones sencillas, utilizando fórmulas y nexos de comunicación estratégicos, que impliquen: <ul style="list-style-type: none"> . Pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita, etc. . Transmitir información, orientar y formular sugerencias. . Generar confianza y despertar interés de compra. . Obtener condiciones ventajosas en la compra. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso oral de la lengua extranjera <ul style="list-style-type: none"> . Participación en conversaciones relativas a situaciones cotidianas y a situaciones relacionadas con la competencia profesional correspondiente, utilizando y teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> . Glosarios de términos socioprofesionales. . Aspectos formales (actitudes adecuadas ante supuestos interlocutores de lengua extranjera). . Aspectos funcionales (participación en diálogos dentro de un contexto). . Expresiones de uso frecuente e idiomáticas en el ámbito profesional y fórmulas básicas de interacción socioprofesional. . Comunicación oral, utilizando estrategias sencillas para familiarizarse con otras formas de pensar y ordenar la realidad con cierto rigor en la interpretación y producción de mensajes orales. - Uso escrito de la lengua extranjera <ul style="list-style-type: none"> . Comprensión de mensajes transmitidos en distintos soportes y producción de documentos sencillos, relacionados con situaciones de la vida cotidiana y profesional, que impliquen: <ul style="list-style-type: none"> . Utilización del léxico básico, general y profesional, apoyándose en el uso de diccionarios. . Selección y aplicación de estructuras típicas y fundamentales formales en los textos escritos (estructura de la oración, tiempos verbales, nexos, etc.). - Aspectos socioprofesionales <ul style="list-style-type: none"> . Análisis de los comportamientos propios del país o países de la lengua extranjera en las situaciones más significativas de la vida cotidiana profesional. . Normas de conducta en el ámbito de las relaciones socioprofesionales en el país o países de la lengua extranjera. . Recursos formales y funcionales como medio de comunicación apropiado en las relaciones socioprofesionales del país o países de la lengua extranjera.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>6.3. TRADUCIR TEXTOS SENCILLOS RELACIONADOS CON LA ACTIVIDAD PROFESIONAL, UTILIZANDO ADECUADAMENTE LIBROS DE CONSULTA Y DICCIONARIOS TÉCNICOS.</p> <p>6.4. ELABORAR Y CUMPLIMENTAR DOCUMENTOS BÁSICOS EN LA LENGUA EXTRANJERA CORRESPONDIENTE, RELATIVOS AL SECTOR PROFESIONAL, PARTIENDO DE DATOS GENERALES Y ESPECÍFICOS.</p> <p>6.5. VALORAR Y APLICAR LAS ACTITUDES Y COMPORTAMIENTOS PROFESIONALES DEL PAÍS O PAÍSES DE LA LENGUA EXTRANJERA CORRESPONDIENTE, EN SITUACIONES DE COMUNICACIÓN.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Traducir manuales de instrucciones básicas de uso corriente en el sector profesional con la ayuda de diccionarios técnicos. - Traducir textos sencillos relacionados con el sector profesional. - Cumplimentar o completar documentos tales como contratos, formularios, documentos bancarios, facturas, recibos, solicitudes, carteles, folletos publicitarios, catálogos, etc., a partir de unos datos generales. - A partir de comunicaciones transmitidas en distintos tipos de soporte: <ul style="list-style-type: none"> . Extraer informaciones globales y específicas para elaborar esquemas. . Resumir en la lengua extranjera el contenido de la información, utilizando frases de estructura sencilla. - Formalizar en la lengua extranjera, dadas unas instrucciones concretas en situaciones profesionales simuladas,: <ul style="list-style-type: none"> . Comunicaciones cortas tipo telegrama, telefax, telex, etc. . Cartas transmitiendo mensajes sencillos. . Breves informes. - Diferenciar características profesionales propias del país o países de la lengua extranjera, a partir de lecturas de documentos o recepción de mensajes audiovisuales. - Responder a cuestionarios propuestos, seleccionando las opciones correspondientes a posibles comportamientos relacionados con situaciones profesionales concretas, en supuestos de viajes realizados al país o países de la respectiva lengua extranjera. 	

MÓDULO PROFESIONAL Nº 7 : SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA

DE BASE O TRANSVERSAL

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>7.1. DESENVOLVERSE EFICAZMENTE EN SITUACIONES HABITUALES DE COMUNICACIÓN ORAL EN LA LENGUA EXTRANJERA CORRESPONDIENTE, PREVISIBLES EN LA VIDA PROFESIONAL.</p> <p>7.2. INTERPRETAR LA INFORMACIÓN GLOBAL Y LOS DETALLES MÁS RELEVANTES DE MENSAJES ORALES EN LA LENGUA EXTRANJERA CORRESPONDIENTE, EMITIDOS POR MEDIOS DE COMUNICACIÓN O PRODUCIDOS EN SITUACIONES PRESENCIALES, REFERENTES AL CAMPO PROFESIONAL.</p> <p>7.3. LEER DE FORMA COMPRENSIVA Y CONTINUA TEXTOS SENCILLOS EN LA LENGUA EXTRANJERA CORRESPONDIENTE, RELACIONADOS CON EL SECTOR PROFESIONAL.</p> <p>7.4. PRODUCIR TEXTOS ESCRITOS ELEMENTALES EN LA LENGUA EXTRANJERA CORRESPONDIENTE DE UTILIDAD PARA LA VIDA COTIDIANA Y PROFESIONAL.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Participar con cierta fluidez en conversaciones sencillas, incorporando las expresiones más usuales de relación social y profesional. - A partir de mensajes orales breves, con apoyos audiovisuales sobre temas conocidos: <ul style="list-style-type: none"> . Extraer la información global. . Identificar datos previamente requeridos. . Expresar con frases sencillas el objeto del mensaje. - A partir de mensajes publicitarios referidos al sector profesional correspondiente: <ul style="list-style-type: none"> . Reconocer palabras significativas del léxico profesional. . Formular en la lengua extranjera y con frases sencillas la idea general del mensaje publicitario. - Simular situaciones de presentación personal en un entorno profesional. - En situaciones simuladas de diálogos sencillos relacionados con la profesión correspondiente: <ul style="list-style-type: none"> . Captar el sentido global de la conversación. . Formular preguntas de estructura muy sencilla para precisar la información de utilidad. . Transmitir, de forma sencilla, información y sugerencias. - Responder a sencillos y concretos cuestionarios, a partir de la lectura de textos profesionales, demostrando su comprensión con la ayuda de diccionarios. - A partir de la lectura de textos profesionales adaptados al nivel correspondiente: <ul style="list-style-type: none"> . Expresar en lengua española el argumento. . Responder a preguntas básicas formuladas en la lengua extranjera. - Formalizar comunicaciones cortas tipo telegrama, telefax, telex, etc., utilizando el léxico profesional adecuado y solicitando información sobre determinadas actividades del sector. - Cumplimentar formularios y otros documentos sencillos, con los datos pertinentes que exija el caso, relativos a situaciones profesionales. - Completar formularios y textos, seleccionando de entre una lista de términos los apropiados al contexto. - Elaborar en el formato adecuado según las normas establecidas una breve carta tipo, dadas unas instrucciones concretas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso oral de la lengua extranjera <ul style="list-style-type: none"> . Utilización sistemática de la lengua extranjera en actividades simuladas de situaciones habituales de la vida cotidiana y profesional. . Utilización de estrategias en la conversación: atraer la atención, empezar y terminar la conversación, incorporarse a la conversación. . Incorporación al repertorio productivo de nuevas funciones comunicativas: expresar gustos y preferencias, solicitar y transmitir información, pedir datos, etc. . Utilización de un vocabulario básico profesional. . Incorporación de las estructuras sintácticas y comparación con las existentes en otras lenguas conocidas. - Uso escrito de la lengua extranjera <ul style="list-style-type: none"> . Comprensión de textos escritos breves: comprensión global y específica de cartas, fichas, notas y otros textos auténticos relacionados con la actividad profesional; semejanzas ortográficas y semánticas entre palabras afines de la lengua española, la primera lengua extranjera y la segunda; distinción entre datos y opiniones y entre idea principal y secundaria. . Comprensión de textos escritos extensos, adaptados al nivel correspondiente, con la ayuda de diccionarios: comprensión de la línea argumental y de la información relevante de textos de interés para la vida profesional y personal. . Producción de textos escritos relacionados con las necesidades profesionales o intereses propios: organización y presentación adecuada al tipo de texto y a su propósito comunicativo. - Aspectos socioculturales <ul style="list-style-type: none"> . Identificación y análisis de las reglas y hábitos básicos que rigen las relaciones humanas y socioprofesionales propias de los países de la lengua extranjera que aparecen en informaciones transmitidas en diversos tipos de soporte.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>7.5. IDENTIFICAR LOS ASPECTOS FUNDAMENTALES DEL MEDIO SOCIOCULTURAL Y PROFESIONAL PROPIO DE LOS PAÍSES DE LA LENGUA EXTRANJERA CORRESPONDIENTE, VALORANDO CRÍTICAMENTE OTROS MODOS DE ORGANIZAR LAS RELACIONES PERSONALES Y PROFESIONALES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Destacar aquellos elementos que difieran de los de España en general y Canarias en particular, y compararlos para valorar mejor distintas formas de vida y comportamiento, a partir de la lectura de documentos o recepción de mensajes audiovisuales que reflejen las costumbres y hábitos de los países de la lengua extranjera. - Discernir los comportamientos, símbolos y situaciones estereotipadas concretas relacionadas con la profesión, correspondientes a los países de la lengua extranjera en cuestión, a partir de la recepción de mensajes audiovisuales breves. 	<ul style="list-style-type: none"> . Aspectos multiculturales presentes en las sociedades de los países de la lengua extranjera. . Curiosidad, respeto y actitud abierta hacia otras formas de cultura y hacia las personas que la integran. . Utilización de las reglas básicas que rigen los aspectos socioculturales en las relaciones socioprofesionales.

MÓDULO PROFESIONAL Nº 8 : FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>8.1. ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DE LA RELACIÓN LABORAL DESDE LA PERSPECTIVA DEL TRABAJADOR, INTERPRETANDO SU MARCO LEGAL Y CONVENCIONAL.</p> <p>8.2. ANALIZAR LOS FACTORES Y SITUACIONES DE RIESGO PROFESIONALES MÁS HABITUALES EN EL ÁMBITO LABORAL QUE PUE DAN AFECTAR A LA SALUD PERSONAL Y COLECTIVA, Y AL MEDIO AMBIENTE, E IDENTIFICAR LAS MEDIDAS DE PREVISIÓN, PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN CORRESPONDIENTES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar los profesionales y entidades estatales, autonómicas y locales que prestan información sobre relaciones laborales, y las instituciones y organismos competentes en la materia. - Identificar, manejar e interpretar las fuentes básicas del Derecho Laboral, distinguiendo los principales derechos y obligaciones que se derivan de tales fuentes para los trabajadores. - Interpretar convenios colectivos sectoriales y contratos de trabajo, distinguiendo los principales derechos y obligaciones que se derivan de tales acuerdos para los trabajadores. - Comparar las principales modalidades de contratación laboral, identificando sus diferencias en relación con la duración del contrato, tipo de jornada, finalidad de la contratación, trabajadores destinatarios, subvenciones y bonificaciones en las cuotas de la Seguridad Social. - Diferenciar los diversos conceptos de devengos y deducciones que figuran en un modelo oficial justificativo del pago de salario o nómina, y en una liquidación de haberes o finiquito. - En supuestos prácticos de cálculo y formalización de nóminas, y utilizando un convenio colectivo en vigor: <ul style="list-style-type: none"> . Calcular los devengos. . Determinar las bases de cotización al régimen general de la Seguridad Social y calcular la aportación del trabajador. . Calcular las deducciones. . Complimentar el recibo justificativo del pago de salario o nómina. - Justificar la necesidad de la representación legal de los trabajadores, de la lógica de un proceso tipo de negociación colectiva y de los conflictos colectivos. - Esquematizar las prestaciones que le corresponden al trabajador y las obligaciones a que está sujeto en relación con la Seguridad Social. - Clasificar y describir los factores de riesgo profesional. - Deducir, en situaciones de trabajo tipo, los factores de riesgo que se puedan generar. - Relacionar los factores de riesgo profesional con los daños a la salud que pueda producir su materialización. - Clasificar las medidas de previsión de riesgos, de prevención de accidentes y de protección contra los accidentes profesionales en función de los factores y situaciones de riesgo y del tipo de accidente en cuestión. - Clasificar tipos de planes de emergencia y evacuación, asumiendo la participación del trabajador en los mismos. - Asociar distintas clases de accidentes profesionales a métodos, agentes e instrumentos de actuación que deben ser empleados en cada caso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Legislación y relaciones laborales <ul style="list-style-type: none"> . Canales de información sobre relaciones laborales. Instituciones y organismos competentes en la materia. Identificación e interpretación de fuentes básicas, legales y convencionales, de la relación laboral. Predisposición favorable para la búsqueda, análisis e interpretación de la información sobre relaciones laborales. . Esquematización e integración personal de los principales derechos y obligaciones del trabajador en la relación laboral. . El contrato de trabajo: definición; período de prueba; modificación, suspensión y extinción. Comparación de las principales modalidades de contratación laboral. . Análisis y cumplimentación de modelos oficiales justificativos del pago de salario o nóminas, y de liquidaciones de haberes o finiquitos. . La representación de los trabajadores: delegados de personal, comités de empresa y sindicatos. El proceso de negociación colectiva. La huelga. . La Seguridad Social: Mecanismo de financiación. Prestaciones en general de tipo sanitario y económico. Prestaciones por desempleo. Obligaciones de los trabajadores frente a la Seguridad Social. - Seguridad y salud laborales <ul style="list-style-type: none"> . Condiciones de trabajo y seguridad. Carga de trabajo, fatiga e insatisfacción laboral. Salud laboral y calidad de vida. El medio ambiente en el ámbito laboral y su conservación. . Entidades y órganos que asesoran en materia de seguridad y salud laborales. Identificación e interpretación de la normativa vigente en la materia. . Clasificación de los factores de riesgo profesional. Determinación de las formas de actuación ante los riesgos profesionales. Valoración de condiciones de trabajo, riesgos y grado de peligrosidad. Dedución de daños profesionales derivados de la materialización de los distintos tipos de riesgos. . Clasificación de las medidas de previsión de riesgos, de prevención de accidentes y de protección contra accidentes profesionales. Admisión de su importancia. . Tipos de planes de emergencia y evacuación.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>8.3. JUSTIFICAR LAS MEDIDAS SANITARIAS BÁSICAS INMEDIATAS QUE SE DEBEN APLICAR EN CASO DE ACCIDENTES LABORALES Y PRACTICARLAS EN SITUACIONES SIMULADAS.</p> <p>8.4. COMPARAR LAS FORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE INSERCIÓN EN LA REALIDAD LABORAL PARA TRABAJAR POR CUENTA AJENA O POR CUENTA PROPIA.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - interpretar y respetar la normativa vigente en materia de protección de seguridad, salud y medio ambiente laborales. - Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionados o de múltiples lesionados, conforme al criterio de mayor riesgo vital intrínseco de lesiones. - Describir la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes, razonando lo que nunca se debe hacer. - Aplicar medidas de primeros auxilios de acuerdo con los protocolos establecidos, en situaciones simuladas, que impliquen: <ul style="list-style-type: none"> . Reanimación cardio-pulmonar (RCP). . Actuación ante heridas y hemorragias. . Actuación ante quemaduras. . Actuación ante fracturas, luxaciones y esguinces. . Inmovilización y transporte del accidentado. - Identificar los profesionales y entidades estatales, autonómicas y locales que asesoran en materia de búsqueda de empleo y de autoempleo. - Describir el proceso que se debe seguir para acceder a un empleo público, identificando y manejando las fuentes donde se publican las convocatorias públicas de empleo, y formalizar las correspondientes solicitudes. - Describir y justificar el proceso que se debe seguir para acceder a un empleo privado. - Aplicar técnicas, normas y consejos útiles, en supuestos prácticos de utilización de medios de contacto con los empleadores, al: <ul style="list-style-type: none"> . Formalizar cartas de presentación. . Simular utilización del teléfono. . Simular visitas de presentación. - Aplicar técnicas, normas y consejos útiles, en supuestos prácticos de utilización de medios para la consecución del empleo, al: <ul style="list-style-type: none"> . Formalizar distintos tipos de currículum vitae. . Realizar pruebas de selección. . Simular el papel de entrevistado en entrevistas de selección de personal. - Interpretar la información y los documentos necesarios relativos al proceso y trámites para constituirse en trabajador por cuenta propia. - Identificar los distintos tipos de ayudas que las entidades estatales, autonómicas y locales, de carácter público o privado, ofrecen para promocionar el autoempleo. 	<ul style="list-style-type: none"> . Relación entre métodos, agentes e instrumentos de actuación y tipo de accidente profesional con daños para las personas y/o para las cosas. . Prioridades, secuencia de actuación y justificación del comportamiento solidario en caso de accidentes. . Aplicación de medidas de primeros auxilios en casos simulados: <ul style="list-style-type: none"> . Reanimación cardio-pulmonar (RCP). . Actuación ante heridas y hemorragias. . Actuación ante quemaduras. . Actuación ante estado de asfixia. . Actuación ante fracturas, luxaciones y esguinces. . Inmovilización y transporte del accidentado. - Inserción socio-laboral <ul style="list-style-type: none"> . Fuentes, canales y medios de información sobre mercado laboral, búsqueda de empleo y autoempleo. Estimación de la evolución del mercado laboral y de las perspectivas de inserción profesional en el entorno en relación con las ocupaciones relacionadas con el perfil profesional del título. . Predisposición favorable para la búsqueda, análisis e interpretación de la información sobre empleo y autoempleo. . Proceso, técnicas y métodos de búsqueda de empleo público y privado. Mecanismos de oferta-demanda y de selección. Percepción de la utilidad de la búsqueda sistemática de empleo. . Identificación, recopilación y manejo de información sobre convocatorias de empleo público y demanda de empleo privado. . Formalización de solicitudes para acceso a empleo público. . Contacto con los empleadores: actitudes, imagen personal y medios. Aplicación de técnicas, normas y consejos útiles al: <ul style="list-style-type: none"> . Formalizar distintos tipos de cartas de presentación. . Simular el uso del teléfono. . Simular visitas de presentación. . Instrumentos de selección: <ul style="list-style-type: none"> . Currículum vitae: tipología en función de circunstancias personales y tipo de puesto de trabajo al que se aspira a acceder; estructura de los elementos que lo integran, forma y contenido. . Clases de pruebas de selección. . Aplicación de técnicas, normas y consejos útiles al: <ul style="list-style-type: none"> . Formalizar distintos tipos de currículum vitae. . Realizar pruebas de selección tipo test o exámenes profesionales.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>8.5. ORIENTARSE E INTEGRARSE EN EL MERCADO DE TRABAJO, IDENTIFICANDO CAPACIDADES E INTERESES PROPIOS E ITINERARIOS PROFESIONALES IDÓNEOS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar y evaluar capacidades y actitudes propias iniciales y adquiridas con valor profesionalizador y asociarlas a campos profesionales determinados. - Descubrir intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, prejuicios y condicionamientos por razón de sexo, de edad o de otra índole. - Detectar la oferta formativa y demanda laboral referida a los intereses y capacidades individuales. - Integrar habilidades y actitudes que permitan conductas adaptativas en el medio laboral y mantenimiento de hábitos aceptables en el mismo, compatibles con los derechos laborales individuales y colectivos. 	<ul style="list-style-type: none"> · Simular el papel de entrevistado en entrevistas de selección de personal. · Comparación de modalidades de autoempleo. Esquematación de procesos y trámites según fórmula de autoempleo. Análisis de los elementos que deben integrar un proyecto de autoempleo. Identificación de ayudas para la promoción del autoempleo. Estimación de las posibilidades individuales para afrontar o no el desarrollo de un proyecto de autoempleo. <p>- Orientación socio-laboral</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tipos de recursos de auto-orientación laboral. · Análisis y evaluación del potencial profesional y de los intereses vocacionales y profesionales propios: rasgos de personalidad, aptitudes, actitudes, conocimientos, habilidades y destrezas con valor profesionalizador. Confección de cuestionarios de autoevaluación profesional. Confección y uso del autobalance e inventario personal relativo a formación, experiencia profesional y extraprofesional, competencia y expectativas profesionales. Confianza en las capacidades personales y profesionales propias. · Determinación de objetivos profesionales propios y relación con capacidades personales, referencias del sistema productivo del título y posibilidades de inserción laboral que ofrece el entorno productivo. · Identificación de la oferta formativa de carácter profesionalizador. Elección y elaboración de itinerarios formativo-profesionalizadores. Toma de decisiones y plan profesionalizador. Justificación del valor del espíritu de superación personal. · Adaptación al medio laboral y al puesto de trabajo: procedimientos para identificar el perfil profesional exigido por la empresa. Métodos para adaptar la competencia profesional y el potencial personal propios a los requerimientos del puesto de trabajo. Percepción de los rasgos de conducta, habilidades y actitudes que ayudan a conservar el trabajo y desarrollar una carrera profesional.

MÓDULO PROFESIONAL Nº 9 : INTEGRACIÓN

FUNDAMENTACIÓN CURRICULAR DEL MÓDULO PROFESIONAL DE INTEGRACIÓN

Capacidades

- Integrar, en las actividades de tipo profesional que se realicen o se desarrollen, los conocimientos científicos, tecnológicos y organizativos, teóricos y prácticos, adquiridos.
- Poseer una visión global y coordinada de los procesos productivos y de creación de servicios a los que está vinculada la competencia general del título.
- Aprender por sí mismo y adecuar, con iniciativa y autonomía, la cualificación que en cada momento le demande la evolución de la competencia profesional.
- Cooperar en tareas a realizar conjuntamente y participar de manera coordinada en equipos de trabajo para conseguir un objetivo propuesto.
- Actuar con creatividad, espíritu crítico y capacidad de innovación en los procesos y actividades relacionados con la competencia profesional del título.
- Adaptar la formación adquirida a las disponibilidades y necesidades del entorno socioproductivo y desarrollar la polivalencia funcional y técnica que precisan la evolución de la competencia y los cambios del entorno profesional.
- Consolidar las actitudes vinculadas a las capacidades profesionales de organización del trabajo, de respuesta a las contingencias, de cooperación y relación con el entorno y de responsabilidad y autonomía.
- Programar, organizar y dirigir procesos y actividades a realizar por equipos o grupos de trabajo, para alcanzar objetivos identificados entre los comunes del sector correspondiente, teniendo en cuenta los aspectos técnicos, organizativos, económicos y humanos, estableciendo las condiciones de seguridad y calidad necesarias y demostrando una visión integrada de los procesos productivos y de creación de servicios vinculados al correspondiente título profesional.
- Adaptar la formación adquirida a nuevas situaciones que se generen como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas, la organización y los recursos económicos y humanos relacionados con la competencia profesional del título.
- Desarrollar la autoestima y la iniciativa personal, considerando la posibilidad de emprender, individual o colectivamente, proyectos de autoempleo como vía factible de inserción profesional.

MÓDULO PROFESIONAL Nº 10 : FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>10.1. PONER A PUNTO Y MANTENER LOS EQUIPOS Y MOBILIARIO DISPONIBLES, ASÍ COMO EL LUGAR DE TRABAJO DONDE SE EJECUTAN LAS DISTINTAS TAREAS DEL PROCESO PRODUCTIVO O DE SERVICIO.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las distintas zonas o departamentos que integran el establecimiento, relacionándolos con los equipos que se utilizan en los mismos y con los procedimientos de mantenimiento, limpieza y ordenación para el normal desarrollo de los procesos. - Preparar, limpiar y ordenar equipos, mobiliario, instrumentos y lugar de trabajo realizando las operaciones necesarias para obtener un óptimo mantenimiento de uso, aplicando los procedimientos de limpieza generales y específicos del centro de trabajo, y siguiendo las instrucciones del supervisor. - Realizar la puesta a punto, mantenimiento y orden del lugar de trabajo, para el inicio o continuación del proceso productivo o de servicio, mediante pruebas en los equipos o comprobación ocular. 	<ul style="list-style-type: none"> - Realización de operaciones de aprovisionamiento y control de consumos <ul style="list-style-type: none"> . Formalización, en su caso, de solicitudes de aprovisionamiento. . Verificación del estado de equipos, cámaras y almacenes. . Aplicación de métodos de solicitud, recepción, control de calidad, almacenaje, distribución interna y conservación de mercancías. . Formalización de documentación para obtener información sobre consumos y costes.
<p>10.2. REALIZAR OPERACIONES DE SOLICITUD, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN INTERNA, CONTROL DE CONSUMOS Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y OTROS GÉNEROS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Formalizar solicitudes de aprovisionamiento que se autoricen de acuerdo con los procedimientos establecidos o las instrucciones recibidas. - Identificar la concordancia entre producto-mercancía recibidos, documentación correspondiente y pedido formalizado. - Utilizar los equipos e instrumentos de control de recepción de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos. - Comunicar las desviaciones detectadas en el proceso de control. - Ejecutar las operaciones de entradas y salidas de géneros, así como las derivadas en general del correcto almacenamiento, de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos. - Cumplimentar hojas de costes, "relevés", estadillos u otros documentos definidos por la empresa o entidad para obtener información de costes de acuerdo con los métodos implantados por la misma. - Aplicar correctamente las técnicas para la conservación y regeneración de alimentos y bebidas, utilizando los medios disponibles y de acuerdo con los métodos establecidos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación y presentación de elaboraciones culinarias rápidas y de bebidas <ul style="list-style-type: none"> . Puesta a punto del lugar de trabajo y de los equipos. . Regeneración de géneros y productos. . Preparación y presentación de elaboraciones culinarias rápidas mediante la aplicación de técnicas elementales de cocina. . Preparación y presentación de todo tipo de bebidas mediante la aplicación de las técnicas, normas y procedimientos adecuados. . Ejecución de las tareas de limpieza, mantenimiento y ordenación de los equipos y útiles empleados.
<p>10.3. REALIZAR LAS OPERACIONES NECESARIAS PARA EL SERVICIO AL CLIENTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, Y PARA LA PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE COMIDAS RÁPIDAS Y TODO TIPO DE BEBIDAS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretar los procesos peculiares de la empresa o entidad para la prestación del servicio de alimentos y bebidas, así como para la preparación y presentación de elaboraciones culinarias rápidas y bebidas. - Identificar los productos y tipos de servicio que conforman la oferta básica gastronómica del establecimiento. - Deducir y solicitar las necesidades de aprovisionamiento interno y distribución de materiales, géneros y elaboraciones auxiliares necesarios para afrontar el servicio o plan de producción asignado. - Preparar y utilizar los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Realización de operaciones de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> . Utilización de partes de trabajo, u otros documentos establecidos por la empresa o entidad, y desglose en operaciones elementales y en procedimientos de operación y control. . Comprobación del funcionamiento y puesta a punto de los equipos. . Puesta a punto del lugar de trabajo y del área de consumo de alimentos y bebidas. . Realización de operaciones de montaje de servicio en barra o mesa y, en su caso, de servicios tipo bufé, auto-servicio o análogos. . Realización del preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de las técnicas, normas y procedimientos adecuados.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>10.4. CUMPLIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD EN EL EJERCICIO DE LAS ACTIVIDADES INHERENTES AL PUESTO DE TRABAJO, IDENTIFICANDO LOS RIESGOS ASOCIADOS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Preparar y utilizar los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento. - Aplicar correctamente las técnicas, normas y procedimientos de trabajo establecidos para obtener los resultados esperados en el servicio, o las preparaciones culinarias rápidas y bebidas, de acuerdo con las características de calidad previamente fijadas. - Ejecutar operaciones de acabado de las elaboraciones culinarias y de las bebidas con la guarnición y decoración establecidas, realizando las operaciones de servicio o distribución a la vista del cliente cuando la definición del servicio o instrucciones recibidas así lo requieran. - Cuando se atienda directamente al cliente o se preparen platos y bebidas a su vista: <ul style="list-style-type: none"> . Informar y asesorar debidamente al cliente acerca de la oferta gastronómica del establecimiento, si es preciso utilizando dos lenguas extranjeras. . Desarrollar las operaciones de servicio y preparación de platos y bebidas con pulcritud, elegancia y precisión, sin molestar al comensal. . Adecuar la preparación a los gustos del cliente. - Aplicar correctamente los procedimientos de facturación y cobro que tenga establecidos la empresa. - Controlar resultados intermedios y finales en el proceso productivo y/o de servicio, proponiendo medidas correctivas ante posibles desviaciones, y aplicando en todo momento los procedimientos de gestión y control de calidad establecidos. - Aportar iniciativa, creatividad y conocimiento técnico en la colaboración para la definición de nuevas preparaciones culinarias rápidas y bebidas, o de sus formas de elaboración, y de nuevas formas de ejecución de los distintos tipos de servicio, de manera que se contribuya a la confección de nuevas ofertas gastronómicas y a la mejora de los procesos de creación de servicios y de la calidad. - Identificar los riesgos asociados a las características específicas de las instalaciones, equipos, instrumentos, materiales, géneros y procesos de producción y servicio de alimentos y bebidas del centro de trabajo en cuestión, así como la información y señales de precaución que existan en el lugar de su actividad. - Identificar e integrar las medidas y medios de previsión de riesgos, de prevención de accidentes y de protección contra accidentes que en cada momento se puedan emplear de acuerdo con las características del centro de trabajo en cuestión. - Aplicar en todo momento las normas higiénico-sanitarias y de seguridad en el desarrollo de las distintas actividades, tanto las recogidas en la normativa específica en vigor como las particulares establecidas por la empresa o entidad. 	<ul style="list-style-type: none"> . Preparación de platos a la vista del cliente mediante la aplicación de técnicas, normas y procedimientos característicos. . Aplicación de procedimientos de facturación y cobro. . Aplicación de técnicas de atención al cliente y de venta de servicios características de la restauración gastronómica. . Ejecución de las tareas propias del postservicio de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> - Participación, en su caso, en la definición de nuevas elaboraciones culinarias rápidas y bebidas, ofertas gastronómicas y formas de ejecución del servicio - Aplicación de las normas de seguridad e higiénico-sanitarias en todas las fases de los procesos y, en su caso, de los procedimientos de gestión y control de calidad de producción y servicio que la empresa o entidad tenga establecidos - Integración y actuación responsable en el marco del centro de trabajo y de las relaciones internas y externas que tengan lugar

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>10.5. ACTUAR DE FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA EN EL ENTORNO DE TRABAJO, E INTEGRARSE EN EL SISTEMA DE RELACIONES TÉCNICO-SOCIALES DE LA EMPRESA O ENTIDAD.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar y usar prendas y equipos de protección individual y de garantía higiénico-sanitaria, necesarios en el desarrollo de las distintas operaciones del proceso productivo o de servicio en el que se participe. - Identificar y utilizar los medios de protección de los equipos empleados en el proceso productivo o de servicio en el que se participe. - Responder adecuadamente en condiciones de emergencia reales o simuladas: <ul style="list-style-type: none"> . De acuerdo con los planes y procedimientos establecidos para situaciones de emergencia. . Desempeñando el cometido asignado al puesto de trabajo. . Desarrollando una actuación adecuada a la situación cuando la emergencia no se encuentre prevista en los planes o procedimientos establecidos. . Manipulando adecuadamente los equipos disponibles para el ataque a la emergencia. - Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos permitidos y no abandonando el centro de trabajo antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados. - En todo momento mostrar una actitud de respeto a los procedimientos y normas internas de funcionamiento de la empresa o entidad. - Interpretar y ejecutar con diligencia e iniciativa las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento. - Organizar su propio trabajo de acuerdo con las instrucciones recibidas y con los procedimientos establecidos, con criterios de productividad, seguridad y calidad. - Coordinar su actividad con la del resto del personal para estimar procedimientos y distribución de tareas, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista. - Mantener relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo. - En caso de relevo, obtener toda la información disponible del antecesor o transmitir al que lo sustituye la información derivada de su permanencia en el puesto de trabajo. - Cumplir con los requerimientos de las normas de correcta elaboración culinaria y servicio de alimentos y bebidas, demostrando un buen hacer profesional, cumpliendo las tareas en orden de prioridad y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable. - Identificar las repercusiones de su labor y actitud al participar en los procesos productivos y de servicio de elaboraciones culinarias y bebidas, en el marco del sistema específico de producción y de creación de servicios del centro de trabajo. 	

4.- ORIENTACIONES METODOLÓGICAS Y DIDÁCTICAS

La metodología didáctica que programe y aplique el profesorado en el marco del proyecto curricular de centro, de la programación didáctica del ciclo formativo y de la programación de aula de su actividad docente estará orientada a promover en los alumnos y las alumnas:

- Su participación en los procesos de enseñanza y aprendizaje, de forma que mediante la metodología activa se desarrolle su capacidad de autonomía y responsabilidad personales, de creciente importancia en el mundo profesional.

Con este enfoque metodológico activo se debe evitar, por parte del profesorado, la presentación de soluciones únicas y exclusivas a los problemas o situaciones planteados, que quitan al alumnado la posibilidad del descubrimiento propio. Por el contrario, se debe fomentar que los alumnos y las alumnas participen en la propuesta de actividades que se programen para trabajar los distintos contenidos, que deben ser desarrollados, a ser posible, desde lo concreto a lo abstracto. De esta forma se contribuye a que, cuando se integren profesionalmente, sepan intervenir activamente en procesos de decisión compartida de forma creativa y positiva, desarrollando un espíritu crítico constructivo y aportando soluciones alternativas.

Al ser el alumnado quien construye su propio aprendizaje, el profesor o la profesora actuará como guía y mediador para facilitar la construcción de capacidades nuevas sobre la base de las ya adquiridas. En todo caso, la misión del profesorado, además de orientarse fundamentalmente a facilitar la adquisición de una serie de conocimientos, habilidades cognitivas, destrezas manuales y actitudes relativas a la competencia profesional a la que está vinculado el presente currículo, también debe contribuir a que el alumnado descubra su capacidad potencial en relación con las ocupaciones implicadas en el perfil profesional correspondiente, reforzando y motivando la adquisición de nuevos hábitos de trabajo.

- La adquisición de una visión global y coordinada de los procesos productivos y de creación de servicios a los que está vinculada la competencia profesional del título, por medio de la necesaria integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos.

- El desarrollo de la capacidad para aprender por sí mismos, de modo que adquieran una identidad y madurez profesionales motivadoras de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones.

- El desarrollo de la capacidad para trabajar en equipo, por medio de actividades de aprendizaje realizadas en grupo, de forma que cuando en el ámbito profesional se integren en equipos de trabajo puedan mantener relaciones fluidas con sus miembros, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas, cooperando en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros, y respetando las normas y métodos establecidos.

En relación con la forma de organizar el aprendizaje significativo de los

contenidos que se programen a partir del currículo establecido en este Decreto, el profesorado deberá tener en cuenta las siguientes orientaciones generales:

- La estructuración de los contenidos en bloques, tal como se presenta en este currículo, no tiene por qué considerarse única e inflexible, ni en modo alguno interpretarse como una sucesión ordenada de unidades didácticas o de trabajo.

El profesorado deberá desarrollar y organizar tales unidades conforme a los criterios que, a su juicio, permitan que se adquiera mejor la competencia profesional. Para ello habrá de tener presente que las actividades productivas o de creación de servicios requieren de la acción, es decir, del dominio de unos modos operativos, del "saber hacer". Por esta razón, los aprendizajes en la formación profesional específica deben articularse fundamentalmente en torno a los procedimientos que tomen como referencia los procesos y métodos de producción y de prestación de servicios a los que remiten las realizaciones y el dominio profesional expresados en las unidades de competencia del perfil correspondiente.

Además del "saber hacer", tiene una importancia cada vez más creciente en el mundo productivo el dominio del "saber estar"; es decir, de las actitudes. A partir de las capacidades y contenidos actitudinales del currículo, el profesorado hará el correspondiente desarrollo curricular tomando también como referencia las capacidades profesionales del perfil.

Esta forma de organizar los contenidos educativos, además de posibilitar el desarrollo de las capacidades involucradas en los propios procedimientos y actitudes, y de hacer de las actividades materia de aprendizaje directo, metodológicamente supone una estrategia para aprender y comprender significativamente el resto de contenidos: hechos, conceptos, principios, normas, reglas, descripción de técnicas y procedimientos, terminología, etc.

- Para que el aprendizaje sea eficaz, debe establecerse también una secuencia precisa entre todos los contenidos que se incluyen en el período de enseñanza-aprendizaje del módulo profesional correspondiente. Esta secuencia y organización de los contenidos deberán tener como referencia básica las capacidades terminales de cada módulo profesional. De esta forma, no se deben programar y trabajar contenidos y, por lo tanto, actividades de enseñanza y aprendizaje, que no se correspondan con capacidades que se deriven del perfil profesional, de las capacidades terminales y de sus criterios de evaluación del currículo prescriptivo o, en última instancia, de las capacidades identificadas por los propios centros docentes por adaptación a los requerimientos profesionales de su entorno.

Antes de establecer esta secuencia de contenidos y definir las distintas unidades didácticas o de trabajo del módulo profesional correspondiente, es conveniente que el profesorado identifique y enuncie primero un gran contenido organizador, que en los módulos asociados a una unidad de competencia casi siempre sería de carácter procedimental y globalizador, que sirva de eje integrador del proceso de enseñanza-aprendizaje, a partir del cual se confeccione la secuencia y estructura de los contenidos más específicos y de las distintas actividades. Una buena referencia para enunciar este contenido organizador de carácter procedimental y globalizador lo constituye el propio enunciado de la unidad de competencia.

De esta forma, los contenidos se trabajarían según vayan siendo demandados por las actividades programadas en el marco del gran contenido organizador, construyéndose nuevas capacidades a partir de los conocimientos, habilidades cognitivas, destrezas manuales y actitudes previamente adquiridos por el alumnado dentro o fuera del aula. Los procedimientos se convertirían así en los contenidos organizadores del proceso de enseñanza-aprendizaje, mientras que los conocimientos más teóricos y las actitudes adquirirían la categoría de contenidos soporte, que también tendrían que ser trabajados en conexión con los procedimientos. En todo caso habría que hacer las adaptaciones oportunas para aquellos alumnos o alumnas que presenten necesidades educativas especiales.

Una planificación eficaz de las actividades del proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación, en cuanto a su selección, organización y secuencia en el marco de cada unidad didáctica o de trabajo, constituye un aspecto fundamental del desarrollo curricular para la correcta aplicación de la programación de la acción docente en el aula. Puesto que el objetivo fundamental de esta acción docente es facilitar el aprendizaje al alumnado de modo que alcance las distintas capacidades involucradas en el currículo y en el perfil profesional al que está asociado, la elección del tipo de actividad estará de acuerdo con:

- * Las capacidades que debe construir el alumnado y los contenidos que de ellas se derivan.
- * Las capacidades conceptuales, procedimentales y actitudinales previas detectadas en el alumnado, relacionadas con las capacidades del currículo. En relación con ello, para adecuar la programación de aula de la actividad docente resulta muy conveniente, al comenzar el curso escolar, identificar las capacidades de formación general, de formación profesional de base y, en su caso, de formación profesional específica, especialmente vinculadas al currículo, que el grupo-clase en general y cada alumno o alumna en particular haya podido adquirir en etapas, ciclos o enseñanzas anteriores e, incluso, a través de experiencias profesionales previas.
- * Los recursos con los que cuenta el centro y las entidades colaboradoras del entorno.
- * El tiempo disponible.

Las actividades de enseñanza y aprendizaje, en el ámbito de la formación profesional específica, podrían clasificarse en tres grandes grupos, según el momento de utilización, los recursos requeridos y su finalidad:

1. Actividades iniciales, que podrían ser de evaluación inicial, introducción, descubrimiento, orientación o adquisición de habilidades cognitivas y destrezas básicas.
2. Actividades de adiestramiento, desarrollo, análisis o estudio, destinadas a desarrollar habilidades cognitivas y destrezas más complejas.
3. Actividades de aplicación, generalización, resumen y culminación, destinadas

a aplicar, medir, evaluar o ubicar lo aprendido en una estructura más amplia, y a adquirir capacidades que sean transferibles a otras situaciones, lo más próximas a situaciones de trabajo reales.

- La teoría y la práctica, como elementos inseparables del lenguaje tecnológico y del proceso de enseñanza-aprendizaje, están integradas en los elementos del currículo prescriptivo de cada módulo profesional, y también deben integrarse en el desarrollo curricular que realice el profesorado y en el proceso educativo adoptado en el aula.

A estos efectos, la teoría y la práctica deben constituir un *continuum* que facilite la realización de las actividades que lleve a cabo el alumnado. Cada unidad didáctica, unidad de trabajo o período de permanencia en el aula puede comenzar por uno u otro aspecto, el que se estime más conveniente por el profesorado, y el paso del uno al otro se dará en cualquier momento del proceso, el que se juzgue más oportuno.

- Para promover la adquisición, por parte del alumnado, de la aludida visión global y coordinada de los procesos productivos y de creación de servicios a los que está vinculada la competencia profesional del título, no sólo es necesario que se programen actividades de enseñanza y aprendizaje que supongan la integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos en el ámbito de cada módulo profesional en particular, sino que resulta indispensable la necesaria programación de actividades de carácter interdisciplinar para todos los módulos del ciclo formativo por parte del equipo educativo del mismo, sin perjuicio de la posible utilización a estos efectos del módulo profesional transversal de "Integración".

- Con el fin de fomentar la relación con el entorno productivo y aproximarse mejor a contextos reales de trabajo, una actividad complementaria de especial importancia para la formación profesional específica es la visita técnica, que permite un acercamiento a la realidad profesional a la que está vinculada la competencia profesional del título.

A estos efectos, las visitas técnicas deben estar conectadas con las actividades de enseñanza y aprendizaje desarrolladas en el centro educativo, pudiendo ser en ocasiones la antesala a una propuesta de trabajo concreto, o bien el refuerzo a un conjunto coherente de tareas realizadas en el aula.

En cualquiera de los casos, estas visitas técnicas deben tener objetivos concretos y programados, y se han de organizar de forma que no impliquen excesiva ruptura con el proceso general de enseñanza y aprendizaje del ciclo formativo en cuestión.

- El perfil profesional al que está asociado el presente currículo implica el desarrollo de trabajos de ejecución, con capacidad de realización de acciones de contenido politécnico y/o polifuncional, de forma autónoma o subordinada, utilizando instrumentos y técnicas que le son inherentes, de acuerdo con directrices y métodos establecidos. Por ello, resulta muy conveniente que se desarrollen actividades de aprendizaje que simulen ambientes productivos reales en los que el profesorado o, en su caso, el alumnado del ciclo formativo de grado superior "Restauración" asuma

funciones de organización y coordinación, supervisando y controlando resultados intermedios y finales.

La capacidad profesional de atender satisfactoriamente a clientes que se deriva del perfil profesional al que está asociado el presente currículo, implica la necesidad de programar y desarrollar actividades de aprendizaje que supongan la simulación de situaciones de distinto tipo, en las que se prestan servicios a clientes, satisfaciendo sus deseos, expectativas, necesidades de información, dudas y quejas con eficacia y amabilidad.

5.- UBICACIÓN Y DURACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES

PRIMER CURSO ACADÉMICO				SEGUNDO CURSO ACADÉMICO			
Nº	DENOMINACIÓN DEL MÓDULO	DURACIÓN		Nº	DENOMINACIÓN DEL MÓDULO	DURACIÓN	
		Mínima	Máxima			Mínima	Máxima
1	Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	96	128	9	Integración	60	120
2	Bebidas	96	128	10	Formación en centros de trabajo	320	380
3	Técnicas elementales de cocina	96	128				
4	Técnicas de servicio y de atención al cliente	224	320				
5	Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa o taller	96	96				
6	Lengua extranjera	96	96				
7	Segunda lengua extranjera	96	96				
8	Formación y orientación laboral	64	64				
DURACIÓN TOTAL DEL PRIMER CURSO		960		DURACIÓN TOTAL DEL SEGUNDO CURSO		440	

6.- ATRIBUCIÓN DOCENTE DE LOS NUEVOS MÓDULOS PROFESIONALES

Nº	DENOMINACIÓN DE LOS NUEVOS MÓDULOS	ATRIBUCIÓN DOCENTE
7	Segunda lengua extranjera	Profesor de Enseñanza Secundaria ¹

1. Francés, Alemán, Inglés, Italiano o Portugués.