

## Currículos de FP

**Texto refundido**

**Decreto 218/2008**

**Decreto 38/2010**

**Técnico en cociña e gastronomía**

## Índice

---

<b>Decreto 218/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en cociña e gastronomía.</b> .....	<b>4</b>
<b>DISPOÑO</b> .....	<b>7</b>
I. Disposicións xerais .....	7
Artigo 1. Obxecto. ....	7
II. Identificación do título, perfil profesional, contorno profesional e perspectiva do título no sector ou nos sectores.....	7
Artigo 2. Identificación. ....	8
Artigo 3. Perfil profesional do título.....	8
Artigo 4. Competencia xeral. ....	8
Artigo 5. Competencias profesionais, persoais e sociais. ....	8
Artigo 6. Relación de cualificacións e unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.....	10
Artigo 7. Contorno profesional.....	11
Artigo 8. Perspectiva do título no sector ou nos sectores.....	11
III. Ensinanzas do ciclo formativo e parámetros básicos de contexto .....	13
Artigo 9. Obxectivos xerais.....	13
Artigo 10. Módulos profesionais. ....	14
Artigo 11. Espazos e equipamentos.....	14
Artigo 12. Profesorado.....	15
IV. Accesos e vinculación a outros estudos, e correspondencia de módulos profesionais coas unidades de competencia .....	15
Artigo 13. Acceso a outros estudos.....	16
Artigo 14. Validacións e exencións.....	16
Artigo 15. Correspondencia dos módulos profesionais coas unidades de competencia para a súa acreditación, validación ou exención. ....	17
V. Organización da impartición.....	17
Artigo 16. Distribución horaria .....	17
Artigo 17. Unidades formativas.....	17
Disposicións adicionais.....	18
Primeira.- Oferta nas modalidades semipresencial e a distancia do presente título. ....	18
Segunda.- Titulacións equivalentes.....	18
Terceira.- Regulación do exercicio da profesión. ....	19
Cuarta.- Accesibilidade universal nas ensinanzas deste título.....	19
Quinta. Autorización a centros privados para a impartición das ensinanzas reguladas neste decreto.....	20
Sexta. Desenvolvemento do currículo. ....	20
Sétima. Efectos académicos das unidades formativas. ....	20
Disposición transitoria.....	20
Única. Centros privados con autorización para impartir ciclos formativos de formación profesional. ....	20
<i>Disposición derogatoria</i> .....	21
Única.- Derrogación de normas.....	21

<i>Disposicións derradeiras</i> .....	21
Primeira. Implantación das ensinanzas recollidas neste decreto .....	21
Segunda.- Desenvolvemento normativo.....	21
Terceira.- Entrada en vigor.....	22
<b>1. Anexo I. Módulos profesionais</b> .....	<b>23</b>
1.1 Módulo profesional: ofertas gastronómicas.....	23
1.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación .....	23
1.1.2 Contidos básicos.....	25
1.1.3 Orientacións pedagóxicas .....	26
1.2.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación .....	27
1.2.2 Contidos básicos.....	29
1.2.3 Orientacións pedagóxicas .....	31
1.3.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación .....	32
1.3.2 Contidos básicos.....	35
1.3.3 Orientacións pedagóxicas.....	37
1.4 Módulo profesional: procesos básicos de pastelería e repostería .....	39
1.4.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación .....	39
1.4.2 Contidos básicos.....	41
1.4.3 Orientacións pedagóxicas.....	43
1.5 Módulo profesional: produtos culinarios .....	45
1.5.1 Unidade formativa 1: elaboración de produtos culinarios mediante técnicas tradicionais .....	45
1.5.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.....	45
Contidos básicos .....	47
1.5.1.2 Unidade formativa 2: elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega e de novas tendencias.....	48
Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.....	48
Contidos básicos .....	48
Orientacións pedagóxicas .....	49
1.6 Módulo profesional: sobremesas en restauración.....	50
1.6.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación .....	50
1.6.2 Contidos básicos.....	52
1.6.3 Orientacións pedagóxicas.....	54
1.7 Módulo profesional: seguridade e hixiene na manipulación de alimentos .....	55
1.7.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación .....	55
1.7.2 Contidos básicos.....	57
1.7.3 Orientacións pedagóxicas .....	58
1.8 Módulo profesional: formación e orientación laboral .....	59
1.8.1 Unidade formativa 1: prevención de riscos laborais.....	59
1.8.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.....	59
1.8.1.2 Contidos básicos .....	60
1.8.2 Unidade formativa 2: equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego61	
1.8.2.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.....	61
1.8.2.2 Contidos básicos .....	63
1.8.3 Orientacións pedagóxicas.....	64
1.9 Módulo profesional: empresa e iniciativa emprendedora .....	66
1.9.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación .....	66
1.9.2 Contidos básicos.....	68
1.9.3 Orientacións pedagóxicas.....	69

1.10	Sen contidos.....	71
1.11	Sen Contidos.....	71
1.12	Módulo profesional: formación en centros de traballo.....	72
1.12.1	Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación .....	72
<b>2.</b>	<b>Anexo II .....</b>	<b>76</b>
	A) Espazos mínimos.....	76
	B) Equipamentos mínimos.....	76
<b>3.</b>	<b>Anexo III .....</b>	<b>78</b>
	A) Especialidades do profesorado con atribución docente nos módulos profesionais do ciclo formativo de cociña e gastronomía.....	78
	B) Titulacións equivalentes para efectos de docencia.....	78
	C) Titulacións requiridas para a impartición dos módulos profesionais que conforman o título para os centros de titularidade privada e doutras administracións distintas da educativa, e orientacións para a Administración pública .	79
<b>4.</b>	<b>Anexo IV .....</b>	<b>80</b>
	Validacións entre módulos profesionais establecidos no título de técnico en cociña, ao abeiro da Lei orgánica 1/1990, e os establecidos no título de técnico en cociña e gastronomía, ao abeiro da Lei orgánica 2/2006.....	80
<b>5.</b>	<b>Anexo V .....</b>	<b>81</b>
	A) Correspondencia das unidades de competencia acreditadas consonte o establecido no artigo 8 da Lei orgánica 5/2002, do 19 de xuño, cos módulos profesionais para a súa validación .....	81
	B) Correspondencia dos módulos profesionais coas unidades de competencia para a súa acreditación .....	81
<b>6.</b>	<b>Anexo VI.....</b>	<b>83</b>
	Organización dos módulos profesionais do ciclo formativo para o réxime ordinario.....	83
<b>7.</b>	<b>Anexo VII.....</b>	<b>84</b>
	Organización dos módulos profesionais en unidades formativas de menor duración.....	84

***Decreto 218/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en cociña e gastronomía.***

O Estatuto de Autonomía de Galicia, no seu artigo 31, determina que é competencia plena da Comunidade Autónoma de Galicia o regulamento e a administración do ensino en toda a súa extensión, nos seus niveis e graos, nas súas modalidades e especialidades, sen prexuízo do disposto no artigo 27 da Constitución e nas leis orgánicas que, conforme o punto primeiro do seu artigo 81, a desenvolvan.

A Lei orgánica 5/2002, do 19 de xuño, das cualificacións e da formación profesional, ten por obxecto a ordenación dun sistema integral de formación profesional, cualificacións e acreditación que responda con eficacia e transparencia ás demandas sociais e económicas a través das modalidades formativas.

A devandita lei establece que a Administración xeral do Estado, de conformidade co que se dispón no artigo 149. 1. 30.ª e 7.ª da Constitución española, e logo da consulta ao Consello Xeral de Formación Profesional, determinará os títulos de formación profesional e os certificados de profesionalidade que constituirán as ofertas de formación profesional referidas ao Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais, creado polo Real decreto 1128/2003, do 5 de setembro, e modificado polo Real decreto 1416/2005, do 25 de novembro, cuxos contidos poderán ampliar as administracións educativas no ámbito das súas competencias.

Establece, así mesmo, que os títulos de formación profesional e os certificados de profesionalidade terán carácter oficial e validez en todo o territorio do Estado e serán expedidos polas administracións competentes, a educativa e a laboral, respectivamente.

A Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, establece no seu capítulo III que se entende por currículo o conxunto de obxectivos, competencias básicas, contidos, métodos pedagóxicos e criterios de avaliación de cada unha das ensinanzas reguladas pola citada lei.

No seu capítulo V establece as directrices xerais da formación profesional inicial e dispón que o Goberno, logo da consulta ás comunidades autónomas, establece-

rá as titulacións correspondentes aos estudos de formación profesional, así como os aspectos básicos do currículo de cada unha delas.

O Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo, estableceu no seu capítulo II a estrutura dos títulos de formación profesional, tomando como base o Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais, as directrices fixadas pola Unión Europea e outros aspectos de interese social.

No seu capítulo IV, dedicado á definición do currículo polas administracións educativas en desenvolvemento do artigo 6.3 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, establece que as administracións educativas, no ámbito das súas competencias, establecerán os currículos correspondentes ampliando e contextualizando os contidos dos títulos á realidade socioeconómica do territorio da súa competencia, e respectando o seu perfil profesional.

Publicado o Real decreto 1396/2007, do 29 de outubro, polo que se establece o título de técnico en cociña e gastronomía e as súas correspondentes ensinanzas mínimas, e de acordo co seu artigo 10.c, correspóndelle á Consellería de Educación e Ordenación Universitaria establecer o currículo correspondente no ámbito da comunidade autónoma de Galicia.

Consonte o anterior, o presente decreto desenvolve o currículo do ciclo formativo de formación profesional de técnico en cociña e gastronomía. Este currículo adapta a nova titulación ao campo profesional e de traballo da realidade socioeconómica galega e ás necesidades de cualificación do sector produtivo canto a especialización e polivalencia, e posibilita unha inserción laboral inmediata e unha proxección profesional futura.

Para estes efectos, determínase a identificación do título, o seu perfil profesional, o contorno profesional, a perspectiva do título no sector ou nos sectores, as ensinanzas do ciclo formativo, a correspondencia dos módulos profesionais coas unidades de competencia para a súa acreditación, validación ou exención, así como os parámetros do contexto formativo para cada módulo profesional no que se refire a espazos, equipamentos, titulacións e especialidades do profesorado, e as súas equivalencias para efectos de docencia.

Así mesmo, determínanse os accesos a outros estudos, as validacións, exencións e equivalencias, e a información sobre os requisitos necesarios segundo a lexislación vixente para o exercicio profesional, cando proceda.

O currículo que se establece no presente decreto desenvólvese tendo en conta o perfil profesional do título a través dos obxectivos xerais que o alumnado debe alcanzar ao finalizar o ciclo formativo e os obxectivos propios de cada módulo profesional, expresados a través dunha serie de resultados de aprendizaxe, entendidos como as competencias que deben adquirir os alumnos e as alumnas nun contexto de aprendizaxe, que lles han permitir conseguir os logros profesionais necesarios para desenvolveren as súas funcións con éxito no mundo laboral.

Asociado a cada resultado de aprendizaxe establécese unha serie de contidos de tipo conceptual, procedemental e actitudinal redactados de xeito integrado, que han proporcionar o soporte de información e destreza preciso para lograr as competencias profesionais, persoais e sociais propias do perfil do título.

O currículo establecido no presente decreto require un posterior desenvolvemento a través das programacións didácticas elaboradas polo equipo docente do ciclo formativo. Estas programacións han concretar e adaptar o currículo ao contorno socioeconómico do centro, tomando como referencia o perfil profesional do ciclo formativo a través dos seus obxectivos xerais e dos resultados de aprendizaxe establecidos para cada módulo profesional.

Neste sentido, a inclusión do módulo de formación en centros de traballo posibilita que o alumnado complete a formación adquirida no centro educativo mediante a realización dun conxunto de actividades de produción e/ou de servizos en situacións reais de traballo no contorno produtivo do centro, de acordo coas esixencias derivadas do Sistema Nacional de Cualificacións e Formación Profesional.

A formación relativa á prevención de riscos laborais dentro do módulo de formación e orientación laboral aumenta a empregabilidade do alumnado que supere estas ensinanzas e facilita a súa incorporación ao mundo do traballo, ao capacitalo para levar a cabo responsabilidades profesionais equivalentes ás que precisan as actividades de nivel básico en prevención de riscos laborais, establecidas no Real decreto 39/1997, do 17 de xaneiro, polo que se aproba o regulamento dos servizos

de prevención.

De acordo co artigo 9º.2 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, establece a división de determinados módulos profesionais en unidades formativas de menor duración, coa finalidade de facilitar a formación ao longo da vida, respectando, en todo caso, a necesaria coherencia da formación asociada a cada unha delas.

De conformidade co exposto, por proposta da conselleira de Educación e Ordenación Universitaria, no exercicio da facultade outorgada polo artigo 34 da Lei 1/1983, do 22 de febreiro, reguladora da Xunta e da súa Presidencia, modificada polas Leis 11/1988, do 20 de outubro, 2/2007, do 28 de marzo e 12/2007, do 27 de xullo, conforme os ditames do Consello Galego de Formación Profesional e do Consello Escolar de Galicia, de acordo co ditame do Consello Consultivo de Galicia e logo de deliberación do Consello da Xunta de Galicia, na súa reunión do día vinte e cinco de setembro de dous mil oito,

## **DISPOÑO**

### **I. Disposicións xerais**

#### **Artigo 1. Obxecto.**

1. O presente decreto establece o currículo que será de aplicación na Comunidade Autónoma de Galicia para as ensinanzas de formación profesional relativas ao título de técnico en cociña e gastronomía, determinado polo Real decreto 1396/2007, do 29 de outubro, polo que se establece o título de técnico en cociña e gastronomía e se establecen as súas ensinanzas mínimas.

2. O disposto neste decreto substitúe a regulación do currículo fixado polo decreto 147/1999, do 23 de abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en cociña.

### **II. Identificación do título, perfil profesional, contorno profesional e prospectiva do título no sector ou nos sectores**



## **Artigo 2. Identificación.**

O título de técnico en cociña e gastronomía identifícase polos seguintes elementos:

- Denominación: cociña e gastronomía.
- Nivel: formación profesional de grao medio.
- Duración: 2.000 horas.
- Familia profesional: hostalaría e turismo.
- Referente europeo: CINE–3 (Clasificación Internacional Normalizada da Educación).

## **Artigo 3. Perfil profesional do título.**

O perfil profesional do título de técnico en cociña e gastronomía determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

## **Artigo 4. Competencia xeral.**

A competencia xeral deste título consiste en executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación, e servizo de todo tipo de elaboracións culinarias no ámbito da produción en cociña, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

## **Artigo 5. Competencias profesionais, persoais e sociais.**

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- a) Determinar as necesidades para a produción en cociña a partir da documentación recibida.
- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas, en condicións idóneas de

mantemento e conservación, ata o momento da súa utilización.

c) Pór a punto o lugar de traballo, preparando espazos, maquinaria, útiles e ferramentas.

d) Executar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicarles ás materias primas, en función das súas características e da adecuación ás súas posibles aplicacións.

e) Executar as elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa decoración, terminación ou conservación.

f) Realizar a decoración e a terminación das elaboracións, segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa conservación ou o seu servizo.

g) Realizar o servizo das elaboracións, tendo en conta as necesidades, o ámbito da execución e os protocolos establecidos.

h) Executar os procesos de envasado e/ou conservación para cada xénero ou elaboración culinaria, aplicando os métodos axeitados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.

i) Aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos ambientais e nas persoas.

j) Cumprir os obxectivos da produción, actuando consonte os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais adecuadas cos membros do equipo de traballo.

k) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.

l) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.

m) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación vixente.

n) Detectar e analizar oportunidades de emprego e autoemprego, desenvolvendo unha cultura emprendedora e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.

o) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.

p) Participar na vida económica, social e cultural, cunha actitude crítica e responsable.

## **Artigo 6. Relación de cualificacións e unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.**

Cualificacións profesionais completas incluídas no título:

a) Cociña HOT093\_2 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC0259\_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos.
- UC0260\_2: Preelaborar e conservar toda clase de alimentos.
- UC0261\_2: Preparar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais.
- UC0262\_2: Preparar e presentar todo tipo de elaboracións culinarias complexas e de creación propia para o servizo.

b) Repostaría HOT0223\_2 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC0709\_2: Definir ofertas sinxelas de repostaría, realizar o aprovisionamento interno e controlar consumos.
- UC0306\_2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostaría.
- UC0710\_2: Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados.
- UC0711\_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en restauración.

Cualificacións profesionais incompletas:

a) Panadaría e bolaría, INA015\_2 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

– UC0036\_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria panadeira.

b) Pastelaría e confeitaría, INA107\_2 (Real decreto 1087/2005, do 16 de setembro), que abrangue a seguinte unidade de competencia:

– UC0310\_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria alimentaria.

### **Artigo 7. Contorno profesional.**

1. Estas persoas desenvolven a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector de hostalaría, aínda que tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector de restauración.

2. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría e, no seu seo, as subáreas de hotelaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva). Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios, etc.

3. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

– Cociñeiro/a.

– Xefe/a de partida.

– Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas

### **Artigo 8. Prospectiva do título no sector ou nos sectores.**

No desenvolvemento do currículo establecido no presente decreto tivéronse en conta as seguintes consideracións:

1. Cambio nos hábitos de vida da poboación consumidora. Ademais das implicacións obvias do feito de que España sexa un destino turístico tradicional, os hábitos de vida da poboación española están a cambiar a grande velocidade. A incorporación da muller ao traballo remunerado, a proliferación de fogares dun só individuo e o afastamento dos postos de traballo son, entre outros, factores que inciden directamente sobre o consumo de alimentos fóra do fogar. Un dato cuantitativo de entre os moitos que apoian esta argumentación é que na actualidade o 28 % da poboación española xanta a diario fóra de casa, e espérase que para 2012 esta cifra chegue ao 50 %.

2. En relación co anterior, as cadeas de restauración rápida, a restauración moderna, os restaurantes temáticos ou de neorestauración, así como a cociña para colectividade constitúen o subsector que maior medre está a experimentar, e espérase que se manteña nos próximos anos. Na beira contraria, o mercado apunta a unha paraxe dos restaurantes tradicionais e de luxo, así como unha evolución discreta da cociña de autor.

3. A necesidade de manexar grandes volumes de servizo, concentrado en lapsos curtos, incide directamente nas técnicas produtivas e na nova maquinaria especializada que se debe empregar. Dentro desta, cómpre salientar os autoclaves, as máquinas de baleiro, as termorresistencias de inmersión, etc. Así mesmo, a organización da produción está a variar substancialmente cara a unha maior especialización nas tarefas e unha maior capacidade de coordinación entre cada fase. Consecuentemente, os horarios tenden a flexibilizarse.

4. Como consecuencia do anterior, o sector reclama un número importante de profesionais da cociña, con máis experiencia en técnicas específicas, sistemas de produción baseados en cuarta e quinta gama, e manexo de equipamentos e ferramentas con base na tecnoloxía informática. Por outra banda, fanse imprescindibles as actitudes favorables cara á autoformación e cara á responsabilidade, tanto no referido á importancia da seguridade, a hixiene e a calidade, como no relativo á posición que supón unha tarefa nun contorno organizativo de estandarización cre-

cente.

### **III. Ensinanzas do ciclo formativo e parámetros básicos de contexto**

#### **Artigo 9. Obxectivos xerais.**

Os obxectivos xerais deste ciclo formativo son os seguintes:

a) Recoñecer a documentación, interpretala, e analizar a súa finalidade e a súa aplicación, para determinar as necesidades de produción en cociña.

b) Identificar as materias primas e caracterizar as súas propiedades e as condicións idóneas de conservación, para as recibir, as almacenar e as distribuír.

c) Seleccionar e determinar as variables de uso da maquinaria, os útiles e as ferramentas, así como recoñecer e aplicar os seus principios de funcionamento, para pór a punto o lugar de traballo.

d) Identificar a necesidade de manipulacións previas das materias primas, e recoñecer as súas características e as aplicacións posibles, para executar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración.

e) Analizar as técnicas culinarias e recoñecer as estratexias de aplicación posibles, para executar as elaboracións culinarias.

f) Identificar as técnicas de decoración e terminación, selecciónalas e relacionalas coas características físicas e organolépticas do produto final, para realizar a decoración e a terminación das elaboracións.

g) Analizar as técnicas de servizo das elaboracións e relacionalas coa satisfacción da clientela, para prestar un servizo de calidade.

h) Analizar e seleccionar métodos e equipamentos de conservación e envasado, e valorar a súa adecuación ás características dos xéneros ou das elaboracións culinarias, para executar os procesos de envasado e/ou conservación.

i) Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, e recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados á produción culinaria, para aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo.

j) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo e identificar a súa achega ao proceso global para conseguir os obxectivos da produción.

k) Valorar a diversidade de opinións como fonte de enriquecemento, recoñecendo outras prácticas, ideas e crenzas, para resolver problemas e tomar decisións.

l) Recoller información e adquirir coñecementos para recoñecer e identificar posibilidades de mellora profesional, de cara á innovación e a actualización no ámbito do traballo propio.

m) Recoñecer os dereitos e os deberes como axente activo na sociedade, analizando o marco legal que regula as condicións sociais e laborais para participar na cidadanía democrática.

n) Recoñecer e identificar posibilidades de negocio analizando o mercado e estudando a viabilidade, para a xeración do propio emprego.

#### **Artigo 10. Módulos profesionais.**

Os módulos profesionais deste ciclo formativo, que se desenvolven no anexo I do presente decreto, son os que a continuación se relacionan:

- MP0045. Ofertas gastronómicas.
- MP0046. Preelaboración e conservación de alimentos.
- MP0047. Técnicas culinarias.
- MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostería.
- MP0048. Produtos culinarios.
- MP0028. Sobremesas en restauración.
- MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
- MP0049. Formación e orientación laboral.
- MP0050. Empresa e iniciativa emprendedora.
- MP0051. Formación en centros de traballo

#### **Artigo 11. Espazos e equipamentos.**

1. Os espazos e os equipamentos mínimos necesarios para o desenvolvemento das ensinanzas deste ciclo formativo son os establecidos no anexo II deste decreto.

2. Os espazos formativos establecidos poden ser ocupados por diferentes grupos de alumnado que curse o mesmo ou outros ciclos formativos, ou etapas educativas.

3. Non cómpre que os espazos formativos identificados se diferencien mediante pechamentos.

## **Artigo 12. Profesorado.**

1. A docencia dos módulos profesionais que constitúen as ensinanzas deste ciclo formativo correspóndelle ao profesorado do corpo de catedráticos de ensino secundario, do corpo de profesorado ensino secundario e do corpo de profesorado técnico de formación profesional, segundo proceda, das especialidades establecidas no anexo III A) deste decreto.

2. As titulacións requiridas para acceder aos corpos docentes citados son, con carácter xeral, as establecidas no artigo 13 do Real decreto 276/2007, do 23 de febreiro, polo que se aproba o regulamento de ingreso, accesos e adquisición de novas especialidades nos corpos docentes a que se refire a Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, e se regula o réxime transitorio de ingreso a que se refire a disposición transitoria decimo sétima da devandita lei. As titulacións equivalentes ás anteriores, para efectos de docencia, para as especialidades do profesorado son as recollidas no anexo III B) do presente decreto.

3. As titulacións requiridas e calquera outro requisito para a impartición dos módulos profesionais que forman o título, para o profesorado dos centros de titularidade privada ou de titularidade pública doutras administracións distintas das educativas, concréntanse no anexo III C) do presente decreto.

## **IV. Accesos e vinculación a outros estudos, e correspondencia de módulos profesionais coas unidades de competencia**



### **Artigo 13. Acceso a outros estudos.**

1. Este título permite o acceso directo para cursar calquera outro ciclo formativo de grao medio, nas condicións de acceso que se establezan.

2. Este título ha permitir acceder mediante proba, con dezaoito anos cumpridos, e sen prexuízo da correspondente exención, a todos os ciclos formativos de grao superior da mesma familia profesional e da familia de industrias alimentarias, e a outros ciclos formativos en que coincida a modalidade de bacharelato que facilite a conexión cos ciclos solicitados.

3. Este título permitirá o acceso a calquera das modalidades de bacharelato, de acordo co disposto no artigo 44.1 da Lei orgánica 2/2206, do 3 de maio, de educación, e no artigo 16.3 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro.

### **Artigo 14. Validacións e exencións.**

1. As validacións de módulos profesionais dos títulos de formación profesional establecidos ao abeiro da Lei orgánica 1/1990, do 3 de outubro, de ordenación xeneral do sistema educativo, cos módulos profesionais dos títulos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, establécense no anexo IV do presente decreto.

2. Serán obxecto de validación os módulos profesionais comúns a varios ciclos formativos, de igual denominación, duración, contidos, obxectivos expresados como resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación, establecidos nos reais decretos polos que se fixan as ensinanzas mínimas dos títulos de formación profesional. Malia o anterior, e consonte o artigo 45.2 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, quen superara o módulo profesional de formación e orientación laboral, ou o módulo profesional de empresa e iniciativa emprendedora en calquera dos ciclos formativos correspondentes aos títulos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, terá validados os devanditos módulos en calquera outro ciclo formativo establecido ao abeiro da mesma lei.

3. O módulo profesional de formación e orientación laboral de calquera título de formación profesional poderá ser obxecto de validación sempre que se cumpran os

requisitos establecidos no artigo 45.3 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, que se acredite polo menos un ano de experiencia laboral e se posúa o certificado de técnico en prevención de riscos laborais, nivel básico, expedido consonte o disposto no Real decreto 39/1997, do 17 de xaneiro, polo que se aproba o regulamento dos servizos de prevención.

4. De acordo co establecido no artigo 49 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, poderá determinarse a exención total ou parcial do módulo profesional de formación en centros de traballo pola súa correspondencia coa experiencia laboral, sempre que se acredite unha experiencia relacionada con este ciclo formativo nos termos previstos no devandito artigo.

### **Artigo 15. Correspondencia dos módulos profesionais coas unidades de competencia para a súa acreditación, validación ou exención.**

1. A correspondencia das unidades de competencia cos módulos profesionais que forman as ensinanzas deste título para a súa validación ou exención queda determinada no anexo V A) deste decreto.

2. A correspondencia dos módulos profesionais que forman as ensinanzas deste título coas unidades de competencia para a súa acreditación queda determinada no anexo V B) deste decreto.

## **V. Organización da impartición**

### **Artigo 16. Distribución horaria**

Os módulos profesionais deste ciclo formativo organizaranse polo réxime ordinario, segundo se establece no anexo VI deste decreto.

### **Artigo 17. Unidades formativas**

Consonte o artigo 9º.2 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, e coa finalidade de facilitar a formación ao longo da vida e servir de referente para a súa impartición, establécese no anexo VII a división de determinados módulos profesionais en unidades formativas de menor duración.

## **Disposicións adicionais**

### **Primeira.- Oferta nas modalidades semipresencial e a distancia do presente título.**

A impartición das ensinanzas dos módulos profesionais deste ciclo formativo nas modalidades semipresencial ou a distancia, que se ofrecerán unicamente polo réxime para as persoas adultas, ha requirir a autorización previa da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria, conforme o procedemento que se estableza.

### **Segunda.- Titulacións equivalentes.**

1. Consonte o establecido na disposición adicional trixésimo primeira da Lei orgánica 2/2006, de educación, os títulos que se relacionan deseguido terán os mesmos efectos profesionais que o título de técnico en cociña e gastronomía, establecido no Real decreto 1396/2007, do 29 de outubro, cuxo currículo para Galicia se desenvolve no presente decreto:

- Título de técnico auxiliar en cociña, rama de hostalaría e turismo, da Lei 14/1970, do 4 de agosto, xeral de educación e financiamento da reforma educativa.
- Título de técnico auxiliar en hostalaría-cociña, rama de hostalaría e turismo, da Lei 14/1970, do 4 de agosto, xeral de educación e financiamento da reforma educativa.

2. O título que se relaciona deseguido terá os mesmos efectos profesionais e académicos que o título de técnico en cociña e gastronomía, establecido no Real decreto 1396/2007, do 29 de outubro, cuxo currículo para Galicia se desenvolve no presente decreto:

- Título de técnico en cociña establecido polo Real decreto 2219/1993, do 17 de decembro, cuxo currículo para Galicia foi establecido polo decreto 147/1999, do 23 de abril.

3. A formación establecida neste decreto no módulo profesional de formación e

orientación laboral capacita para levar a cabo responsabilidades profesionais equivalentes ás que precisan as actividades de nivel básico en prevención de riscos laborais, establecidas no Real decreto 39/1997, do 17 de xaneiro, polo que se aproba o regulamento dos servizos de prevención.

4. A formación establecida no presente decreto no módulo profesional de seguridade e hixiene na manipulación de alimentos garante o nivel de coñecemento necesario para posibilitar unhas prácticas correctas de hixiene e manipulación de alimentos consonte a exixencia do artigo 4.6 do Real decreto 202/2000, do 11 de febreiro, polo que se establecen as normas relativas ás persoas manipuladoras de alimentos.

### **Terceira.- Regulación do exercicio da profesión.**

1. De conformidade co establecido no Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo, os elementos recollidos no presente decreto non constitúen regulación do exercicio de profesión titulada ningunha.

2. Así mesmo, as equivalencias de titulacións académicas establecidas no apartado 1 da disposición adicional segunda deste decreto hanse entender sen prexuízo do cumprimento das disposicións que habilitan para o exercicio das profesións reguladas.

### **Cuarta.- Accesibilidade universal nas ensinanzas deste título.**

1. A Consellería de Educación e Ordenación Universitaria garantirá que o alumnado poida acceder e cursar este ciclo formativo nas condicións establecidas na disposición derradeira décima da Lei 51/2003, do 2 de decembro, de igualdade de oportunidades, non discriminación e accesibilidade universal das persoas con discapacidade.

2. As programacións didácticas que desenvolvan o currículo establecido no presente decreto deberán ter en conta o principio de “deseño para todos”. Para tal efecto, han recoller as medidas necesarias co fin de que o alumnado poida conseguir a competencia xeral do título, expresada a través das competencias profesio-

nais, persoais e sociais, así como os resultados de aprendizaxe de cada un dos módulos profesionais.

En calquera caso, estas medidas non poderán afectar de forma significativa á consecución dos resultados de aprendizaxe previstos para cada un dos módulos profesionais.

#### **Quinta. Autorización a centros privados para a impartición das ensinanzas reguladas neste decreto**

A autorización a centros privados para a impartición das ensinanzas deste ciclo formativo esixirá que desde o inicio do curso escolar se cumpran os requisitos de profesorado, espazos e equipamentos regulados neste decreto.

#### **Sexta. Desenvolvemento do currículo.**

1. O currículo establecido neste decreto require un posterior desenvolvemento a través das programacións didácticas elaboradas polo equipo docente do ciclo formativo. Estas programacións han concretar e adaptar o currículo ao contorno socioeconómico do centro e ás características do alumnado, tomando como referencia o perfil profesional do ciclo formativo a través dos seus obxectivos xerais e dos resultados de aprendizaxe establecidos para cada módulo profesional.

2. Os centros educativos han desenvolver o presente currículo de acordo co establecido no artigo 11º do Decreto 124/2007, do 28 de xuño, polo que se regula o uso e a promoción do galego no sistema educativo.

#### **Sétima. Efectos académicos das unidades formativas.**

A Consellería de Educación e Ordenación Universitaria ha determinar os efectos académicos da división dos módulos profesionais en unidades formativas ás que se fai referencia no artigo 17.

### **Disposición transitoria**

#### **Única. Centros privados con autorización para impartir ciclos formativos de formación profesional.**

A autorización concedida aos centros educativos de titularidade privada para impartir as ensinanzas ás que se fai referencia no Decreto 147/1999, do 23 de abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en cociña, entenderase referida ás ensinanzas reguladas no presente decreto.

### ***Disposición derogatoria***

#### **Única.- Derrogación de normas.**

Queda derogado o Decreto 147/1999, do 23 de abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en cociña, e todas as disposicións de igual ou inferior rango que se opoñan ao disposto neste decreto, sen prexuízo da disposición derradeira primeira.

### ***Disposicións derradeiras***

#### **Primeira. Implantación das ensinanzas recollidas neste decreto**

1. No curso 2008-2009 implantarase o primeiro curso polo réxime ordinario e deixará de impartirse o primeiro curso das ensinanzas ás que se fai referencia no artigo 1.2 deste decreto.

2. No curso 2009-2010 implantarase o segundo curso polo réxime ordinario e deixará de impartirse o segundo curso das ensinanzas ás que se fai referencia no artigo 1.2 deste decreto.

3. No curso 2008-2009 implantaranse as ensinanzas reguladas no presente decreto polo réxime para as persoas adultas e deixarán de impartirse as ensinanzas ás que fai referencia no artigo 1.2.

#### **Segunda.- Desenvolvemento normativo**

1. Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para ditar as disposicións que sexan necesarias para a execución e o desenvolvemento do establecido neste decreto.

2. Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para modificar o anexo II B), relativo a equipamentos, cando por razóns de obsolescencia ou actualización tecnolóxica así se xustifique.

**Terceira.- Entrada en vigor.**

O presente decreto entrará en vigor aos vinte días da súa publicación no Diario Oficial de Galicia.

# 1. Anexo I. Módulos profesionais

---

## 1.1 Módulo profesional: ofertas gastronómicas

- Código: MP0045
- Duración: 87 horas

### 1.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.
  - CA1.1. Identificáronse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.
  - CA1.2. Describíronse as fórmulas de restauración.
  - CA1.3. Caracterizáronse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.
  - CA1.4. Identificáronse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.
  - CA1.5. Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.
  - CA1.6. Caracterizouse a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.
  - CA1.7. Identificáronse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.
  - CA1.8. Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.
  - CA1.9. Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
  - CA1.10. Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
  - CA1.11. Identificáronse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.
- RA2. Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos en relación coas posibilidades de ofertas.
  - CA2.1 Caracterizáronse os grupos de alimentos.
  - CA2.2 Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.
  - CA2.3. Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.
  - CA2.4. Describíronse as dietas tipo.
  - CA2.5. Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.
  - CA2.6. Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.
  - CA2.7. Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas.



- RA3. Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.
  - CA3.1. Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
  - CA3.2. En supostos prácticos debidamente caracterizados:
    - Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas.
    - Definiuse a estrutura da oferta.
    - Estableceuse o nome das ofertas.
    - Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros.
    - Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas.
    - Determinouse a presentación da oferta.
    - Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.
- RA4. Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.
  - CA4.1. Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.
  - CA4.2. Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.
  - CA4.3. Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.
  - CA4.4. Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.
  - CA4.5. Fixáronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.
  - CA4.6. Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.
  - CA4.7. Comprobouse e valorouse o equilibrio interno da oferta.
  - CA4.8. Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
  - CA4.9. Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.
  - CA4.10. Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelería e repostería, e recoñeceuase a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.
- RA5. Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.
  - CA5.1. Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.
  - CA5.2. Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.
  - CA5.3. Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas, así como á valoración de elaboracións culinarias.
  - CA5.4. Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelería e repostería.
  - CA5.5. Formalizouse a documentación específica.
  - CA5.6. Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.
  - CA5.7. Distinguíronse os custos fixos e os variables.
  - CA5.8. Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.
  - CA5.9. Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.

## 1.1.2 Contidos básicos

### Organización das empresas de restauración

- Clasificación das empresas de restauración.
- Tipos de establecemento e fórmulas de produción e servizo na restauración.
- Normativa reguladora.
- O sector da restauración en Galicia.
- Tendencias actuais en restauración.
- Relacións interdepartamentais. Circuitos documentais.
- Coordinación do proceso de definición da ficha técnica e de produción con outros departamentos.
- Valoración das aptitudes e das actitudes dos membros do equipo.
- Participación e cooperación no traballo en equipo no sector da restauración.

### Interpretación das propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos

- Alimentación e nutrición.
- Composición dos alimentos.
- Función e degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionais.
- Dieta equilibrada.
- Dietas tipo: dieta mediterránea e dieta atlántica.
- Caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
- Aceptación da relación entre saúde e dieta equilibrada.

### Determinación de ofertas gastronómicas

- Descrición, caracterización e clases de ofertas.
- Cultura gastronómica galega.
- Cociña de mercado e estacionalidade dos produtos galegos de calidade.
- Elementos e variables das ofertas.
- Ofertas básicas (menú, carta, bufé, etc.): descrición e análise.
- Planificación das ofertas gastronómicas.
- Aspectos para ter en conta no deseño e na redacción das ofertas gastronómicas.
- Realización de ofertas básicas.
- Técnicas publicitarias de venda para a presentación das ofertas gastronómicas.
- Valoración de resultados.
- Autonomía na definición de ofertas gastronómicas.
- Iniciativa e interese por coñecer o ciclo natural no contorno máis próximo dos produtos das ofertas gastronómicas.

- Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.
- Interese por evitar e analizar riscos e intoxicacións asociadas aos produtos e servizos.

#### Cálculo dos custos globais da oferta

- Cálculo de custo de ofertas gastronómicas.
- Prezo de venda. Compoñentes. Métodos de fixación do prezo de venda.
- Corrección sistemática dos erros detectados no control dos custos da oferta.
- Posibilidades de aforro enerxético.

### 1.1.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo contén a formación necesaria para desempeñar a función de determinación da oferta de produtos e servizos, acordes coas fórmulas de restauración máis características de Galicia.

A determinación de ofertas de produtos e servizos abrangue aspectos como:

- Análise da información e das necesidades.
- Identificación dos elementos e das variables das ofertas gastronómicas en Galicia.
- Determinación de recursos.
- Programación de actividades.
- Coordinación vertical e horizontal.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en procesos de:

- Cociña.
- Cátering e restauración colectiva.
- Pastelería e repostería.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), e), f), k) e l) do ciclo formativo, e as competencias a), j), k) e l) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Clasificación das empresas de restauración de Galicia e a súa estrutura organizativa e funcional.
- Interpretación das propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos, incluíndo a caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
- Elementos e variables das ofertas, e ofertas básicas: menús, cartas e bufé.
- Elementos e variables das ofertas gastronómicas en Galicia.
- Cálculo de custo de ofertas gastronómicas cos seus documentos relacionados, así como os procesos de fixación de prezos.

## 1.2 Módulo profesional: preelaboración e conservación de alimentos

- Código: MP0046
- Duración: 240 horas

### 1.2.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.
  - CA1.1. Recoñeceuse e empregouse a documentación ou o programa informático asociado á recepción de pedidos.
  - CA1.2. Recoñecéronse as materias primas e as súas características.
  - CA1.3. Interpretouse a etiquetaxe dos produtos e comprobouse se é posible coñecer a trazabilidade do produto.
  - CA1.4. Comprobouse se o medio de transporte é o adecuado.
  - CA1.5. Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.
  - CA1.6. Resolvéronse os imprevistos e comunicáronselles os cambios ás persoas ou aos departamentos afectados.
  - CA1.7. Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación, colocadas en función da prioridade no seu consumo.
  - CA1.8. Realizouse o inventario de mercadorías preciso para o control das existencias dispoñibles e para comprobar se se axusta a realidade.
  - CA1.9. Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
  - CA1.10. Participouse no programa de mellora de calidade.
  - CA1.11. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
- RA2. Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc.
  - CA2.1. Recoñecéronse os tipos de documentos ou os dispositivos programables asociados á provisión.
  - CA2.2. Interpretouse a información.
  - CA2.3. Cubriuse a folla de solicitude ou o dispositivo dispoñible.
  - CA2.4. Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
  - CA2.5. Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.
  - CA2.6. Realizáronse cambios para resolver os imprevistos, e adaptouse á nova situación.
  - CA2.7. Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo nas condicións adecuadas.
  - CA2.8. Participouse no programa de mellora de calidade.
  - CA2.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

- RA3. Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e reconece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación.
  - CA3.1. Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os útiles relacionados coa produción culinaria.
  - CA3.2. Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, da batería, dos útiles e das ferramentas.
  - CA3.3. Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos.
  - CA3.4. Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento a través dos documentos axeitados e polo sistema indicado.
  - CA3.5. Participouse no programa de mellora de calidade.
  - CA3.6. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
- RA4. Preelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.
  - CA4.1. Identificáronse as necesidades de limpeza e preparación previas das materias primas.
  - CA4.2. Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen.
  - CA4.3. Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos.
  - CA4.4. Calculouse o rendemento de cada xénero.
  - CA4.5. Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico.
  - CA4.6. Caracterizáronse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identificáronse as súas aplicacións nas materias primas.
  - CA4.7. Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica.
  - CA4.8. Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas.
  - CA4.9. Executáronse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen.
  - CA4.10. Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
  - CA4.11. Participouse no programa de mellora de calidade.
  - CA4.12. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
- RA5. Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere.
  - CA5.1. Identificáronse as materias primas en cociña con necesidades de rexeneración.
  - CA5.2. Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.

- CA5.3. Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración.
- CA5.4. Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos.
- CA5.5. Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso.
- CA5.6. Participouse no programa de mellora de calidade.
- CA5.7. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
- RA6. Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado.
  - CA6.1. Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
  - CA6.2. Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método.
  - CA6.3. Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
  - CA6.4. Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos.
  - CA6.5. Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa.
  - CA6.6. Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final.
  - CA6.7. Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo.
  - CA6.8. Participouse no programa de mellora de calidade.
  - CA6.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

## 1.2.2 Contidos básicos

### Recepción de materias primas

- Materias primas.
  - Categorias, presentacións comerciais e etiquetaxe.
  - Descrición e variedades.
  - Aplicacións gastronómicas
  - Figuras de protección de produtos agroalimentarios e agricultura ecolóxica.
  - Produtos específicos de Galicia.
- Provedores.
  - Métodos de selección dos provedores axeitados.
  - Competencia e comparación de provedores.
- Economato e adega.
  - Solicitude e recepción de xéneros.
  - Clasificación e distribución de mercadorías en función da súa almacenaxe e do seu consumo.
  - Previsións, nivel de existencias e caducidade de produtos.

### Provisión e distribución de materias primas

- Documentos ou programas informáticos de produción relacionados co cálculo de necesidades.
- Documentos ou dispositivos programables relacionados co aprovisionamento.
- Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros.

### Preparación de máquinas, batería, útiles e ferramentas

- Descrición e clasificación.
- Colocación e distribución.
- Procedementos de uso, aplicacións e mantemento.

### Preelaboración de materias primas en cociña

- Limpeza e preparacións previas ao corte ou racionado de xéneros de cociña.
- Cortes básicos, específicos e con denominación propia.
- Rendemento das materias primas.
- Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
- Tratamentos específicos para certas materias primas.
- Procedementos de execución de cortes básicos, específicos e con denominación propia.
- Tratamentos térmicos de preelaboración.

### Rexeneración de materias primas

- Descrición e análise das técnicas de rexeneración.
- Procedementos de execución de técnicas.
- Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas.
- Control de resultados.

### Conservación de xéneros crus, semielaborados e elaborados

- Descrición e análise de sistemas e métodos de envasado e de conservación.
- Etiquetaxe relativa á conservación de alimentos: normativa.
- Equipamentos asociados a cada método.
- Procedementos de execución de técnicas de envasado e conservación.
- Procedementos intermedios de conservación.
- Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas de envasado e conservación.
- Sistemas de control da calidade dos produtos e valoración da súa aptitude para o consumo.

### 1.2.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo contén a formación necesaria para desempeñar a función de aprovisionamento, preelaboración e conservación de materias primas en cociña, así como a de produción.

As funcións de aprovisionamento e preelaboración de materias primas abrangue aspectos como:

- Selección de provedores.
- Compras.
- Recepción e almacenaxe.
- Distribución interna e externa.
- Manipulacións previas.
- Conservación.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Produción de alimentos e bebidas no ámbito da restauración tradicional.
- Execución dos procesos de aprovisionamento específicos da restauración moderna.
- Produción en cociña de colectividadeas.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais b), c), d), h), i), j) e k) do ciclo formativo, e as competencias b), c), d), h), i), j) e k) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Caracterización das materias primas, así como os seus procedementos de recepción, provisión e almacenaxe, xunto cos documentos e os programas informáticos de xestión correspondentes.
- Preparación e utilización de máquinas, batería, útiles e ferramentas de cociña.
- Execución das fases de preelaboración de materias primas en cociña, incluíndo os seus tratamentos básicos.
- Execución de procesos de rexeneración, envasado e conservación de xéneros crus, semielaborados e elaborados.



## 1.3 Módulo profesional: técnicas culinarias

- Código: MP0047
- Duración: 320 horas

### 1.3.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue.
  - CA1.1. Interpreouse a terminoloxía profesional relacionada.
  - CA1.2. Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
  - CA1.3. Identificáronse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
  - CA1.4. Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.
  - CA1.5. Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.
  - CA1.6. Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
  - CA1.7. Identificáronse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.
  - CA1.8. Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.
  - CA1.9. Distinguíronse alternativas e propuxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.
  - CA1.10. Deducíronse as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.
  - CA1.11. Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
  - CA1.12. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA2. Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.
  - CA2.1. Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
  - CA2.2. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas.
  - CA2.3. Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
  - CA2.4. Identificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.
  - CA2.5. Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
  - CA2.6. Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.

- CA2.7. Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
- CA2.8. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA3. Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.
  - CA3.1. Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.
  - CA3.2. Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
  - CA3.3. Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
  - CA3.4. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
  - CA3.5. Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
  - CA3.6. Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.
  - CA3.7. Mantívoise o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.
  - CA3.8. Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.
  - CA3.9. Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
  - CA3.10. Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
  - CA3.11. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA4. Elabora gornicións e elementos de decoración en relación co tipo de elaboración e co xeito de presentación.
  - CA4.1. Describíronse e clasificáronse as gornicións xerais, específicas ou de nome propio, as decoracións e as súas aplicacións, tendo en conta o seu valor nutricional.
  - CA4.2. Determináronse e combináronse as gornicións e as decoracións adecuadas ao xénero principal que acompañen, atendendo a cores, situación, montaxe, etc.
  - CA4.3. Completáronse as elaboracións culinarias con mollos de acompañamento, en casos necesarios.
  - CA4.4. Distinguíronse as novas tendencias en decoracións artísticas e presentación de elaboracións culinarias.
  - CA4.5. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
  - CA4.6. Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos.
  - CA4.7. Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
  - CA4.8. Organizouse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.

- CA4.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA5. Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.
  - CA5.1. Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración.
  - CA5.2. Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
  - CA5.3. Estableceuse o acabado e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento.
  - CA5.4. Desenvolvéronse técnicas de acabado, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.
  - CA5.5. Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos.
  - CA5.6. Distinguíronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.
  - CA5.7. Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
  - CA5.8. Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
  - CA5.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA6. Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.
  - CA6.1. Identificáronse os tipos de servizo e as súas características.
  - CA6.2. Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de temperatura e servizo.
  - CA6.3. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo.
  - CA6.4. Interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo.
  - CA6.5. Desenvolvéronse as técnicas de acabado en función da información recibida e dos requisitos do comensal.
  - CA6.6. Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos.
  - CA6.7. Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
  - CA6.8. Consideráronse os resultados obtidos nos servizos das elaboracións culinarias.
  - CA6.9. Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo conforme a normativa hixiénico-sanitaria.
  - CA6.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

## 1.3.2 Contidos básicos

### Execución de técnicas de cocción

- Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións.
  - Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar.
  - Técnicas complementarias: gratinar, glasear, bañar, amolecer, refrescar, baño maría e refogar.
- Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados.
  - Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen.
  - Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e as demais ferramentas precisas.
  - Realización de preparacións previas e de tipo complementario.
  - Aplicación dos tratamentos requiridos a cada materia prima.
- Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña.
  - Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación.
  - Conservación da maquinaria: desmontaxe e limpeza de acesorios e doutros elementos, montaxe e comprobación do funcionamento.
  - Aplicación de normas de seguridade e hixiene, e de prevención de riscos laborais.

### Confección de elaboracións básicas de múltiples aplicacións

- Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: definición e usos.
  - Clasificación das elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos básicos e complementarios, fumets, caldos, grandes e pequenos mollos básicos e complementarios.
  - Aplicación das técnicas básicas de elaboración axeitada a cada elaboración.
- Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos.
  - Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen.
  - Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas.
  - Realización de preparacións previas e de tipo complementario.
  - Aplicación dos tratamentos requiridos a cada materia prima.
- Calidade das elaboracións básicas e repercusión no produto final.
  - Resultados da aplicación das técnicas de elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
  - Verificación da calidade do produto obtido.

## Preparación de elaboracións culinarias elementais

- Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.
- Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias.
  - Valoración do número de racións que se deben obter.
  - Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc.
  - Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e prezo.
- Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración.
  - Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos.
  - Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes.
  - Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consomés, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas.
  - Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, arroces, ovos, mariscos, peixes, aves e carnes.

## Elaboración de gornicións e elementos de decoración

- Gornicións e decoracións.
  - Gornicións clásicas.
  - Normas e combinacións organolépticas axeitadas.
  - Criterios decorativos para ter en conta.
- Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións.
  - Interpretación de receitas asociadas a diversas elaboracións de gornicións.
  - Elementos decorativos máis significativos: filigranas, tallas de hortalizas, froitas, etc.
- Fases e puntos clave nas elaboracións, e control de resultados.
- Valoración da calidade do produto final.

## Realización de acabamentos e presentacións

- Normas de decoración e presentación: volume, cor, mollos, textura, simetría, etc.
  - Presentación clásica.
  - Tendencias xeométricas.
  - Novas tendencias.
  - Teoría das cores.
- Execución dos procesos de acabado e presentación. Puntos clave e control de resultados.
  - Montaxes en fontes.
  - Empratamento.
  - Preparación de bufés, autoservizo, etc.

## Desenvolvemento dos servizos en cociña

- O servizo en cociña: descrición, tipos e variables organizativas. Tipos de servizos: carta, menú, autoservizo, catering, banquete, aperitivos, lunch, etc.
- Tarefas previas aos servizos en cociña. Posta a punto.
  - Confección de vales de aprovisionamento de xéneros.
  - Aprovisionamento de alimentos e útiles necesarios para a posta a punto do local e dos equipamentos.
  - Preparación para o inicio do servizo.
- Documentación relacionada cos servizos. Vales de control: formalización e relación interdepartamental.
- Coordinación durante o servizo en cociña. Distribución do traballo na cociña:
  - Partidas: misións asignadas.
  - Categorias profesionais: tarefas e obrigas.
- Execución dos procesos propios do servizo.
  - Interpretación de comandas.
  - Realización das elaboracións culinarias atendendo aos criterios propios: temporalización, punto de cocción, temperatura óptima de servizo, etc.
  - Realización do proceso de servizo en fontes, e empratamento.
- Tarefas de finalización do servizo.
  - Recollida, desbarasado e limpeza do posto de traballo.
  - Limpeza dos equipamentos e do material.
  - Realización de inventarios e partes diarios de consumo.
  - Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de tempos e calidade.

### 1.3.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo contén a formación necesaria para desempeñar funcións de produción e servizo en cociña.

Estas funcións abranguen aspectos como:

- Elaboración de produtos.
- Terminación e presentación.
- Conservación e envasado.
- Prestación de servizos en cociña.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Procesos de produción de alimentos en restauración.
- Procesos de servizo en cociñas tradicionais, de colectividade, catering e outras formas de restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), c), e), f), g), h), i), j) e k) do ciclo formativo, e as competencias a), e), f), g), h), i), j) e k) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Execución de técnicas de cocción.
- Confección de elaboracións básicas de múltiples aplicacións.

- Terminación e decoración de pratos e outras presentacións culinarias.
- Desenvolvemento dos servizos en cociña desde o preservizo ás tarefas posteriores á súa execución.

## 1.4 Módulo profesional: procesos básicos de pastelería e repostería

- Código: MP0026
- Duración: 240 horas

### 1.4.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
  - CA1.1. Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.
  - CA1.2. Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
  - CA1.3. Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.
  - CA1.4. Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.
  - CA1.5. Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.
  - CA1.6. Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
  - CA1.7. Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
  - CA1.8. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
  - CA1.9. Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.
  - CA1.10. Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.
  - CA1.11. Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.
  - CA1.12. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
  - CA1.13. Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
- RA2. Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.
  - CA2.1. Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
  - CA2.2. Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.
  - CA2.3. Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.



- CA2.4. Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
- CA2.5. Interpreouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
- CA2.6. Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.
- CA2.7. Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.
- CA2.8. Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.
- CA2.9. Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).
- CA2.10. Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.
- CA2.11. Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.
- CA2.12. Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).
- CA2.13. Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.
- CA2.14. Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.
- CA2.15. Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).
- CA2.16. Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.
- CA2.17. Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.
- CA2.18. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- CA2.19. Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
- RA3. Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.
  - CA3.1. Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.
  - CA3.2. Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.
  - CA3.3. Interpreouse a formulación de cada produto.
  - CA3.4. Identificouse a función de cada ingrediente.
  - CA3.5. Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.
  - CA3.6. Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.

- CA3.7. Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.
- CA3.8. Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.
- CA3.9. Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.
- CA3.10. Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.
- CA3.11. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
- CA3.12. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- CA3.13. Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
- RA4. Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.
  - CA4.1. Describíronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostaría, e as súas alternativas de uso.
  - CA4.2. Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.
  - CA4.3. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostaría.
  - CA4.4. Elixíuse o deseño básico ou persoal.
  - CA4.5. Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.
  - CA4.6. Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
  - CA4.7. Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
  - CA4.8. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
  - CA4.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
  - CA4.10. Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

## 1.4.2 Contidos básicos

### Posta a punto de equipamentos e instalacións de pastelería e repostaría

- Maquinaria básica e auxiliar.
  - Descrición, características, clasificación e localización.
  - Procedementos para o seu uso e aplicacións.
  - Principais anomalías e medidas correctoras.
  - Mantemento de primeiro nivel.
- Batería, moldes e ferramentas:
  - Descrición e características
  - Aplicacións e procedementos de uso e mantemento.

## Obtención de masas e pastas de múltiples aplicacións

- Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas e pastas.
- Función das materias primas.
- Operacións básicas:
  - Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
  - Preparación de latas e moldes.
  - Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteleira.
  - Aplicación doutras técnicas básicas.
- Masas folladas.
  - Características.
  - Fundamentos do proceso de follaxe.
  - Tipos e fórmulas básicas de follaxe: básica, de manteiga, invertida e rápida.
  - Principais elaboracións de masas folladas: milfollas, palmeiras, vol au vents, canas, cornetes, ferraduras, bandas de froitas, e empanadas doces ou salgadas.
- Masas batidas ou esponxadas.
  - Características e procesos de elaboración.
  - Principais elaboracións con masas batidas: biscoitos de molde, de prancha e compactos (plum cake, catro cuartos, mármore e bica galega), madalenas, sobados, manteigadas, soletas, merengues, etc.
- Masas escaldadas.
  - Características e proceso de elaboración.
  - Principais elaboracións: masa de petisú, chulas e churros.
- Masas quebradas.
  - Características, técnicas e procesos de elaboración.
  - Tipos de masas quebradas: de fondos, azucrada, sablé e lintzer.
  - Principais elaboracións con masas quebradas: tortas doces (de Santiago, de mazá, etc.) e salgadas (quiche Lorraine, etc.).
- Pastas secas: tipos e características.
  - Pastas de corte: florentinas, nevados, polvoróns, amendoados, etc.
  - Pastas de crema: linguas de gato, tulipas, tellas, cigarros, cucuruchos, etc.
  - Pastas de manga rizadas e lisas.
- Outras masas: de pizza, de pans especiais, de empanada galega, etc.
- Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastalaría.

## Obtención de xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións

- Elaboración e conservación de cremas con ovo, cremas batidas e cremas lixeiras.
  - Ingredientes e formulación.
  - Cremas de manteiga, inglesa e pasteleira; xema pasteleira.
  - Cremas de améndoas, de requexo e similares.
  - Cremas muselina, de trufa (ganaché), Chantilly, bávara, mousses, etc.
  - Secuencia de operacións.

- Consistencia e características.
- Necesidades de conservación e rexeneración.
- Utilización nos produtos de pastelería.
- Elaboración de cremas, mollos e farsas para recheos salgados.
  - Ingredientes e formulación.
  - Mollo bechamel e outros
  - Cremas de manteiga con elementos salgados.
  - Crema soufflé para recheo de quiches.
  - Farsas de recheo, como a da empanada.
  - Panada e outras.
  - Secuencia de operacións.
  - Consistencia e características.
  - Necesidades de conservación e rexeneración.
  - Utilización nos produtos de pastelería.
- Elaboración de cubertas e de preparados á base de froitas.
  - Ingredientes e formulación.
  - Glaseado, fondant, brillo de froitas, pasta de améndoas, baño, etc.
  - Marmeladas, confeituras, xeleas e coulis.
  - Secuencia de operacións.
  - Consistencia e características.
  - Necesidades de conservación e rexeneración
  - Utilización nos produtos de pastelería.
- Preparación e conservación de coberturas de chocolate.
  - Chocolate e coberturas: definición e tipos.
  - Utilización de coberturas: fundido, temperado ou atemperado. Aplicación.
- Elaboración e conservación de xaropes. Aplicacións.

#### Decoración de produtos de pastelería e repostería

- Decoración de produtos en pastelería e repostería. Normas e combinacións básicas. Control e valoración de resultados.
- Manexo do enxoval de acabado: cartucho, aerógrafo, etc.
- Aplicación das técnicas básicas de acabado: pintado con ovo, flambaxe e outras técnicas decorativas.
- Experimentación e avaliación de combinacións.

### 1.4.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboracións básicas e produtos elementais de pastelería e repostería.

A elaboración de produtos de pastelería e repostería abrangue aspectos como:

- Execución e control do proceso produtivo.
- Control do produto durante o proceso.

- Resposta ante continxencias e desviacións do proceso produtivo.
- Posta a punto do lugar de traballo.
- Manipulacións previas de materias primas.
- Rexeneración, preparación e elaboración de produtos.
- Terminación e presentación.
- Conservación e envasado.
- Mantemento de instalacións.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Elaboracións básicas e produtos elementais de pastelería doces e salgados (masas folladas, masas batidas, masas escaldadas, masas azucradas e semifríos).
- Produtos de recheo para produtos de pastelería doces e salgados.
- Elaboración de cubertas á base de froitas, de chocolate, etc.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), c), d), f), h), i), j) e k) do ciclo formativo, e as competencias a), c), e), f), h), i), e k) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Preparación de masas e pastas de pastelería e repostaría, aplicación de tratamentos térmicos e composición con recheos, cremas e cubertas.
- Interpretación de fichas de fabricación, rexistros de control e documentación técnica asociada.
- Control do produto durante o proceso para garantir a calidade.
- Cumprimento das normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais e das normas de seguridade e hixiene.

## 1.5 Módulo profesional: produtos culinarios

- Código: MP0048.
- Duración: 350 horas.

### 1.5.1 Unidade formativa 1: elaboración de produtos culinarios mediante técnicas tradicionais

- Código: MP0048\_12.
- Duración: 240 horas.

#### 1.5.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.
  - CA1.1. Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.
  - CA1.2. Determináronse as fases da produción e do servizo en cociña, e estableceuse a súa secuencia e a súa temporalización.
  - CA1.3. Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
  - CA1.4. Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
  - CA1.5. Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.
  - CA1.6. Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
  - CA1.7. Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
  - CA1.8. Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
  - CA1.9. Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.
  - CA1.10. Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA2. Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.
  - CA2.1. Identificáronse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciáronse das técnicas tradicionais.
  - CA2.2. Relacionouse cada técnica coas características do produto final.
  - CA2.3. Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.
  - CA2.4. Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.

- CA2.5. Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
- CA2.6. Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.
- CA2.7. Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.
- CA2.8. Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
- CA2.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA3. Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.
  - CA3.1. Propuxéronse produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas dadas.
  - CA3.2. Valorouse a posibilidade de aproveitamento de recursos.
  - CA3.3. Deseñáronse elaboracións que combinen os elementos entre si de xeito razoable.
  - CA3.4. Deducíronse e relacionáronse as técnicas acaídas con respecto ás materias primas e aos resultados finais propostos.
  - CA3.5. Realizáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos.
  - CA3.6. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
  - CA3.7. Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.
  - CA3.8. Verificáronse e valoráronse as características organolépticas finais do produto (forma, cor, etc.).
  - CA3.9. Confeccionouse un receptorio e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo.
  - CA3.10. Calculáronse, logo da elaboración da receita, os valores económicos e nutricionais.
  - CA3.11. Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
  - CA3.12. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA4. Elabora pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas e analiza as características propias de cada situación.
  - CA4.1. Recoñecéronse os tipos de necesidades alimentarias específicas.
  - CA4.2. Elaboráronse e valoráronse nutricionalmente dietas de distintos tipos.
  - CA4.3. Identificáronse alimentos excluídos en cada necesidade alimentaria específica.
  - CA4.4. Recoñecéronse os produtos substitutivos e os cambios de pratos posibles, baseándose nas necesidades nutricionais.
  - CA4.5. Elaboráronse os pratos seguindo os procedementos establecidos, e evitáronse cruces con alimentos excluídos.
  - CA4.6. Analizáronse as consecuencias dunha manipulación ou dunha preparación inadecuada.

- CA4.7. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

## Contidos básicos

### Organización dos procesos produtivos

- Ámbitos da produción culinaria: descrición e análise.
- Información relacionada coa organización dos procesos: fichas técnicas de produción, ordes de traballo, etc.
- Fases da produción e do servizo en cociña: descrición e análise.
- Diagramas de organización e secuencia das fases produtivas. Cociñas centrais: liña quente e fría.

### Elaboración de produtos culinarios

- Cociñas territoriais: descrición e características xerais.
- Diversidade das cociñas galega, española e internacional: tradición, movementos gastronómicos, produtos e elaboracións máis salientables.
- Cociña de temporada ou de mercado: pratos e tratamentos culinarios máis representativos.
- Cociña creativa: interpretación das elaboracións culinarias máis significativas e valores gastronómicos.
- Técnicas culinarias avanzadas: descrición, análise, execución e aplicacións.
- Execución das elaboracións máis representativas: fases, técnicas e procedementos. Puntos clave na súa realización. Control e valoración de resultados.
- Gornicións, decoracións e mollos apropiados á elaboración culinaria, en función da súa denominación e do complemento nutritivo e organoléptico.
- Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.
- Historia e evolución da cociña. Publicacións, persoas e acontecementos máis salientables do mundo culinario.

### Elaboración de produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas

- Transformacións fisicoquímicas dos alimentos: descrición e características.
- Calidades organolépticas das materias primas: valoracións salientables e combinacións básicas.
- Realización de receitas de diferentes tipos e de fichas técnicas de produción.
- Identificación de alternativas e modificacións das técnicas de cociña con respecto ás calidades e ás características das materias primas.
- Procedementos de execución dos produtos culinarios.
- Fases, técnicas e puntos clave. Control e valoración de resultados.



## Elaboración de pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas

- Necesidades nutricionais en persoas con necesidades alimentarias específicas. Principais afeccións alimentarias: alerxias e intolerancias.
- Emprego de táboas de composición dos alimentos. Roda dos alimentos.
- Dietas tipo: descrición e caracterización.
- Produtos axeitados para as necesidades alimentarias específicas.
- Procesos de execución de elaboracións culinarias para dietas. Influencia da aplicación de diversos métodos de cocción nos alimentos.

### 1.5.1.2 Unidade formativa 2: elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega e de novas tendencias

- Código: MP0048\_22.
- Duración: 110 horas.

#### Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas e tecnoloxías innovadoras, e formula variacións e alternativas.
  - CA1.1. Analizáronse as novas tendencias gastronómicas e achegáronse ideas válidas e con posibilidades de aplicación práctica.
  - CA1.2. Identificouse a maquinaria de nova tecnoloxía empregada na produción culinaria, asociada ás técnicas culinarias avanzadas e/ou innovadoras.
  - CA1.3. Valorouse a importancia das técnicas culinarias avanzadas en diversos ámbitos produtivos, e a súa contextualización no sector en Galicia.
  - CA1.4. Aplicáronselles novas técnicas e tecnoloxías aos pratos clásicos, e comparáronse os resultados, incluíndo as especificidades relativas aos pratos salientables da cociña galega.
  - CA1.5. Atendeuse o servizo desde a cociña, respondendo de xeito significativo á oferta deseñada previamente no módulo e realizando o empratamento dos produtos culinarios, experimentando con novas fórmulas e tendencias de servizo e presentación propias da gastronomía galega innovadora e actual.

#### Contidos básicos

##### Elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega, con aplicación de técnicas e tecnoloxías actuais e innovadoras, e formulación de variacións e alternativas viables

- Trazos máis salientables da historia e da evolución da cociña galega: referentes máis destacables do ámbito culinario innovador no sector en Galicia, e análise das elaboracións culinarias que veñen resultando máis viables.
- Cociña galega de mercado: produtos, pratos e tratamentos culinarios e de presentación máis relevantes.
- Cociña galega creativa en novas tendencias gastronómicas: interpretación destas elaboracións máis significativas e valores gastronómicos.
- Apreciación e posta en valor da cociña, e uso dela como xeito propio de innovación no sector en Galicia.

- Experimentación e avaliación de combinacións innovadoras coas materias primas galegas con máis potencial de futuro: fases, técnicas e puntos clave. Control e valoración de resultados.
- Aplicación e emprego das novidades técnicas e tecnolóxicas nas elaboracións culinarias propias de Galicia e a súa presentación: baleiro, centrifugación, ultrasóns, nitróxeno líquido, microfiltraxe, etc.
- Elaboración de produtos culinarios non considerados tradicionalmente pola gastronomía clásica galega.

### **Orientacións pedagóxicas**

Este módulo contén a formación necesaria para desempeñar a función de produción e servizo en cociña.

Esta función abrangue aspectos como:

- Aplicación de técnicas culinarias tradicionais.
- Programación de actividades.
- Elaboración de pratos culinarios.
- Elaboración de produtos culinarios específicos.
- Análise e evolución da gastronomía galega.
- Elaboracións máis significativas da cociña galega, aplicando técnicas e tecnoloxías actuais e innovadoras.
- Desenvolvemento de fórmulas de experimentación gastronómica con materias primas autóctonas.
- Análise dos novos medios de produción culinaria en xeral, e de aplicación específica á cociña galega en particular.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Elaboración dos produtos culinarios básicos e clásicos, e tamén de cociña creativa, nomeadamente a galega.
- Supervisión das actividades propias do desenvolvemento dos servizos en cociña.
- Acabamento, presentación e decoración dos produtos culinarios, tanto os de elaboración sinxela e básica como os deseñados co emprego de novas técnicas e tecnoloxías, ou desde unha perspectiva innovadora.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), c), d), e), f), g) h), i), j), k) e l) do ciclo formativo, e as competencias a), c), d), e), f), g), h), i), j), k) e l) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Organización dos procesos produtivos e das fases de produción e servizo en cociña, con diagramas de organización e determinación da secuencia das fases produtivas.
- Uso de técnicas culinarias con aplicación das novas tecnoloxías.
- Preparación de elaboracións culinarias territoriais e internacionais, incluíndo variantes propias da cociña galega.
- Elaboración de produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, incluíndo as autóctonas ou, en certo modo, propias de Galicia.
- Elaboración de pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas.

## 1.6 Módulo profesional: sobremesas en restauración

- Código: MP0028
- Duración: 140 horas

### 1.6.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.
  - CA1.1. Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.
  - CA1.2. Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.
  - CA1.3. Determinouse a secuencia das fases da produción.
  - CA1.4. Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
  - CA1.5. Analizáronse as necesidades de decoración.
  - CA1.6. Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
  - CA1.7. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
  - CA1.8. Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.
  - CA1.9. Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA2. Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.
  - CA2.1. Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.
  - CA2.2. Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
  - CA2.3. Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).
  - CA2.4. Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.
  - CA2.5. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.
  - CA2.6. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.
  - CA2.7. Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
  - CA2.8. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
  - CA2.9. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
  - CA2.10. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
  - CA2.11. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

- RA3. Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.
  - CA3.1. Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.
  - CA3.2. Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
  - CA3.3. Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.
  - CA3.4. Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
  - CA3.5. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.
  - CA3.6. Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
  - CA3.7. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
  - CA3.8. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
  - CA3.9. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
  - CA3.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA4. Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.
  - CA4.1. Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.
  - CA4.2. Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
  - CA4.3. Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.
  - CA4.4. Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
  - CA4.5. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.
  - CA4.6. Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
  - CA4.7. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
  - CA4.8. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
  - CA4.9. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
  - CA4.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA5. Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.
  - CA5.1. Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.
  - CA5.2. Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.
  - CA5.3. Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
  - CA5.4. Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.
  - CA5.5. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
  - CA5.6. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
  - CA5.7. Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.

- CA5.8. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
- CA5.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA6. Elabora semifríos e reconece os procedementos aplicados.
  - CA6.1. Caracterizáronse os tipos de semifríos.
  - CA6.2. Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
  - CA6.3. Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.
  - CA6.4. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
  - CA6.5. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
  - CA6.6. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
  - CA6.7. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA7. Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostaría, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.
  - CA7.1. Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
  - CA7.2. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
  - CA7.3. Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
  - CA7.4. Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.
  - CA7.5. Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
  - CA7.6. Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
  - CA7.7. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
  - CA7.8. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
  - CA7.9. Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
  - CA7.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

## 1.6.2 Contidos básicos

### Organización das tarefas para a elaboración de sobremesas en restauración

- Sobremesas en restauración: descrición, caracterización, clasificación e aplicacións.
- Documentación asociada aos procesos produtivos de sobremesas: fichas técnicas, escandallos, etc.
- Fases e caracterización da produción e do servizo de sobremesas en restauración.

### Elaboración de sobremesas á base de froitas

- Sobremesas á base de froitas: descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación.
- Sobremesas tradicionais de Galicia.
- Procedementos de execución de sobremesas de froitas frías (ensaladas, macedonias, froitas en xarope, froitas en compota, etc.) e de froitas quentes (froitas ao forno, flamadas, etc.).
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

### Elaboración de sobremesas á base de lácteos

- Sobremesas á base de lácteos: descrición, análise, características, aplicacións e conservación.
- Sobremesas tradicionais de Galicia.
- Procedementos de execución de sobremesas á base de leite (flan, pudín, crema catalá e outras cremas, arroz con leite, etc.).
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

### Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola

- Sobremesas fritidas ou de tixola: descrición, análise, tipos, características, aplicacións, e conservación.
- Sobremesas tradicionais de Galicia.
- Procedementos de execución de sobremesas como chulas, filloas, crema fritida e leite fritido, torradas e outras elaboracións de tixola.
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

### Elaboración de xeados e sorbetes

- Xeados e sorbetes: descrición, caracterización, tipos, clasificacións, aplicacións e conservación.
- Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de xeados e sorbetes.
- Procedementos de execución para a obtención de xeados á crema, xeados de froitas, sorbetes, parfaits, soufflés xeados, etc.
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

### Elaboración de semifríos

- Semifríos: descrición, tipos, aplicacións e conservación.
- Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de semifríos.

- Procedementos de execución de semifríos, como mousses, bavaoises, carlotas e outras elaboracións similares.
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

#### Presentación de sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería

- Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.
- Experimentación e avaliación de combinacións.
- Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.
- Presentación final: tipo de vaixela e decoración.
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

### 1.6.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración de sobremesas empratadas.

Esta función abrangue aspectos como:

- Preparación e regulación dos equipamentos e das instalacións.
- Preparación e acondicionamento das materias primas e auxiliares.
- Elaboración, decoración e conservación de produtos como xeados, sorbetes, semifríos, sobremesas á base de froita, sobremesas lácteas, etc.
- Deseño de sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Elaboración de sobremesas empratadas en restauración.
- Presentación e decoración das sobremesas en restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), d), e), f), g), h), i), j) e k) do ciclo formativo, e as competencias a), c), d), f), g), h), i) e k) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Elaboración de diagramas de organización e establecemento de secuencias das fases produtivas.
- Elaboración de sobremesas á base de froitas, á base de lácteos e fritidas.
- Elaboración de xeados, sorbetes e semifríos.
- Decoración e presentación de sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería.



## 1.7 Módulo profesional: seguridade e hixiene na manipulación de alimentos

- Código: MP0031
- Duración: 53 horas

### 1.7.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
  - CA1.1. Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
  - CA1.2. Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
  - CA1.3. Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
  - CA1.4. Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
  - CA1.5. Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
  - CA1.6. Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
  - CA1.7. Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
  - CA1.8. Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
  - CA1.9. Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos de DDD.
- RA2. Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
  - CA2.1. Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
  - CA2.2. Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
  - CA2.3. Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
  - CA2.4. Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
  - CA2.5. Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
  - CA2.6. Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
  - CA2.7. Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.



- RA3. Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
  - CA3.1. Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
  - CA3.2. Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
  - CA3.3. Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
  - CA3.4. Describíronse as principais alteracións dos alimentos.
  - CA3.5. Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
  - CA3.6. Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos rematados.
  - CA3.7. Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
  - CA3.8. Evitouse a posible presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.
  - CA3.9. Recoñécéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.
- RA4. Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.
  - CA4.1. Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
  - CA4.2. Recoñécéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
  - CA4.3. Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
  - CA4.4. Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
  - CA4.5. Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
  - CA4.6. Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
  - CA4.7. Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
  - CA4.8. Recoñécéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).
- RA5. Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.
  - CA5.1. Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
  - CA5.2. Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
  - CA5.3. Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
  - CA5.4. Recoñécéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.
  - CA5.5. Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
  - CA5.6. Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.
- RA6. Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.

- CA6.1. Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
- CA6.2. Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
- CA6.3. Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
- CA6.4. Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.
- CA6.5. Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.
- CA6.6. Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

## 1.7.2 Contidos básicos

### Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións

- Conceptos e niveis de limpeza.
- Lexislación e requisitos xerais de limpeza de útiles, equipamentos e instalacións.
- Perigos sanitarios asociados a aplicacións inadecuadas de limpeza, desinfección, desratización e desinsectación.
- Procesos e produtos de limpeza.

### Mantemento de boas prácticas hixiénicas

- Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.
- Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.
- Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH), coas súas recomendacións e os contidos mínimos para o sector.

### Aplicación das boas prácticas de manipulación de alimentos

- Normativa xeral de manipulación de alimentos.
- Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.
- Métodos de conservación dos alimentos.

### Aplicación de sistemas de autocontrol

- Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.
- Pasos previos aos sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
- Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.

- Trazabilidade no almacén: compra-venda e elaboración-fabricación ascendente e descendente.

#### Utilización eficaz de recursos

- Impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.
- Concepto dos tres erres: redución, reutilización e reciclaxe.
- Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.

#### Recollida selectiva de residuos

- Lexislación ambiental comunitaria, estatal, autonómica e local.
- Descrición dos residuos xerados e os seus efectos ambientais.
- Técnicas de recollida, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
- Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.

### 1.7.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de seguridade alimentaria e ambiental.

Esta función inclúe aspectos como:

- Aplicación de normas de hixiene.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Redución do impacto ambiental.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en todos os procesos ou produtos da cociña.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais b), c), d), e), f), g), h) e i) do ciclo formativo, e as competencias b), c), d), e), f), g), h) e i) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Formalización dos documentos asociados ao control do proceso e da trazabilidade.
- Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións, e comprobación da súa eficacia.
- Aplicación do APPCC.
- Control de residuos.

## 1.8 Módulo profesional: formación e orientación laboral

- Código: MP0049
- Duración: 107 horas

### 1.8.1 Unidade formativa 1: prevención de riscos laborais

- Código: MP0049\_12
- Duración: 45 horas

#### 1.8.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.
  - CA1.1. Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
  - CA1.2. Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
  - CA1.3. Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
  - CA1.4. Comprenderonse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
  - CA1.5. Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.
  - CA1.6. Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da cociña e restauración.
  - CA1.7. Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
- RA2. Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración.
  - CA2.1. Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
  - CA2.2. Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
  - CA2.3. Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
  - CA2.4. Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
  - CA2.5. Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.
- RA3. Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.

- CA3.1. Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
- CA3.4. Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
- CA3.5. Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
- CA3.6. Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.
- CA3.7. Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.
- CA3.8. Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
- CA3.9. Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.
- CA3.10. Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
- RA4. Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.
  - CA4.1. Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.
  - CA4.2. Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
  - CA4.3. Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
  - CA4.4. Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
  - CA4.5. Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
  - CA4.6. Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

### 1.8.1.2 Contidos básicos

#### Dereitos e obrigas en seguridade e saúde laboral

- Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.
- Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.
- Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.
- Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.
- Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.

### Avaliación de riscos profesionais

- Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.
- Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
- Riscos específicos no sector da cociña e restauración en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.
- Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector da cociña e restauración.

### Planificación da prevención de riscos na empresa

- Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.
- Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.
- Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.
- Planificación da prevención na empresa.
- Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.
- Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.
- Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.

### Aplicación de medidas de prevención e protección na empresa

- Medidas de prevención e protección individual e colectiva.
- Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.
- Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.
- Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

## **1.8.2 Unidade formativa 2: equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego**

- Código: MP0049\_22
- Duración: 62 horas

### **1.8.2.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación**

- RA1. Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.
  - CA1.1. Identifícanse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en cociña e gastronomía, e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
  - CA1.2. Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
  - CA1.3. Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.

- CA1.4. Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
- CA1.5. Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
- CA1.6. Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
- CA1.7. Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.
- RA2. Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.
  - CA2.1. Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
  - CA2.2. Distinguíronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
  - CA2.3. Identificáronse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
  - CA2.4. Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
  - CA2.5. Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
  - CA2.6. Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en cociña e gastronomía.
  - CA2.7. Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
  - CA2.8. Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.
  - CA2.9. Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
  - CA2.10. Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
  - CA2.11. Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
  - CA2.12. Identificáronse as características definatorias dos novos contornos de organización do traballo.
- RA3. Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as contingencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.
  - CA3.1. Valórouse o papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
  - CA3.2. Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social.
  - CA3.3. Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
  - CA3.4. Determináronse as principais prestacións contributivas da Seguridade Social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
  - CA3.5. Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.

- RA4. Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.
  - CA4.1. Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
  - CA4.2. Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
  - CA4.3. Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
  - CA4.4. Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
  - CA4.5. Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
  - CA4.6. Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.
  - CA4.7. Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
  - CA4.8. Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
  - CA4.9. Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

### 1.8.2.2 Contidos básicos

#### Xestión do conflito e equipos de traballo

- Diferenciación entre grupo e equipo de traballo.
- Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización.
- Equipos no sector da cociña e restauración segundo as funcións que desempeñen.
- Dinámicas de grupo.
- Equipos de traballo eficaces e eficientes.
- Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade.
- Conflito: características, tipos, causas e etapas.
- Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.

#### Contrato de traballo

- Dereito do traballo.
- Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
- Análise da relación laboral individual.
- Dereitos e deberes derivados da relación laboral.



- Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.
- Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.
- Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.
- Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.
- Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.
- Representación das persoas traballadoras na empresa.
- Conflitos colectivos.
- Novos contornos de organización do traballo.

### Seguridade social, emprego e desemprego

- A Seguridade Social como pilar do estado social.
- Estrutura do sistema de Seguridade Social.
- Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.
- Protección por desemprego.
- Prestacións contributivas da Seguridade Social.

### Procura activa de emprego

- Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais.
- Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
- Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
- Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
- Definición e análise do sector profesional do título de técnico en cociña e gastronomía.
- Proceso de toma de decisións.
- Proceso de procura de emprego no sector de actividade.
- Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

## 1.8.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para que o alumno ou a alumna se poidan inserir laboralmente e desenvolver a súa carreira profesional no sector da cociña e restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais i), k), l) e m) do ciclo formativo e as competencias i), j), k), l) e m) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Manexo das fontes de información para a elaboración de itinerarios formativo-profesionalizadores, en especial no referente ao sector da cociña e restauración.

- Posta en práctica de técnicas activas de procura de emprego:
  - Realización de probas de orientación e dinámicas sobre as propias aspiracións, competencias e capacidades.
  - Manexo de fontes de información, incluídos os recursos de internet para a procura de emprego.
  - Preparación e realización de cartas de presentación e currículos (potenciarase o emprego doutros idiomas oficiais na Unión Europea no manexo de información e elaboración do currículo Europass).
- Familiarización coas probas de selección de persoal, en particular a entrevista de traballo.
- Identificación de ofertas de emprego público ás que se pode acceder en función da titulación, e resposta á súa convocatoria.
- Formación de equipos na aula para a realización de actividades mediante o emprego de técnicas de traballo en equipo.
- Estudo das condicións de traballo do sector da cociña e restauración a través do manexo da normativa laboral, dos contratos máis comunmente utilizados e do convenio colectivo de aplicación no sector da cociña e restauración.
- Superación de calquera forma de discriminación no acceso ao emprego e no desenvolvemento profesional.
- Análise da normativa de prevención de riscos laborais que lle permita a avaliación dos riscos derivados das actividades desenvolvidas no sector produtivo, así como a colaboración na definición dun plan de prevención para a empresa e das medidas necesarias para a súa posta en práctica.

O correcto desenvolvemento deste módulo esixe a disposición de medios informáticos con conexión a internet e que polo menos dúas sesións de traballo semanais sexan consecutivas.

## 1.9 Módulo profesional: empresa e iniciativa emprendedora

- Código: MP0050
- Duración: 53 horas.

### 1.9.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.
  - CA1.1. Identifícase o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
  - CA1.2. Analízase o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
  - CA1.3. Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
  - CA1.4. Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector da cociña e restauración.
  - CA1.5. Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.
  - CA1.6. Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.
  - CA1.7. Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da cociña e restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
  - CA1.8. Analízase a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.
- RA2. Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.
  - CA2.1. Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
  - CA2.2. Analízase o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
  - CA2.3. Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
  - CA2.4. Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
  - CA2.5. Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración en función da súa posible localización.

- CA2.6. Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
- CA2.7. Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada coa cociña e restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
- CA2.8. Identificáronse, en empresas de cociña e restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
- CA2.9. Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
- CA2.10. Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
- CA2.11. Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de cociña e restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
- CA2.12. Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
- RA3. Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.
  - CA3.1. Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos para desenvolver a actividade empresarial.
  - CA3.2. Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determináronse as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
  - CA3.3. Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector da cociña e da restauración.
  - CA3.4. Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
  - CA3.5. Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
  - CA3.6. Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
  - CA3.7. Identificáronse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.
  - CA3.8. Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas da cociña e restauración tendo en conta a súa localización.
  - CA3.9. Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
- RA4. Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.
  - CA4.1. Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
  - CA4.2. Describíronse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.

- CA4.3. Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas coa cociña e restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidacións trimestrais e liquidacións anuais).
- CA4.4. Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa de cociña e restauración, e describíronse os circuitos que recorre esa documentación na empresa.
- CA4.5. Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

## 1.9.2 Contidos básicos

### Iniciativa emprendedora

- Innovación e desenvolvemento económico. Principais características da innovación na actividade de cociña e restauración (materiais, tecnoloxía, organización da produción, etc.).
- Cultura emprendedora na Unión Europea, en España e en Galicia.
- Factores clave das persoas emprendedoras: iniciativa, creatividade, formación, responsabilidade e colaboración.
- Actuación das persoas emprendedoras no sector da cociña e restauración.
- O risco como factor inherente á actividade emprendedora.
- Valoración do traballo por conta propia como fonte de realización persoal e social.
- Ideas emprendedoras: fontes de ideas, maduración e avaliación destas.
- Proxecto empresarial: importancia e utilidade, estrutura e aplicación no ámbito da cociña e restauración.

### A empresa e o seu contorno

- A empresa como sistema: concepto, funcións e clasificacións.
- Análise do contorno xeral dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
- Análise do contorno específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia.
- Localización da empresa.
- A persoa empresaria. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial.
- Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.
- Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas.
- Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.
- Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.

## Creación e posta en marcha dunha empresa

- Formas xurídicas das empresas.
- Responsabilidade legal da persoa empresaria.
- A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.
- Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa.
- Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial e para a posta en marcha da empresa.
- Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de cociña e restauración.
- Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.

## Función administrativa

- Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena e dunha mediana empresa no sector da cociña e restauración.
- Concepto e nocións básicas de contabilidade: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
- Análise da información contable: equilibrio da estrutura financeira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.
- Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira.
- Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.
- Ciclo de xestión administrativa nunha empresa de cociña e restauración: documentos administrativos e documentos de pagamento.
- Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.

### 1.9.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desenvolver a propia iniciativa no ámbito empresarial, tanto cara ao autoemprego como cara á asunción de responsabilidades e funcións no emprego por conta allea.

A formación do módulo permite alcanzar os obxectivos xerais l), n), o) e p) do ciclo formativo e as competencias j), k) m) e n) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Manexo das fontes de información sobre o sector das empresas de cociña e restauración, incluíndo a análise dos procesos de innovación sectorial en marcha.
- Realización de casos e dinámicas de grupo que permitan comprender e valorar as actitudes das persoas emprendedoras e axustar a súa necesidade ao sector da cociña e restauración.
- Utilización de programas de xestión administrativa e financeira para pequenas e medianas empresas do sector.
- A realización dun proxecto empresarial relacionado coa actividade de cociña e restauración composto por un plan de empresa e un plan financeiro e que inclúa todas as facetas de posta en marcha dun negocio.

O plan de empresa incluíra os seguintes aspectos: maduración da idea de negocio, localización, organización da produción e dos recursos, xustificación da súa responsabilidade social, plan de márketing, elección da forma xurídica, trámites administrativos, e axudas e subvencións.

O plan financeiro ha incluír o plan de tesouraría, a conta de resultados previsional e o balance previsional, así como a análise da súa viabilidade económica e financeira.

É aconsellable que o proxecto empresarial se vaia realizando conforme se desenvolvan os contidos relacionados nos resultados de aprendizaxe.

O correcto desenvolvemento deste módulo esixe a disposición de medios informáticos con conexión a internet e que polo menos dúas sesións de traballo sexan consecutivas.

## **1.10 Sen contidos**

## **1.11 Sen Contidos**



## 1.12 Módulo profesional: formación en centros de trabajo

- Código: MP0051
- Duración: 410 horas

### 1.12.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Identifica a estrutura e a organización da empresa en relación coa produción e a comercialización dos produtos que se obteñen.
  - CA1.1. Identificouse a estrutura organizativa da empresa e as funcións de cada área desta.
  - CA1.2. Identificáronse os elementos que constitúen a rede loxística da empresa: provedores, clientela, sistemas de produción, almacenaxe, etc.
  - CA1.3. Identificáronse os procedementos de traballo no desenvolvemento do proceso produtivo.
  - CA1.4. Relacionáronse as competencias dos recursos humanos co desenvolvemento da actividade produtiva.
  - CA1.5. Interpretouse a importancia de cada elemento da rede no desenvolvemento da actividade da empresa.
  - CA1.6. Relacionáronse as características do mercado, o tipo de clientela e de provedores, e a súa influencia no desenvolvemento da actividade empresarial.
  - CA1.7. Identificáronse as canles de comercialización máis frecuentes nesta actividade.
  - CA1.8. Relacionáronse as vantaxes e os inconvenientes da estrutura da empresa fronte a outro tipo de organizacións empresariais.
- RA2. Aplica hábitos éticos e laborais no desenvolvemento da súa actividade profesional, consonte as características do posto de traballo e os procedementos establecidos na empresa.
  - CA2.1. Recoñeceuse e xustificouse:
    - Disposición persoal e temporal que precisa o posto de traballo.
    - Actitudes persoais (puntualidade, empatía, etc.) e profesionais (orde, limpeza e seguridade necesarias para o posto de traballo, responsabilidade, etc.).
    - Requisitos actitudinais ante a prevención de riscos na actividade profesional e as medidas de protección persoal.
    - Requisitos actitudinais referidos á calidade na actividade profesional.
    - Actitudes relacionais co propio equipo de traballo e coa xerarquía establecida na empresa.
    - Actitudes relacionadas coa documentación das actividades realizadas no ámbito laboral.
    - Necesidades formativas para a inserción e a reinserción laboral no ámbito científico e técnico do bo facer do profesional.
  - CA2.2. Identificáronse as normas de prevención de riscos laborais que cumpra aplicar na actividade profesional e os aspectos fundamentais da lei de prevención de riscos laborais.

- CA2.3. Aplicáronse os equipamentos de protección individual segundo os riscos da actividade profesional e as normas da empresa.
  - CA2.4. Mantívose unha actitude de respecto polo medio nas actividades desenvolvidas, e aplicáronse as normas internas e externas vinculadas a isto.
  - CA2.5. Mantivéronse organizados, limpos e libres de obstáculos o posto de traballo e a área correspondente ao desenvolvemento da actividade.
  - CA2.6. Interpretáronse e cumpríronse as instrucións recibidas, responsabilizándose do traballo asignado.
  - CA2.7. Estableceuse en cada situación unha comunicación e unha relación eficaces coa persoa responsable e cos membros do equipo, e mantívose un trato fluído e correcto.
  - CA2.8. Coordinouse co resto do equipo e informouse de calquera cambio, necesidade salientable ou imprevisto.
  - CA2.9. Valorouse a importancia da súa actividade e a adaptación aos cambios de tarefas asignadas no desenvolvemento dos procesos produtivos da empresa, integrándose nas novas funcións.
  - CA2.10. Comprometeuse responsablemente na aplicación das normas e dos procedementos no desenvolvemento de calquera actividade ou tarefa.
- RA3. Realiza operacións de recepción, almacenaxe e conservación de xéneros crus, semielaborados e elaborados; identifica e utiliza medios, equipamentos e instrumentos de control, e aplica técnicas e procedementos de acordo coas instrucións e as normas establecidas.
    - CA3.1. Interpretáronse as instrucións recibidas e identificouse a documentación asociada aos procesos de recepción.
    - CA3.2. Utilizáronse os equipamentos e os instrumentos de control consonte as instrucións e os procedementos establecidos.
    - CA3.3. Identificouse a adecuación cualitativa e cuantitativa das mercadorías recibidas respecto ás solicitadas, de acordo coas instrucións e cos procedementos establecidos.
    - CA3.4. Comunicáronse en tempo e forma as desviacións ou anomalías detectadas no proceso de recepción.
    - CA3.5. Recoñecéronse e determináronse as necesidades e os lugares idóneos para a almacenaxe e a conservación das materias primas ata o momento do seu uso ou consumo final, tendo en conta os protocolos establecidos.
    - CA3.6. Aplicáronse os criterios adecuados para realizar as operacións de almacenaxe, tendo en conta as instrucións e as normas establecidas.
    - CA3.7. Realizáronse correctamente os procedementos para o envasado e a conservación de xéneros, utilizando medios e aplicando técnicas en función das instrucións e das normas establecidas.
    - CA3.8. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
  - RA4. Executa operacións de preelaboración, para o que interpreta e relaciona instrucións e normas establecidas coa aplicación de procedementos e de técnicas inherentes ás actividades que se desenvolvan.
    - CA4.1. Interpretáronse as instrucións recibidas e a documentación asociada ás operacións de preelaboración.

- CA4.2. Preparáronse máquinas, batería, útiles e ferramentas, e realizáronse as operacións necesarias para o seu uso e o seu mantemento, segundo as instrucións e os procedementos establecidos.
- CA4.3. Trasladáronse e distribuíronse adecuadamente as materias primas aos lugares de traballo tendo en conta os procedementos establecidos.
- CA4.4. Identificáronse e determináronse as necesidades de limpeza e as preparacións previas das materias primas.
- CA4.5. Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que cumbran.
- CA4.6. Executáronse os procedementos de rexeneración que precisen as materias primas atendendo ao seu estado, con aplicación de técnicas segundo as normas establecidas.
- CA4.7. Realizáronse as tarefas de preparación, limpeza, cortes e obtención de pezas, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos.
- CA4.8. Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
- CA4.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA5. Realiza elaboracións e produtos culinarios, para o que interpreta e relaciona instrucións e documentos relacionados coa aplicación de técnicas, normas e procedementos de traballo preestablecidos.
  - CA5.1. Identificáronse e interpretáronse os procedementos específicos da empresa para a obtención de elaboracións culinarias elementais e produtos culinarios.
  - CA5.2. Identificáronse e relacionáronse as fases e os modos de operar previos ao desenvolvemento das técnicas, atendendo a instrucións e normas establecidas.
  - CA5.3. Deducíronse as necesidades de xéneros, equipamentos, útiles e ferramentas para o desenvolvemento dos procedementos.
  - CA5.4. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a produción en cociña.
  - CA5.5. Executáronse os procesos necesarios para a obtención de elaboracións e produtos culinarios, seguindo instrucións e procedementos establecidos na empresa.
  - CA5.6. Realizáronse as terminacións, as decoracións e as presentacións dos produtos culinarios durante o desenvolvemento do servizo en cociña, seguindo instrucións e normas establecidas.
  - CA5.7. Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades dos xéneros e o seu uso posterior.
  - CA5.8. Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.
  - CA5.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA6. Cumpre criterios de seguridade e hixiene, e actúa segundo normas hixiénico-sanitarias, de seguridade laboral e de protección ambiental.
  - CA6.1. Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación, tanto as recollidas na normativa como as específicas da propia empresa.
  - CA6.2. Recoñecéronse todos os comportamentos e as aptitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.

- CA6.3. Recoñeceuse e utilizouse a vestimenta de traballo completa, e cumpríronse e os seus requisitos de limpeza.
- CA6.4. Aplicáronse as boas prácticas de manipulación dos alimentos propias do desenvolvemento dos procesos de produción culinaria.
- CA6.5. Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras ou feridas da persoa manipuladora.
- CA6.6. Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións da empresa.
- CA6.7. Aplicáronse as operacións de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertido de residuos.
- CA6.8. Utilizáronse as enerxías e os recursos menos prexudiciais para o medio.

Este módulo profesional contribúe a completar as competencias propias deste título que se alcanzaron no centro educativo, ou a desenvolver competencias características de difícil consecución nel.

## 2. Anexo II

### A) Espazos mínimos

Espazo formativo	Superficie en m <sup>2</sup> (30 alumnos/as)	Superficie en m <sup>2</sup> (20 alumnos/as)	Grao de utilización
Aula polivalente.	60	40	39 %
Obradoiro de cociña.	210	160	44 %
Obradoiro de panadería e repostería.	150	120	17 %
Espazos anexos.	180	140	

- A Consellería de Educación e Ordenación Universitaria poderá autorizar unidades para menos de trinta postos escolares, polo que será posible reducir os espazos formativos proporcionalmente ao número de alumnos e alumnas, tomando como referencia para a determinación das superficies necesarias as cifras indicadas nas columnas segunda e terceira da táboa.
- O grao de utilización expresa en tanto por cento a ocupación en horas do espazo prevista para a impartición das ensinanzas no centro educativo, por un grupo de alumnado, respecto da duración total destas.
- Na marxe permitida polo grao de utilización, os espazos formativos establecidos poden ser ocupados por outros grupos de alumnos e alumnas que cursen o mesmo ou outros ciclos formativos, ou outras etapas educativas.
- En todo caso, as actividades de aprendizaxe asociadas aos espazos formativos (coa ocupación expresada polo grao de utilización) poderán realizarse en superficies utilizadas tamén para outras actividades formativas afíns.

### B) Equipamentos mínimos

Espazo formativo	Equipamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aula polivalente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Computadores instalados en rede, canón de proxección e acceso a internet.</li> <li>– Medios audiovisuais.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Obradoiro de cociña.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Deberá cumprir os requisitos en materia de seguridade e as normas hixiénico-sanitarias.</li> <li>– Deberá axustarse aos requisitos de instalación establecidos na normativa.</li> <li>– Deberá contar con servizos auxiliares de auga, gas e enerxía eléctrica, así como sistema de extracción de gases.</li> <li>– Xeradores de calor: fogóns, placas de indución, termóstato de cocción a baixa temperatura, fry-top, baño maría, frixideiras, gratinadoras, pranchas e grellas, fornos de convección, fornos mixtos, fornos microondas, cocedoiro de vapor con presión, etc.</li> <li>– Xeradores de frío: cámaras de refrixeración e de conxelación, abatedores de temperatura, armarios de refrixeración e de conxelación, mesas refrixeradas, etc.</li> <li>– Outra maquinaria: envasadora ao baleiro, termoseladora, elaboradora de pasta, lavaperolas, etc.</li> <li>– Bateria de cociña: material de cocción, de preparación e de conservación, accesorios, etc.</li> <li>– Ferramentas e enxoval de uso habitual na cociña: táboas, coitelos, escumadeiras, coador chinés e outros coadores, etc.</li> <li>– Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores,</li> </ul>

	<p>robots de cociña, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aparellos de última xeración: pota de cocción ao baleiro, deshidratador, centrifugadora, emulsionadora de xeados, montadores manuais de escumas a gas, equipamentos diversos de elaboracións, etc.</li> <li>- Material neutro: mesas de traballo de aceiro inoxidable, lavamáns, carros, andeis, campás, balanzas, armarios, etc.</li> <li>- Medios audiovisuais.</li> <li>- Deberán estar fisicamente delimitados: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cociña quente.</li> <li>- Cuarto frío refrixerado</li> <li>- Zonas de lavado.</li> <li>- Office.</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Obradoiro de panadaría e repostaría</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deberá cumprir os requisitos en materia de seguridade e hixiénico-sanitarios.</li> <li>- Deberá axustarse aos requisitos de instalación establecidos na normativa.</li> <li>- Deberá contar con servizos auxiliares de auga, gas e enerxía eléctrica, así como con sistema de extracción de gases.</li> <li>- Xeradores de calor: fogóns, placas de indución, baño maría, frixideiras, fornos de convección, fornos mixtos, fornos microondas, cazos eléctricos, temperador de cobertura, etc.</li> <li>- Xeradores de frío: cámaras de refrixeración e de conxelación, abatedores de temperatura, armarios de refrixeración e de conxelación, mesas refrixeradas, vitrinas expositoras con sistema de refrixeración e iluminación, elaboradora de xeados ou manteigadora, etc.</li> <li>- Outra maquinaria: envasadora ao baleiro, cámara de fermentación, termoseladora, batedores, amasadoras, divisoras, laminadoras, reenchedoras ou inxectoras, etc.</li> <li>- Bateria de cociña e accesorios: material de cocción, de preparación e de conservación, termómetros, cronómetros, pesaxaropes ou refractómetros, cepillos, pinceis, coitelas, etc.</li> <li>- Ferramentas e enxoval: cuncas, cubetas, bandexas, moldes, xerras medidoras, linguas, espátulas, xogos de boquillas, aros, fiador de ovo, coador chinés e outros coadores, barutos, pranchas queimadoras de azucre, arañas, cazos, mármore, moldes para bombóns e garfos de baño, etc.</li> <li>- Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, robots de cociña, etc.</li> <li>- Aparellos de última xeración: deshidratador, emulsionadora de xeados, montadores manuais de escumas a gas, kits diversos de elaboracións, etc.</li> <li>- Material neutro: mesas de traballo de aceiro inoxidable, lavamáns, vertedoiros, carros, andeis, campás, balanzas, armarios, carros portatalas e o seu correspondente xogo de latas para fornecer, etc.</li> <li>- Medios audiovisuais.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Espazos anexos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Economato-adega dotado de cámaras de refrixeración e de conxelación, andeis e sistemas de control de pesaxe.</li> <li>- Almacén para material.</li> <li>- Cuarto de lixo refrixerado.</li> <li>- Vestiarios de alumnos, de alumnas, de profesores e de profesoras con armarios.</li> <li>- Sanitarios.</li> </ul>

### 3. Anexo III

#### A) Especialidades do profesorado con atribución docente nos módulos profesionais do ciclo formativo de cociña e gastronomía

Módulo profesional	Especialidade do profesorado	Corpo
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0045. Ofertas gastronómicas.</li> </ul>	Hostalaría e turismo.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0046. Preelaboración e conservación de alimentos.</li> </ul>	Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0047. Técnicas culinarias.</li> </ul>	Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostería.</li> </ul>	Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0048. Produtos culinarios.</li> </ul>	Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0028. Sobremesas en restauración.</li> </ul>	Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.</li> </ul>	Hostalaría e turismo.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
	Procesos na industria alimentaria.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0049. Formación orientación laboral.</li> </ul>	Formación e orientación laboral.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0050. Empresa e iniciativa emprendedora.</li> </ul>	Formación e orientación laboral.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario."

#### B) Titulacións equivalentes para efectos de docencia

Corpos	Especialidades	Titulacións
<ul style="list-style-type: none"> <li>Profesorado de ensino secundario.</li> </ul>	Formación e orientación laboral. Empresa e iniciativa emprendedora.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diplomado/a en ciencias empresariais.</li> <li>Diplomado/a en relacións laborais.</li> <li>Diplomado/a en traballo social.</li> <li>Diplomado/a en educación social.</li> <li>Diplomado/a en xestión e Administración pública.</li> </ul>
	Hostalaría e turismo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diplomado/a en turismo.</li> </ul>
	Procesos na industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enxeñeiro/a técnico/a agrícola, especialidade en industrias agrarias e alimentarias.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Profesorado técnico de formación profesional.</li> </ul>	Cociña e pastelería.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnico/a superior en restauración.</li> <li>Técnico/a especialista en hostalaría.</li> </ul>
	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnico/a superior en industria alimentaria.</li> </ul>

**C) Titulacións requiridas para a impartición dos módulos profesionais que conforman o título para os centros de titularidade privada e doutras administracións distintas da educativa, e orientacións para a Administración pública**

Módulos profesionais	Titulacións
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ MP0045. Ofertas gastronómicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Diplomado/a en turismo.</li> <li>■ Licenciado/a en ciencia e tecnoloxía dos alimentos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Licenciado/a en ciencia e tecnoloxía dos alimentos.</li> <li>■ Licenciado/a en bioloxía.</li> <li>■ Licenciado/a en bioquímica.</li> <li>■ Licenciado/a en química.</li> <li>■ Licenciado/a en enoloxía.</li> <li>■ Licenciado/a en farmacia.</li> <li>■ Licenciado/a en veterinaria.</li> <li>■ Licenciado/a en ciencias ambientais.</li> <li>■ Licenciado/a en ciencias do mar.</li> <li>■ Enxeñeiro/a agrónomo/a.</li> <li>■ Enxeñeiro/a técnico/a agrícola, especialidade en industrias agrarias e alimentarias.</li> <li>■ Diplomado/a en nutrición humana e dietética.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ MP0046. Praelaboración e conservación de alimentos.</li> <li>■ MP0047. Técnicas culinarias.</li> <li>■ MP0048. Produtos culinarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Licenciado/a en ciencia e tecnoloxía dos alimentos.</li> <li>■ Técnico/a superior en restauración.</li> <li>■ Técnico/a especialista en hostalaría.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostería.</li> <li>■ MP0028. Sobremesas en restauración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Licenciado/a en ciencia e tecnoloxía dos alimentos.</li> <li>■ Técnico/a superior en restauración.</li> <li>■ Técnico/a especialista en hostalaría.</li> <li>■ Técnico/a superior en industria alimentaria.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ MP0049. Formación e orientación laboral.</li> <li>■ MP0050. Empresa e iniciativa emprendedora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Licenciado/a en dereito.</li> <li>■ Licenciado/a en administración e dirección de empresas.</li> <li>■ Licenciado/a en ciencias actuariais e financeiras.</li> <li>■ Licenciado/a en ciencias políticas e da Administración.</li> <li>■ Licenciado/a en ciencias do traballo.</li> <li>■ Licenciado/a en economía.</li> <li>■ Licenciado/a en psicoloxía.</li> <li>■ Licenciado/a en socioloxía.</li> <li>■ Enxeñeiro/a en organización industrial.</li> <li>■ Diplomado/a en ciencias empresariais.</li> <li>■ Diplomado/a en relacións laborais.</li> <li>■ Diplomado/a en educación social.</li> <li>■ Diplomado/a en traballo social.</li> <li>■ Diplomado/a en xestión e administración pública.</li> </ul>



## 4. Anexo IV

**Validacións entre módulos profesionais establecidos no título de técnico en cociña, ao abeiro da Lei orgánica 1/1990, e os establecidos no título de técnico en cociña e gastronomía, ao abeiro da Lei orgánica 2/2006**

Módulos profesionais do ciclo formativo (LOXSE): Cociña	Módulos profesionais do ciclo formativo (LOE): Cociña e gastronomía
<ul style="list-style-type: none"><li>Ofertas gastronómicas e sistemas de aprovisionamento.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>MP0045. Ofertas gastronómicas.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Preelaboración e conservación de alimentos.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>MP0046. Preelaboración e conservación de alimentos.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Técnicas culinarias.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>MP0047. Técnicas culinarias.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Repostaría.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostaría.</li><li>MP0028. Sobremesas en restauración.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Elaboracións e produtos culinarios.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>MP0048. Produtos culinarios.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Administración, xestión e comercialización na pequena empresa.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>MP0050. Empresa e iniciativa emprendedora.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Formación en centro de traballo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>MP0051. Formación en centros de traballo.</li></ul>

## 5. Anexo V

### A) Correspondencia das unidades de competencia acreditadas consonte o establecido no artigo 8 da Lei orgánica 5/2002, do 19 de xuño, cos módulos profesionais para a súa validación

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionais validables
<ul style="list-style-type: none"> <li>UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0045. Ofertas gastronómicas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>UC0260_2: Preelaborar e conservar toda clase de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0046. Preelaboración e conservación de alimentos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>UC0261_2: Preparar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0047. Técnicas culinarias.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>UC0262_2: Preparar e presentar todo tipo de elaboracións culinarias complexas e de creación propia para o servizo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0048. Produtos culinarios.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>UC0709_2: Definir ofertas sinxelas de repostería, realizar o aprovisionamento interno e controlar consumos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0045. Ofertas gastronómicas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>UC0306_2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostería.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>UC0710_2: Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0028. Sobremesas en restauración.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>UC0036_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria panadeira.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>UC0310_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.</li> </ul>

### B) Correspondencia dos módulos profesionais coas unidades de competencia para a súa acreditación

Módulos profesionais superados	Unidades de competencia acreditables
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0045. Ofertas gastronómicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos.</li> <li>UC0709_2: Definir ofertas sinxelas de repostería, realizar o aprovisionamento interno e controlar consumos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0046. Preelaboración e conservación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>UC0260_2: Preelaborar e conservar toda clase de alimentos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0047. Técnicas culinarias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>UC0261_2: Preparar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0048. Produtos culinarios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>UC0262_2: Preparar e presentar todo tipo de elaboracións culinarias complexas e de creación propia para o servizo.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>UC0306_2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0028. Sobremesas en restauración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>UC0710_2: Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.</li> </ul>

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ UC0310_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria alimentaria.</li><li>▪ UC0036_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria panadeira.</li></ul> |
|--|---|

## 6. Anexo VI

### Organización dos módulos profesionais do ciclo formativo para o réxime ordinario

Curso	Módulo	Duración	Especialidade de profesorado
1º	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0046. Preelaboración e conservación de alimentos.</li> </ul>	240	Cociña e pastelería.
1º	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0047. Técnicas culinarias.</li> </ul>	320	Cociña e pastelería.
1º	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostería.</li> </ul>	240	Cociña e pastelería. Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios.
1º	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.</li> </ul>	53	Hostalaría e turismo. Procesos na industria alimentaria.
1º	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0049. Formación e orientación laboral.</li> </ul>	107	Formación e orientación laboral
Total 1º (FCE)		960	
2º	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0028. Sobremesas en restauración.</li> </ul>	140	Cociña e pastelería. Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios.
2º	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0045. Ofertas gastronómicas.</li> </ul>	87	Hostalaría e turismo.
2º	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0048. Produtos culinarios.</li> </ul>	350	Cociña e pastelería.
2º	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0050. Empresa e iniciativa emprendedora.</li> </ul>	53	Formación e orientación laboral
Total 2º (FCE)		630	
2º	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP0051. Formación en centros de traballo.</li> </ul>	410	

## 7. Anexo VII

---

### Organización dos módulos profesionais en unidades formativas de menor duración

Módulo profesional	Unidades formativas	Duración
■ MP0049. Formación e orientación laboral.	■ MP0049_12. Prevención de riscos laborais.	45
	■ MP0049_22. Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	62