

## Xedapen Orokorrak

### HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE ETA IKERKETA SAILA

4609

431/2009 DEKRETUA, ekainaren 30ekoa, sukaldaritzako eta gastronomiako teknikariaren tituluari dagokion curriculuma ezartzen duena.

Kualifikazioei eta Lanbide Heziketari buruzko ekainaren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren 10.1 artikulua ezartzen duenez, Estatuko Administrazio Orokorrak finkatuko ditu Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionalan aditzera emandako lanbide-prestakuntzako eskaintzak osatuko dituzten profesionaltasun-ziurtagiriak eta -tituluak, betiere Konstituzioaren 149.1.30 eta 7. artikuluan xedatutakoaren arabera eta Lanbide Heziketaren Kontseilu Nagusiari kontsultatu ondoren.

Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren 39.6 artikulua xedatzen duenez, Espainiako Gobernuak, autonomia-erkidegoei kontsultatu ostean, lanbide-heziketako ikasketei dagozkien titulazioak ezarriko ditu, baita titulazio horietako bakoitzaren curriculumaren oinarriko alderdiak ere.

Hezkuntza-sistemako lanbide-heziketaren antolamendu orokorra ezartzen duen abenduaren 15eko 1538/2006 Errege Dekretuaren 6. artikuluan definitzen da lanbide-heziketako tituluen egitura. Horretarako, Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionala, Europar Batasunak finkatutako ardetzarauek, eta gizarte-intereseko beste alderdi batzuk hartu dira kontuan. Bestalde, Errege Dekretu horren 7. artikulua zehazten du titulu horien lanbide-profila, eta horren barnean hartuko dira konpetentzia orokorra, konpetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak, eta, hala badagokio, tituluei dagozkien Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionalaren konpetentzia-atalak.

Urriaren 29ko 1396/2007 Errege Dekretuak Sukaldaritzako eta gastronomiako teknikariaren tituluaren ezartzen du eta haren gutxienezko irakaskuntzak finkatzen ditu. Azken arau horrek, hain zuzen ere, ordezkaten du abenduaren 17ko 2219/1993 Errege Dekretuak ezarritako «Sukaldaritzako» teknikariaren titulua erregulazioa.

Bestetik, hezkuntza-sistemako lanbide-heziketaren antolamendu orokorra ezartzen duen 1538/2006 Errege Dekretuaren 17. artikulua xedatzen duenez, hezkuntza-administrazioek ezarriko dituzte Lanbide Heziketako irakaskuntzen curriculumak. Edonola ere, Errege Dekretu horretan bertan xedatutakoa eta titulu bakoitza erregulatu duten arauetan xedatutakoa errepertatu beharko dute.

## Disposiciones Generales

### DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

4609

DECRETO 431/2009, de 30 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico de Cocina y Gastronomía.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en el artículo 10.1 que la Administración General del Estado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.30 y 7.ª de la Constitución, y previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional, determinará los títulos y los certificados de profesionalidad, que constituirán las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, dispone en el artículo 39.6 que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de formación profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo define en el artículo 6, la estructura de los títulos de formación profesional, tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social. El artículo 7 concreta el perfil profesional de dichos títulos, que incluirá la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, las cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en los títulos.

El Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y fija sus enseñanzas mínimas. Esta última norma procede a sustituir la regulación del título de Técnico en Cocina, establecido por el Real Decreto 2219/1993, de 17 de diciembre.

Por otro lado, el artículo 17 del precitado Real Decreto 1538/2006, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, dispone que las Administraciones educativas establecerán los currículos de las enseñanzas de formación profesional respetando lo en él dispuesto y en las normas que regulen los títulos respectivos.

Euskal Autonomia Erkidegoaren berezko eskumeneen esparruari dagokionez, Autonomia Estatutuaren 16. artikuluan aditzera ematen denez, «Konstituzioaren lehen erabaki gehigarrian erabakitzen dena aplikatzeko, irakaskuntza, zabalera, maila, gradu, era eta espezialitate guztietan, Euskal Herriko Komunitate Autonomoaren kompetentziapean dago, Konstituzioaren 27. artikulua eta berori zehaztuko duten Lege Organikoei, haren 149.1.30 artikulua Estatuari ematen dizkion ahalmenei eta guztiori betetzeko eta bermatzeko behar den goi inspektzioari kalterik egiteke».

Bestalde, otsailaren 26ko 32/2008 Dekretuak, hezkuntza-sistemaren barruan, Lanbide Heziketaren antolamendua eta araudia ezartzen ditu Euskal Autonomia Erkidegoaren esparrurako.

Azaldutako aurrekariaren arabera, Dekretu honen helburua da Euskal Autonomia Erkidegorako ezartzea Sukaldaritzako eta Gastronomiako teknikariaren tituluarri dagozkion Lanbide Heziketako irakaskuntzetarako curriculumak, betiere Sukaldaritzako eta Gastronomiako teknikariaren titulua ezartzen duen urriaren 29ko 1396/2007 Errege Dekretuaren babesean.

Sukaldaritzako eta gastronomiako teknikariaren tituluaren curriculumean alderdi hauek deskribatzen dira: alde batetik, tituluak adierazten duen lanbide-profila (kualifikazioak eta kompetentzia-atalak zerrendatzen dira, eta kompetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak deskribatzen dira); eta, bestetik, tituluak biltzen dituen helburu orokorren eta lanbide-modulu bidez, besteak beste, ezarritako irakaskuntzak (lanbide-modulu bakoitzari dagozkion ikaskuntzaren emaitzak, ebaluazio-irizpideak eta edukiak, eta horiek antolatuta eta ezartzeko jarraibideak eta zehaztapenak barne hartuta).

Helburu orokorrak profilean deskribatzen diren kompetentzia profesional, pertsonal eta sozialetatik aterak dira. Haietan, ikasleak heziketa-zikloaren amaieran eskuratu behar dituen gaitasunak eta lorpenak adierazten dira; hortaz, heziketa-zikloa osatzen duten lanbide-moduluetako bakoitzean landu beharreko edukiak eta ikasleak bereganatu behar dituen ikaskuntzaren emaitzak lortzeko lehen iturria dira.

Modulu bakoitzean jasotako edukiak irakatsi eta ikasteko prozesuaren euskarria dira; ikasleak trebetasun eta abilezia teknikoak, etorkizun profesionalean aurrera egiteko kontzeptuzko oinarri zabala eta lortu nahi den kualifikazioarekiko lanbide-nortasun koherentea islatuko duten portaerak eskura ditzan.

Honako Dekretu hau bideratzean, emakumeen eta gizonen berdintasunerako otsailaren 18ko 4/2005 Legearen 19. artikulutik 22. artikulura bitartean aurreikusten diren izapideak bete dira.

Hori dela-eta, Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa sailburuak proposatuta, Lanbide Heziketako Euskal Kontseiluak emandako txostenarekin eta gainerako

Así, en lo referente al ámbito competencial propio de la Comunidad Autónoma del País Vasco, el Estatuto de Autonomía establece en su artículo 16 que «En aplicación de lo dispuesto en la disposición adicional primera de la Constitución, es de la competencia de la Comunidad Autónoma del País Vasco la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, sin perjuicio del artículo 27 de la Constitución y Leyes Orgánicas que lo desarrollen, de las facultades que atribuye al Estado el artículo 149.1.30 de la misma y de la alta inspección necesaria para su cumplimiento y garantía».

Por su parte, el Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo, en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

De acuerdo con los antecedentes expuestos, el objetivo del presente Decreto es establecer para la Comunidad Autónoma del País Vasco el currículo para las enseñanzas de Formación Profesional correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, al amparo del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y fija sus enseñanzas mínimas.

En el currículo del presente título, Técnico en Cocina y Gastronomía, se describen por un lado, el perfil profesional que referencia el título con la enumeración de cualificaciones y unidades de competencia y la descripción de las competencias profesionales, personales y sociales y por otro lado, las enseñanzas que establecen, entre otros elementos, los objetivos generales y módulos profesionales que lo componen con los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos de cada uno de ellos, así como directrices y determinaciones para su organización e implantación.

Los objetivos generales extraídos de las competencias profesionales, personales y sociales descritas en el perfil, expresan las capacidades y logros que al finalizar el ciclo formativo el alumnado ha debido adquirir y son la primera fuente para obtener los resultados de aprendizaje que se deben alcanzar y contenidos que se deben abordar en cada uno de los módulos profesionales que componen el ciclo formativo.

Los contenidos expresados en cada módulo, constituyen el soporte del proceso de enseñanza aprendizaje para que el alumnado logre unas habilidades y destrezas técnicas, un soporte conceptual amplio para progresar en su futuro profesional y unos comportamientos que reflejen una identidad profesional coherente con la cualificación deseada.

En la tramitación del presente Decreto se han realizado los trámites previstos en los artículos 19 a 22 de la Ley 4/2005, de 18 de febrero, para la Igualdad de Mujeres y Hombres.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Educación, Universidades e Investigación, con informe del Consejo Vasco de Formación Profesional y demás infor-

aginduzko txostenekin, Euskadiko Aholku Batzorde Juridikoaren arabera, irailaren 12ko 167/2006 Dekretuak onartutako antolamendu eta funtzionamendu erregelamenduaren 33. artikulua zehazten duenez, eta Jaurlaritzaren Kontseiluak 2009ko ekainaren 30ean egindako bilkuran eztabaidatu eta onartu ondoren, hauxe

XEDATU DUT:

I. KAPITULUA  
XEDAPEN OROKORRA

**1. artikulua.**– Xedea eta aplikazio-esparrua.

1.– Dekretu honek Sukaldaritzako eta gastronomiako teknikariaren tituluari dagozkion Lanbide Heziketako irakaskuntzetarako curriculuma ezartzen du Euskal Autonomia Erkidegorako.

2.– Ikastetxeak duen autonomia pedagogikoaren eta antolamendukoaren ildotik, hari dagokio bere Ikastetxearen Ikasketa Proiektua ezartzea, eta proiektu horretan ezarriko ditu bere irakaskuntza-lanaren ezaugarriak eta nortasuna zehazteko, eta lanbide-moduluen programazioak prestatzeko buruzko irizpideak finkatzeko beharrezko erabakiak.

3.– Ikastetxearen Ikasketa Proiektuaren esparruan, heziketa-zikloaren ardura duen irakasle-taldeari eta, zehazki, irakasle bakoitzari dagokio programazioak prestatzea. Horretarako, ezartzen diren helburu orokorrak kontuan izan beharko ditu, lanbide-modulu bakoitzean bildutako ikaskuntzaren emaitzak eta edukiak errespetatu beharko ditu, eta (oso garrantzitsua) irakaskuntzen erreferentziazko lanbide-profila hartu beharko du euskarri.

II. KAPITULUA  
TITULUAREN IDENTIFIKAZIOA ETA LANBIDE PROFILA

**2. artikulua.**– Tituluaren identifikazioa.

Sukaldaritzako eta gastronomiako teknikariaren tituluaren elementu hauek identifikatzen dute:

- Izena: Sukaldaritzako eta gastronomia.
- Maila: Erdi-mailako Lanbide Heziketa.
- Iraupena: 2.000 ordu.
- Lanbide-arloa: Ostalaritza eta turismoa.
- Kodea: INSN-3 (Irakaskuntzaren Nazioarteko Sailkapen Normalizatua).

**3. artikulua.**– Lanbide-profila.

Tituluari dagokion lanbide-profila, konpetentzia orokorraren, konpetentzia profesionalen, pertsonalen eta sozialen, lanbide-kualifikazioen eta konpetentzia-atalen bidez adierazten da.

mes preceptivos, de acuerdo con la Comisión Jurídica Asesora de Euskadi, tal y como se determina en el artículo 33 del Reglamento de organización y funcionamiento de la misma, aprobada por Decreto 167/2006 de 12 de septiembre, y previa deliberación y aprobación del Consejo de Gobierno en su sesión celebrada el día 30 de junio de 2009,

DISPONGO:

CAPÍTULO I  
DISPOSICIÓN GENERAL

**Artículo 1.**– Objeto y ámbito de aplicación.

1.– Este Decreto establece para la Comunidad Autónoma del País Vasco el currículo para las enseñanzas de Formación Profesional correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

2.– En el marco de la autonomía pedagógica y organizativa de que se dispone, corresponde al centro educativo establecer su Proyecto Curricular de Centro, en el cual abordará las decisiones necesarias para concretar sus características e identidad en la labor docente así como para determinar los criterios para elaborar las programaciones de los módulos profesionales.

3.– En el marco del Proyecto Curricular de Centro, corresponderá al equipo docente, responsable del ciclo, y a cada profesor o profesora en particular, elaborar las programaciones teniendo presente los objetivos generales que se establecen, respetando los resultados de aprendizaje y contenidos que cada módulo profesional contiene y, muy importante, teniendo como soporte el perfil profesional que referencia las enseñanzas.

CAPÍTULO II  
IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO Y PERFIL PROFESIONAL

**Artículo 2.**– Identificación del título.

El título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Cocina y Gastronomía.
- Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.
- Duración: 2.000 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Código: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

**Artículo 3.**– Perfil profesional.

El perfil profesional, referente del título, se expresa a través de la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales y las Cualificaciones Profesionales y unidades de competencia que comprende.

1.– Titulu honen kompetentzia orokorra da sukaldaritzako produkzioaren esparruan sukaldaritzako mota guztietako elaborazioak aurrez elaboratzeko, prestatzeko, kontserbatzeko, amaitzeko/aurkezteko eta zerbitzatzeko jarduerak gauzatzea, ezarritako kalitate-protokoloei jarraiki, eta higieneari, laneko arriskuen prebentzioari eta ingurumen-babesari buruzko arauen arabera jardunda.

2.– Kompetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak.

Honako hauek dira titulu honen kompetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak:

a) Sukaldaritzako produkzioko beharrak zehaztea jasotako dokumentazioa abiapuntutzat hartuta.

b) Lehengaiak erabiltzeko unera arte mantentzeko eta kontserbatzeko baldintza egokietan hartzea, biltegi-ratzea eta banatzea.

c) Langunea prest jartzea, espazioak, makineria, tresnak eta erremintak prestatuta.

d) Lehengaiak aplikatu behar zaizkien aurrez elaboratzeko eta lehengoratzeko prozesuak gauzatzea, haien ezaugarrien eta izan litzaketan aplikazioetarako egokitasunaren arabera.

e) Sukaldaritzako elaborazioak gauzatzea, prozesuen estandarizazioa kontuan hartuta, haiek dekoratzeko/amaitzeko edo kontserbatzeko.

f) Elaborazioen dekorazioa/amaiera egitea, beharren eta ezarritako protokoloen arabera, haiek kontserbatzeko edo zerbitzatzeko.

g) Elaborazioak zerbitzatzeko, beharrak, gauzatzeko esparrua eta ezarritako protokoloak kontuan hartuta.

h) Sukaldaritzako jenero edo elaborazio bakoitza on-tziratzeko eta/edo kontserbatzeko prozesuak gauzatzea, metodo egokiak aplikatuta eta tresneria aproposa erabiltuta, haien kalitatea begiratzeko eta elikadura-arriskuak saihesteko.

i) Laneko eta ingurumeneko segurtasun-protokoloak, higienekoak eta kalitatekoak produkzio-prozesu osoan zehar aplikatzea, pertsonen eta ingurumenari kalterik ez eragiteko.

j) Produkzioaren helburuak betetzea, erantzukizun-printzipioen arabera jardunez eta harreman profesional egokiak mantenduz lan-taldeko kideekin.

k) Ezarritako araei eta prozedurei jarraituz, arazoak ebaztea eta norbanako erabakiak hartzea, bere eskumeneko esparruaren barruan definituak.

l) Bere lanaren esparruan berritzeko, produkzio-prozesuak hobetzeko eta jakintzak eguneratzeko izpirituari eustea.

m) Bere eskubideez baliatzea eta lan-harremanen ondoriozko betebeharrak betetzea, indarrean dagoen legerian ezarritakoaren arabera.

1.– La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

2.– Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título, son las que se relacionan a continuación:

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.

b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.

c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

d) Ejecutar los procesos de preelaboración y regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.

f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.

h) Ejecutar los procesos de envasado y conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

n) Enplegu eta autoenplegu aukerak hautematea eta aztertzea, kultura ekintzailea garatzea eta hainbat lanpostutara eta egoera berrietara egokitzea.

ñ) Enpresa txiki bat ezartzea eta administratzea, eta, horretarako, produktuen bideragarritasunari, produktioaren plangintzari eta merkaturatzeari buruzko oinarriko azterketa egitea.

o) Bizitza ekonomikoan, sozialean eta kulturean parte-hartze aktiboa izatea, jarrera kritiko eta ardurasuarekin.

3.– Titulu honetan biltzen diren Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionalen kualifikazioen eta konpetentzia-atalen zerrenda:

– Osatutako lanbide-kualifikazioak:

a) HOT093\_2: sukaldaritza (otsailaren 20ko 295/2004 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hauek barne hartzen ditu:

UC0259\_2: eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.

UC0260\_2: elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea.

UC0261\_2: aplikazio ugariko oinarriko elaborazioak eta oinarriko platerak prestatzea.

UC0262\_2: mota guztietako sukaldaritzako elaborazio konplexuak eta zerbitzurako norberak sortuak prestatzea eta aurkeztea.

b) HOT0223\_2: Gozogintza (otsailaren 20ko 295/2004 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hauek barne hartzen ditu:

UC0709\_2: gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.

UC0306\_2: pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarriko produktuak elaboratzeko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.

UC0710\_2: ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea.

UC0711\_2: jatetxe-arloan segurtasun- eta higie-ne-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betetz jaradutea.

– Osatu gabeko lanbide-kualifikazioak:

a) INA015\_2: Okintza eta opilgintza (otsailaren 20ko 295/2004 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hau barne hartzen du:

UC0036\_2: okintza-industrian segurtasun- eta higie-ne-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoak aplikatzea.

b) INA107\_2: Pastelgintza eta konfiteria (irailaren 16ko 1087/2005 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hau barne hartzen du:

n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.

ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

3.– Relación de Cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

– Cualificaciones Profesionales completas:

a) Cocina HOT093\_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0259\_2: definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0260\_2: preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

UC0261\_2: preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

UC0262\_2: preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

b) Repostería HOT0223\_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0709\_2: definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UC0306\_2: realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UC0710\_2: elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

UC0711\_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

– Cualificaciones Profesionales incompletas:

a) Panadería y bollería INA015\_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende la siguiente unidad de competencia:

UC0036\_2: aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

b) Pastelería y confitería INA107\_2 (Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende la siguiente unidad de competencia:

UC0310\_2: elikagaien industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.

**4. artikulua.**– Lanbide-ingurunea.

1.– Lanbide-irudi honek nagusiki ostalaritza-sektoreko enpresa handietan zein ertain eta txikietan gauzatu du bere lanbide-jarduera, baina bere kontura ere lan egin dezake jatetxe-arloko azpisektoreko establezimendu txikietan.

Lanbide hau elikagaiak eta edariak aurrez elaboratzeko, elaboratzeko eta, hala badagokio, zerbitzatzeko prozesuak garatzen dituzten produkzio-sektoreetan eta -azpisektoreetan garatzen da, esate baterako ostalaritza-sektorean eta, horren esparruan, ostalaritzako eta jatetxe-arloko (tradizionala, modernoa eta kolektiboa) azpisektoreetan. Horrez gain, elikagai gordinak aurrez elaboratzen eta merkaturatzen aritzen diren establezimenduetan, janari prestatuetan espezializatutako dendetan, elikagaiak biltegitratzen, ontziratzen eta banatzen aritzen diren enpresetan eta beste zenbaitetan.

2.– Lanbide eta lanpostu garrantzitsuenak hauek dira:

Sukaldaria.

Partidaburua.

Elikagaiak eta edariak produzitzeko eta zerbitzatzeko unitateetako ekonomatuko langilea.

III. KAPITULUA

HEZIKETA ZIKLOAREN IRAKASKUNTZAK,  
ESPASIOAK ETA EKIPAMENDUAK, ETA  
IRAKASLEAK

**5. artikulua.**– Heziketa-zikloaren irakaskuntzak.

Heziketa-zikloko irakaskuntzetan honako alderdi hauek sartzen dira:

1.– Heziketa-zikloaren helburu orokorrak:

a) Dokumentazioa ezagutzea eta interpretatzea, bere xedea eta aplikazioa aztertuta, sukaldaritzako produkzio-beharrak zehazteko.

b) Lehengaiak identifikatzea, horien propietateak eta maneiatzeko eta kontserbatzeko baldintza egokiak ezaugarrituta, haiek hartzeko, biltegitratzeko eta banatzeko.

c) Makineria, tresnak eta erremintak erabiltzeko adagaiak hautatzea eta zehaztea, haien funtzionamendu-printzipioak ezagututa eta aplikatuta, langunea prest jartzeko.

d) Lehengaien alde aurreko manipulazioen beharra identifikatzea, haien ezaugarriak eta izan ditzaketen aplikazioak ezagututa, aurrez elaboratzeko eta lehengoratzeko prozesuak gauzatzeko.

e) Sukaldaritzako teknikak aztertzea, horiek aplikatzeko egon daitezkeen estrategiak ezagututa, sukaldaritzako elaborazioak gauzatzeko.

UC0310\_2: aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

**Artículo 4.**– Entorno profesional.

1.– Esta figura profesional ejerce su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hostelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.

2.– Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

Cocinero o cocinera.

Jefe o jefa de partida.

Empleado o empleada de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

CAPÍTULO III

ENSEÑANZAS DEL CICLO FORMATIVO, ESPACIOS  
Y EQUIPAMIENTOS, Y PROFESORADO

**Artículo 5.**– Enseñanzas del ciclo formativo.

Las enseñanzas del ciclo formativo comprenden los siguientes aspectos:

1.– Objetivos generales del ciclo formativo:

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.

b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de manipulación y conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.

c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.

d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y regeneración.

e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.

f) Dekoratzeko eta amaitzeko teknikak identifikatzea eta hautatzea, eta azken produktuaren ezaugarri fisiko eta organoleptikoekin erlazionatzea, elaborazioen dekorazioa/amaiera egiteko.

g) Elaborazioak zerbitzatzeko teknikak aztertzea eta bezeroen gogobetetasunarekin erlazionatzea, kalitateko zerbitzua egiteko.

h) Kontserbatzeko eta ontziratzeko metodoak eta tresneria aztertzea eta hautatzea, sukaldaritzako jeneroen edo elaborazioen ezaugarrietarako egokitasuna baloratuta, ontziratzeko eta kontserbatzeko prozesuak gauzatzeko.

i) Elikagaien kalitateko eta segurtasuneko arauak eta laneko eta ingurumeneko arriskuen prebentziokoak identifikatzea, sukaldaritzako produkzioari lotutako arrisku-faktoreak eta kalitate-parametroak ezagututa, laneko eta ingurumeneko segurtasun-protokoloak eta higienari eta kalitateari dagozkienak produkzio-prozesu osoan aplikatzeko.

j) Produkzio-prozesu batean lan-jarduerak baloratzea eta produkzio-helburuak lortzeko horiek prozesu orokorrean egiten duten ekarpena identifikatzea.

k) Iritzi-aniztasuna aberastasun-iturri gisa baloratzea, beste jardunbide, ideia edo sinesmen batzuk ezagututa, arazoei konponbidea aurkitzeko eta erabakiak hartzeko.

l) Lanbidean hobetzeko aukerak ezagutzea eta identifikatzea, informazioa biltzea eta ezagutzak eskuratzea, bere lanaren esparruan berritzeko eta eguneratzeko.

m) Baldintza sozialak eta lanekoak arautzen dituen lege-esparrua azertu ondoren, gizarteko agente aktibo gisa dituen eskubideak eta betebeharrak zein diren jakitea, herritar demokratiko gisa parte hartzeko.

n) Negozio-aukerak ezagutzea eta identifikatzea, merkatua analizatuta eta bideragarritasuna aztertuta, bere enplegua sortzeko.

2.- Honakoa da heziketa-zikloa osatzen duten lanbide-moduluen zerrenda:

- a) Eskaintza gastronomikoak.
- b) Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa.
- c) Sukaldaritzako teknikak.
- d) Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzako prozesuak.
- e) Sukaldaritzako produktuak.
- f) Jatetxe-arloko postreak.
- g) Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena.
- h) Ingeles teknikoak.
- i) Laneko prestakuntza eta orientabidea.

f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción de la clientela, para prestar un servicio de calidad.

h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y conservación.

i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático o ciudadana democrática.

n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

2.- La relación de módulos profesionales que conforman el ciclo formativo:

- a) Ofertas gastronómicas.
- b) Preelaboración y conservación de alimentos.
- c) Técnicas culinarias.
- d) Procesos básicos de pastelería y repostería.
- e) Productos culinarios.
- f) Postres en restauración.
- g) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- h) Inglés Técnico.
- i) Formación y Orientación Laboral.

j) Enpresa eta ekimen sortzailea.

k) Lantokiko prestakuntza.

I. eranskinean zehaztu da lanbide-moduluen ordu-esleipena eta lanbide-moduluak zein kurtsotan eman beharko diren.

Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailak aratu ditzakeen heziketa-eskaintzen arabera egokitu ahal izango da moduluen ordu-esleipena eta moduluak zein kurtsotan emango diren, dekretu honen 10. artikuluan xedatutakoarekin bat eginik.

3.- Lanbide-modulu bakoitzerako, ikaskuntzaren emaitzak (prestakuntzaldia amaitzean ikasleak jakin, ulertu eta egin dezan espero dena deskribatzen dutenak), eta ebaluazio-irizpideak eta eman beharreko edukia ezartzen dira. II. eranskinean ezartzen da hori guztia.

4.- Lantokiko prestakuntzako modulua, bestalde, bigarren kurtsoko azken 12 asteetan garatuko da, eta ikastetxean egindako lanbide-modulu guztien ebaluazio positiboa lortu ondoren egingo da.

5.- Europako Batzordeak ezarritako oinarrizko kompetentziak garatzeko eta sakontzeko gomendioei jarraituz eta lehenetsuneko arloekin lotzen den prestakuntzaren garapenaren indarrez, curriculumean Ingeles teknikoa modulua txertatuta landuko da heziketa-ziklo horretan atzerriko hizkuntza, betiere Kualifikazioei eta Lanbide Heziketari buruzko ekainaren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren hirugarren xedapen gehigarriaren ezarritakoaren arabera.

#### **6. artikulua.**– Espazioak eta ekipamenduak.

Prestakuntza garatzeko, eta ezarritako emaitzak eta kompetentziak lortzeko gutxienezko espazioak eta ekipamenduak III. eranskinean zehazten dira.

#### **7. artikulua.**– Irakasleak.

1.- Heziketa-zikloko lanbide-modulu bakoitzerako irakasleen espezialitateak eta irakasteko eskumena IV. eranskinaren 1. atalean ezartzen dira.

2.- Irakaskuntza-kidegoetako irakasleei oro har eskatzen zaizkien titulazioak otsailaren 23ko 276/2007 Errege Dekretuaren 13. artikuluan ezartzen dira. Irakasleen espezialitateetarako 1. atalean adierazten diren titulazio baliokideak (irakaskuntzaren ondorioetarako) IV. eranskinaren 2. atalean jasotzen dira.

3.- Hezkuntzakoaz bestelako administrazioetan barne hartuta dauden titulartasun pribatuko nahiz titulartasun publikoko ikastetxetako irakasleentzat, titulua osatzen duten lanbide-moduluak emateko beharrezko titulazioak eta beste edozein eskakizun IV. eranskinaren 3. atalean zehazten dira.

j) Empresa e Iniciativa Emprendedora.

k) Formación en centros de trabajo.

La correspondiente asignación horaria y el curso en el que se deberán impartir los módulos profesionales señalados se detallan en el anexo I.

Tanto la asignación horaria como el curso en el que los módulos se deberán impartir se podrán adaptar a las distintas ofertas formativas que pudieran ser reguladas por el Departamento de Educación, Universidades e Investigación, en consonancia con lo dispuesto en el artículo 10 del presente Decreto.

3.- Para cada módulo profesional se establecen los resultados de aprendizaje que describen lo que se espera que conozca, comprenda y pueda realizar el alumnado al finalizar el periodo de formación, así como los criterios de evaluación y contenidos a impartir. Todo ello se establece en el anexo II.

4.- En relación con el módulo de Formación en Centros de Trabajo, se desarrollará en las últimas 12 semanas del segundo curso y se accederá una vez alcanzada la evaluación positiva en todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo.

5.- Siguiendo las recomendaciones para el desarrollo y profundización de las competencias básicas establecidas por la Comisión Europea y en virtud del desarrollo de la formación relacionada con las áreas prioritarias, según lo establecido en la disposición adicional tercera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, el tratamiento del idioma extranjero en este ciclo formativo se realizará incorporando a su currículo un módulo de Inglés Técnico.

#### **Artículo 6.**– Espacios y equipamientos.

La relación de espacios y equipamientos mínimos para el desarrollo de la formación y el logro de los resultados y competencias establecidas, viene detallado en el anexo III.

#### **Artículo 7.**– Profesorado.

1.- Las especialidades del profesorado y su atribución docente para cada uno de los módulos profesionales del ciclo formativo se establecen en el apartado 1 del anexo IV.

2.- Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero. Las titulaciones equivalentes a efectos de docencia, a las que se refiere el apartado 1 para las distintas especialidades del profesorado, son las recogidas en el apartado 2 del anexo IV.

3.- Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título, para el profesorado de los centros de titularidad privada o titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, se concretan en el apartado 3 del anexo IV.



IV. KAPITULUA

BESTE IKASKETA BATZUETARAKO SARBIDEAK  
ETA LOTURA. BALIOZKOTZEAK, SALBUESPENAK  
ETA EGOKITASUNAK. BALIOKIDETASUNAK, ETA  
ONDORIO AKADEMIKOAK ETA PROFESIONALAK.  
URRUTIKO ESKAINTZA ETA BESTELAKO  
MODALITATEAK

**8. artikulua.**– Beste ikasketa batzuetarako sarbideak eta lotura.

Sukaldaritzako eta gastronomiako teknikariaren titularen jabe izateak aukera ematen du:

1.– Erdi-mailako beste edozein heziketa-ziklotan zuzenean sartzeko.

2.– Sukaldaritzako eta gastronomiako teknikariaren tituluak aukera emango du, hemezortzi urte beteta izanez gero eta dagokion salbuespenaren kaltetan izan gabe, lanbide-arlo bereko goi-mailako heziketa-ziklotan proba bidez sartzeko; bai eta beste heziketa-ziklo batzuetan sartzeko ere, eskatutako ziklotarako lotura ematen duen batxilergoaren modalitate berekoak direnean.

3.– Sukaldaritzako eta gastronomiako teknikariaren tituluak aukera emango du Batxilergoko edozein modalitatetan sartzeko, Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren 44.1 artikuluan eta abenduaren 15eko 1538/2006 Errege Dekretuaren 16.3 artikuluan xedatutakoaren arabera.

**9. artikulua.**– Baliozkotzeak, salbuespenak eta egokitasunak.

1.– Zenbait heziketa-ziklok komunak dituzten lanbide-moduluak baliozkotu egingo dira, baldin eta izen berekoak, eduki berekoak, ikaskuntzaren emaitza gisa adierazitako helburu berekoak, ebaluazio-irizpide berekoak eta antzeko iraupenekoak badira. Nolanahi ere, maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren babesean Laneko prestakuntza eta orientabidea modulua edo Enpresa eta ekimen sortzailea modulua gaindituta dituenak modulu horiek baliozkotuta izango ditu lege horren babespeko beste edozein ziklotan.

2.– Urriaren 3ko 1/1990 Lege Organikoaren babesean ezarritako lanbide-moduluen eta maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren babesean ezarritako arteko baliozkotzeak V. eranskinean adierazten dira.

3.– Otsailaren 26ko 32/2008 Dekretuaren 27. artikuluan ezarritakoaren arabera, Lantokiko prestakuntza lanbide-modulua osorik edo zati batean salbuestea erabaki ahal izango da, baldin eta heziketa-ziklo honekin lotutako lan-esperientzia egiaztatzen bada, artikulua horretan jasotako baldintzen arabera.

4.– «Laneko prestakuntza eta orientabidea» modulua baliozkotu ahal izateko, abenduaren 15eko 1538/2006 Errege Dekretuaren 45.3 artikuluan ezarritako eskakizunak betetzeaz gain, gutxienez urtebeteko lan-es-

CAPÍTULO IV

ACCESOS Y VINCULACIÓN A OTROS  
ESTUDIOS. CONVALIDACIONES, EXENCIONES  
Y CORRESPONDENCIAS. EQUIVALENCIAS Y  
EFECTOS ACADÉMICOS Y PROFESIONALES.  
OFERTA A DISTANCIA Y OTRAS MODALIDADES

**Artículo 8.**– Accesos y vinculación a otros estudios.

La posesión del título de Técnico en Cocina y Gastronomía permite:

1.– El acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado medio.

2.– El título de Técnico en Cocina y Gastronomía permitirá acceder mediante prueba, con dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la correspondiente exención, a todos los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional y a otros ciclos formativos en los que coincida la modalidad del bachillerato que facilite la conexión con los ciclos solicitados.

3.– El título de Técnico en Cocina y Gastronomía permitirá el acceso a cualquiera de las modalidades de Bachillerato, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 44.1 Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el artículo 16.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.

**Artículo 9.**– Convalidaciones, exenciones y correspondencias.

1.– Los módulos profesionales, comunes a varios ciclos formativos, de igual denominación, contenidos, objetivos expresados como resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y similar duración serán objeto de convalidación. No obstante, quienes hubieran superado el módulo de Formación y Orientación Laboral o el módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora en cualquiera de los ciclos formativos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, tendrán convalidados dichos módulos en cualquier otro ciclo al amparo de la misma ley.

2.– Las convalidaciones entre módulos profesionales establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, y los establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo se presentan en el anexo V.

3.– De acuerdo con lo establecido en el artículo 27 del Decreto 32/2008, de 26 de febrero, podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de Formación en centros de trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral, siempre que se acredite una experiencia relacionada con este ciclo formativo en los términos previstos en dicho artículo.

4.– El módulo de Formación y Orientación Laboral será objeto de convalidación siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 45.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, y que

perientzia egiaztatu eta laneko arriskuen prebentzioko oinarritzko mailako teknikari-ziurtagiria izan beharko da. Ziurtagiriak prebentzio-zerbitzuen araudia onartzen duen urtarrilaren 17ko 39/1997 Errege Dekretuan xedatutakoaren arabera luzatua izan behar du.

5.– «Enpresa eta ekimen sortzailea» modulua baliozkotu ahal izateko, abenduaren 15eko 1538/2006 Errege Dekretuaren 45.3 artikuluan ezarritako eskakizunak betetzeaz gain, gutxienez 3 urteko lan-esperientzia egiaztatu beharko da.

6.– Titulu honen profilarekin lotzen diren konpetentzia-atal guztiak Aintzatespen eta Ebaluazio Sistemaren bidez egiaztatu dituztenek Ingeles teknikoko modulua baliozkotzea eskatu ahal izango dute, baldin eta gutxienez 3 urteko lan-esperientzia egiaztatzen badute, abenduaren 15eko 1538/2006 Errege Dekretuaren 45.3 artikuluan xedatutakoaren indarrez.

7.– Ekainaren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren 8. artikuluan ezarritakoaren arabera egiaztatzen diren konpetentzia-atalen eta moduluen arteko egokitasuna (horiek baliozkotzeko), eta titulu honetako lanbide-moduluen eta konpetentzia-atalen arteko egokitasuna (horiek egiaztatzeko) VI. eranskinean jasotzen dira.

**10. artikulua.**– Urrutiko eskaintza eta bestelako modalitateak.

Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailak ziklo honetako irakaskuntzak araubide orokorrean ezarritakoaz bestelako eskaintza osoaren modalitatean eta urrutiko irakaskuntzan edo beste modalitate batzuetan eskaini ahal izateko baimena eta eskaintza horren oinarritzko alderdiak (hala nola, moduluen iraupena eta sekuentziazioa) arautuko ditu, hala badagokio.

XEDAPEN GEHIGARRIA.– Titulazio baliokideak.

1.– Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren hogeita hamaikagarren xedapen gehigarrian ezarritakoaren arabera, Hezkuntzari eta Hezkuntzako Erreforma Finantzatzeari buruzko abuztuaren 4ko 14/1970 Lege Orokorreko teknikari laguntzailearen tituluek urriaren 29ko 1396/2007 Errege Dekretuan ezarritako Sukaldaritzako eta gastronomiako teknikariaren tituluaren ondorio profesional berberak izango dituzte. Hona aipatutako tituluak:

– Sukaldaritzako teknikari laguntzailea, Ostalaritza eta turismoa adarra.

– Ostalaritzako eta sukaldaritzako teknikari laguntzailea, Ostalaritza eta turismoa adarra.

Araututako lanbideetan jarduteko gaitzen duten xedapenak betetzearen kaltetan izan gabe ulertuko dira baliokidetasun horiek.

2.– Abenduaren 17ko 2219/1993 Errege Dekretuak ezarritako Sukaldaritzako teknikariaren tituluak urriaren 29ko 1396/2007 Errege Dekretuan ezarritako

se acredite, al menos, 1 año de experiencia laboral y se posea el certificado de Técnico en prevención de riesgos laborales, nivel básico, expedido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

5.– El módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora será objeto de convalidación siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 45.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre y que se acrediten, al menos, 3 años de experiencia laboral.

6.– Podrán solicitar la convalidación del módulo de Inglés Técnico quienes hayan obtenido la acreditación de todas las unidades de competencia asociadas al perfil de este Título a través del sistema de Reconocimiento y Evaluación y acrediten, al menos, 3 años de experiencia laboral, en virtud de lo dispuesto en el artículo 45.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.

7.– La correspondencia de las unidades de competencia que se acrediten de acuerdo con lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos para su convalidación y la correspondencia de los módulos profesionales del presente título con las unidades de competencia para su acreditación se recogen en el anexo VI.

**Artículo 10.**– Oferta a distancia y otras modalidades.

El Departamento de Educación, Universidades e Investigación regulará la autorización y aspectos básicos, como la duración y secuenciación de los módulos, de la posible oferta de las enseñanzas de este ciclo, en la modalidad de oferta completa distinta de la establecida en régimen general, así como, para la enseñanza a distancia u otras modalidades.

DISPOSICIÓN ADICIONAL.– Titulaciones equivalentes.

1.– De acuerdo con lo establecido en la disposición adicional trigésimo primera de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, los títulos de Técnico Auxiliar de la Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa, que a continuación se relacionan, tendrán los mismos efectos profesionales que el título de Técnico en Cocina y Gastronomía establecido en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre:

– Técnico Auxiliar en Cocina, rama Hostelería y Turismo.

– Técnico Auxiliar en Hostelería-Cocina, rama Hostelería y Turismo.

Estas equivalencias se entenderán sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones que habiliten para el ejercicio de las profesiones reguladas.

2.– El título de Técnico en Cocina y Gastronomía, establecido por el Real Decreto 2219/1993, de 17 de diciembre, tendrá los mismos efectos profesionales y

Sukaldaritzako eta gastronomiako teknikariaren tituluaren ondorio profesional eta akademiko berberak izango ditu.

3.– Errege-dekretu honetan, «Laneko prestakuntza eta orientabidea» lanbide-modulurako ezarritako prestakuntzak trebatu egiten du laneko arriskuen prebentzioko oinarritzko mailako jardueretarako urtarilaren 17ko 39/1997 Errege Dekretuan ezarritako lanbide-erantzukizunez arduratzeko. Errege-dekretu horrek prebentzio-zerbitzuen araudia onartzen du.

4.– 0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena lanbide-moduluak elikagai-manipulatuzailei buruzko arauak ezartzen dituen Osasun eta Kontsumo Ministerioaren otsailaren 11ko 202/2000 Errege Dekretuan eta elikagai-manipulatuzaileen etengabeko prestakuntzari buruzko xedapen osagarriak ezartzen dituen Osasun Sailaren urriaren 2ko 211/2001 Dekretuan ezarritako prestakuntza jasotzen du.

#### XEDAPEN INDARGABETZAILEA

Indargabetuta geratu dira Dekretu honen aurka egiten duten lerrun bereko edo txikiagoko arauak.

AZKEN XEDAPENA.– Indarrean jartzea.

Dekretu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta hurrengo egunean jarriko da indarrean.

Vitoria-Gasteizen, 2009ko ekainaren 30ean.

Lehendakaria,  
FRANCISCO JAVIER LÓPEZ ÁLVAREZ.

Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketako sailburua,  
MARÍA ISABEL CELAÁ DIÉGUEZ.

académicos que el título de Técnico en Cocina y Gastronomía establecido en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.

3.– La formación establecida en este Decreto en el módulo profesional de Formación y Orientación Laboral capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales establecidas en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

4.– El módulo profesional 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos recoge la formación establecida en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, del Ministerio de Sanidad y Consumo, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos y el Decreto 211/2001, de 2 de octubre, del Departamento de Sanidad, por el que se establecen disposiciones complementarias en relación con la formación continuada de manipuladores de alimentos.

#### DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Quedan derogadas cuantas normas de igual o inferior rango se opongan al presente Decreto.

DISPOSICIÓN FINAL.– Entrada en vigor.

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

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 30 de junio de 2009.

El Lehendakari,  
FRANCISCO JAVIER LÓPEZ ÁLVAREZ.

La Consejera de Educación, Universidades e Investigación,  
MARÍA ISABEL CELAÁ DIÉGUEZ.

I. ERANSKINA

LANBIDE MODULUEN ZERRENDA, ORDU ESLEIPENA ETA KURTSOA

Kodea	Lanbide-modulua	Ordu-esleipena	Kurtsoa
0045	1. Eskaintza gastronomikoak	99	1.a
0046	2. Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa	297	1.a
0047	3. Sukaldaritzako teknikak	330	1.a
0026	4. Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko prozesuak	165	1.a
0048	5. Sukaldaritzako produktuak	294	2.a
0028	6. Jatetxe-arloko postreak	168	2.a
0031	7. Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena	66	1.a
E100	8. Ingeles teknika	33	1.a
0049	9. Laneko prestakuntza eta orientabidea	105	2.a
0050	10. Enpresa eta ekimen sortzailea	63	2.a
0051	11. Lantokiko prestakuntza	380	2.a
	Zikloa guztira	2.000	

II. ERANSKINA

LANBIDE MODULUAK: IKASKUNTZAREN EMAITZAK, EBALUAZIO IRIZPIDEAK ETA EDUKIAK

1. lanbide-modulua: Eskaintza gastronomikoak

Kodea: 0045

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 99 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Jatetxe-arloko enpresak sailkatzen ditu haien tipologia eta ezaugarriak aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Dauden establezimendu-motak identifikatu ditu.
- b) Jatetxe-arloan dauden formulak deskribatu ditu.
- c) Jatetxe-arloan gaur egun dauden joerak identifikatu ditu.
- d) Dauden sailak, horien funtzioak eta lanpostuak ezaugarritu ditu.
- e) Sailen arteko erlazioak ezagutu ditu.
- f) Dauden sail eta lanpostuei lotutako dokumentuak identifikatu ditu.

2.- Elikagaien propietate dietetikoak eta nutrizionalak interpretatzen ditu eta eskaintzen aukerekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagai-multzoak ezaugarritu ditu.

- b) Berehalako osagaiak eta beste zenbait mantenugai identifikatu ditu.
- c) Giza organismoaren nutrizio-premiak ezagutu ditu.
- d) Eredu-dietak deskribatu ditu.
- e) Dieta mediterraneoaren osasunerako balioak ezagutu ditu.
- f) Balizko elikadura-premia espezifikotarako dietak ezaugarritu ditu.

3.- Eskaintza gastronomikoak zehaztu eta haien espezifikotasunak ezaugarritzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Eskaintzak jatetxe-arloan dauden formulekin erlazionatu ditu.
- b) Eskaintza mota nagusiak ezaugarritu ditu.
- c) Bezeroen ezaugarriak eta premiak kontuan hartu ditu.
- d) Erabilgarri dauden giza baliabideak eta materialak baloratu ditu.
- e) Nutrizio-orekako irizpideak aplikatu ditu.
- f) Establezimenduaren urtarokotasuna eta kokapena kontuan hartu ditu.
- g) Eskaintzaren barne-oreka egiaztatu eta baloratu du.
- h) Eskaintza aldatzeko eta txandakatzeko premiak definitu ditu.
- i) Sukaldaritzako eta pastelgintzako/gozogintzako produktuak hautatu ditu, eskaintza motarako egokitasuna ezagututa.

4.- Eskaintzaren kostu globalak kalkulatzeko dituzten aldagai guztiak aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Kostuen kalkuluari lotutako dokumentazioa identifikatu du.
- b) Eskaintzaren kostuan inplikaturik dauden aldagaiak identifikatu ditu.
- c) Lehengaien errendimenduari eta kostu-dokumentuari eta sukaldaritzako elaborazioen balorazioari buruzko dokumentazioa behar bezala interpretatu du.
- d) Sukaldaritzako eta pastelgintzako/gozogintzako elaborazioen kostuak baloratu eta zehaztu ditu.
- e) Dokumentazio espezifikoa bete du.
- f) Prezioak finkatzeko metodoak ezagutu ditu.
- g) Kostu finkoak eta aldakorrak bereizi ditu.
- h) Eskaintza gastronomikoaren prezioak finkatzeko eragiketarako egin ditu.
- i) Erabilgarri zeuden bulegotika-baliabideak behar bezala erabili ditu.

B) Edukiak:

1.- Jatetxe-arloko enpresak antolatzea

Establezimendu motei buruz indarrean dagoen araudia aztertzea.  
Enpresa zehatzen sail-egitura aztertzea.  
Establezimendu motek izan duten bilakaera aztertzea eta baloratzea.  
Funtzionaltasun-organigramak, bezeroen araberakoak eta kokapen geografikoaren araberakoak interpretatzea.

Establezimendu motak eta sailkapena: merkataritzakoa, kolektiboa, mistoa.  
Jatetxe-arloaren formak: jatetxeak, tabernak, kafetegiak, cateringak.  
Jatetxe-arloko egungo joerak.  
Sailak, funtzioak eta lanpostuak.  
Dauden sail eta lanpostuei lotutako dokumentuak.  
Sailen arteko erlazioak. Dokumentu-zirkuituak.  
Sektoreko joerei behatzeko eta informazioa biltzeko interesa izatea.  
Antolamendu-arazoak konpontzen bete-betean parte hartzea.  
Antolamendu-planaren gaineko aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera asertiboa izatea.

## 2.- Elikagaien oinarritzko propietate dietetikoak eta nutrizionalak interpretatzea

Elikadura-premia espezifikoetarako dietak ezaugarritzea.  
Pertsona zehatzentzako menu moten egokitasuna baloratzea.  
Hainbat dietaren energia- eta nutrizio-kalkuluak egitea.  
Hainbat elikagai nutrizio-ezaugarrietan oinarrituta analizatzea.  
Elikagaien osaera: elikagai-multzoak. Elikagaien gurpila.  
Mantengaien funtzioa eta degradazioa.  
Giza organismoaren energia- eta nutrizio-premiak: elikagaien piramidea.  
Dietak: dieta mediterranea. Bestelakoak.  
Dietoterapia: elikadura-premia espezifikoak dituzten pertsonentzako dietak.  
Dietetako nutrizio-orekarekiko interesa izatea.  
Bere inguruan nagusi diren nutrizio-estiloak kritikoki baloratzea.  
Dieta mediterraneoaren osasunerako balioak ezagutzea.

## 3.- Eskaintza gastronomikoak zehaztea

Establezimenduaren urtarokotasuna eta kokapena kontuan hartzea.  
Bezeroen ezaugarriak eta premiak aztertzea.  
Erabilgarri dauden giza baliabideak eta materialak baloratzea.  
Nutrizio-orekako irizpideak aplikatzea.  
Eskaintzaren barne-oreka egiaztatzea eta baloratzea.  
Eskaintza aldatzeko eta txandakatzeko premiak baloratzea.  
Eskaintza motarako sukaldaritzako eta pastelgintzako/gozogintzako produktu egokiak hautatzea.  
Eskaintza mota nagusiak: menuak, kartak, buffeta.  
Eskaintzen elementuak eta aldagaiak: establezimendu mota, zerbitzu mota, prezioa.  
Oinarritzko eskaintzak egitea eta emaitzak baloratzea.  
Eskaintza gastronomikoari aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea.  
Eskaintza gastronomikoarekin zerikusia duen bezeroen informazioa biltzeko interesa izatea.  
Hainbat establezimendu motatan joerak eta produzitzeko eta merkaturatzeko moduak ezagutzeko interesa izatea.

## 4.- Eskaintzaren kostu globalak kalkulatzea

Jeneroen hornikuntzari, erosketari eta harrerari buruzko dokumentazioa interpretatzea.

Lehengaien premiak ondorioztatzea.  
Jeneroz hornitzeko premiak ondorioztatzea.  
Hainbat hornitzailek egindako eskaintzak baloratzea.  
Dokumentuak erosketa-zikloaren faseekin lotzea.  
Kostu-dokumentuak egitea.  
Eskaintza gastronomikoen kostua kalkulatzeko.  
Dokumentazio espezifikoa betetzea.  
Erabilgarri dauden bulegotika-baliabideak behar bezala erabiltzea.  
Eskaintza gastronomikoen kostuak kalkulatzeko: azken kostuan eragina duten aldagaiak aztertzea.  
Salmenta-prezioa. Osagaiak: lehengaien kostua, gauzatze-kostua, energia-kostua, mozkin gordina.  
Salmenta-prezioa finkatzeko metodoak: prezioa eskariaren, lehiaren eta kostuaren arabera finkatzea.  
Dokumentazioa zorrotz betetzea.  
Hornitzaileen eskaintzak baloratzean jarrera kritikoa izatea.  
Lehengaien estandarrak zorrotz ezartzea.

2. lanbide-modulua: Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa

Kodea: 0046

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 297 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Lehengaiak hartzen ditu eta horien ezaugarri organoleptikoak eta aplikazioak bereizten ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Eskaerak hartzearekin lotutako dokumentazioa ezagutu du.
- b) Lehengaiak eta horien ezaugarriak ezagutu ditu.
- c) Produktuen etiketatua interpretatu du.
- d) Eskatutakoaren kantitatea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatu du.
- e) Lehengaiak kontserbatzeko metodoak zehaztu ditu.
- f) Lehengaiak ongi kontserbatzeko leku egokian biltegitatu ditu.
- g) Lehengaiak kontsumitzeko lehentasunaren arabera kokatu ditu.
- h) Biltegia ordenatuta eta garbi mantendu du.
- i) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

2.- Produkzioarekin lotutako dokumentuak, hala nola fitxa teknikoak, lan-aginduak eta bestelakoak aztertu eta lehengaiak pilatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Pilatzearekin lotuta dauden dokumentu motak ezagutu ditu.
- b) Informazioa interpretatu du.
- c) Eskaera-orria bete du.
- d) Produktuak kontsumitzeko lehentasuna kontuan hartuta hautatu ditu.
- e) Eskatutakoaren kantitatea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatu du.

- f) Lehengaiak languneetara eraman ditu.
- g) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

3.- Makineria, ontziteria, lanabesak eta erremintak prestatzen ditu, horien funtzionamendua eta aplikazioak, antolaera eraginkorra eta erabiltzeko printzipioak ezagututa.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sukaldaritzako produkzioarekin erlazionatutako makinak, ontziteria, lanabesak eta erremintak ezaugarritu ditu.
- b) Makinen, ontziteriaren, lanabesen eta erreminten aplikazioak ezagutu ditu.
- c) Makinak abiarazteko eragiketak ezarritako prozedurei jarraituz egin ditu.
- d) Makineria, ontziteria, lanabes eta erremintei dagozkien funtzionamendu eta mantentze eragiketak egin ditu.
- e) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

4.- Sukaldaritzan lehengaiak aurrez elaboratzen ditu, eta horretarako manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta errazionatzeko teknikak hautatu eta aplikatzen ditu ondorengo aplikazioaren edo erabileraren arabera.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Lehengaiak aurrez garbitzeko eta prestatzeko premiak identifikatu ditu.
- b) Teknikak lehengaien espezifikotasunekin, ondoren izan ditzaketen aplikazioekin eta beharrezkoak diren tresneria, lanabes eta erremintekin erlazionatu ditu.
- c) Ebaki aurretik egin behar diren pisatzeko, prestatzeko eta garbitzeko lanak egin ditu, tresneria, lanabesak eta erremintak behar bezala erabilita eta ezarritako prozedurei jarraiki.
- d) Jenero bakoitzaren errendimendua kalkulatu du.
- e) Oinarrizko ebakiak ezaugarritu ditu eta horiek lehengaietan dituzten aplikazioak identifikatu ditu.
- f) Oinarrizko ebakien teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- g) Pieza eta ebaki espezifikoak ezaugarritu ditu, eta izan ditzaketen aplikazioak identifikatu eta lehengaiekin erlazionatu ditu.
- h) Pieza eta ebaki espezifikoak lortzeko teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- i) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatu ditu, lehengaien premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- j) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

5.- Lehengaiak lehengoratzten ditu, eta horretarako lehengoratu beharreko produktuaren ezaugarrien arabera hautatu eta aplikatzen ditu teknikak.



Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sukaldaritzan lehengoratzeko premia izan dezaketen lehengaiak identifikatu ditu.
- b) Sukaldaritzan lehengaiak lehengoratzeko teknikak ezaugarritu ditu.
- c) Lehengoratzeko teknikak aplikatzeko tresneria eta teknika egokiak identifikatu eta hautatu ditu.
- d) Lehengoratzeko teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- e) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

6.- Jenero gordinak, erdielaboratuak eta elaboratuak kontserbatzen ditu, hautatutako metodoa justifikatu eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ontziratze eta kontserbatze metodoak eta metodo bakoitzarekin lotutako tresneria ezaugarritu ditu.
- b) Sukaldaritzan lehengaiak ontziratze eta kontserbatze premiak identifikatu eta metodo eta tresneriarekin erlazionatu ditu.
- c) Ontziratze eta kontserbatze teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- d) Jeneroak erabili/kontsumitu arte edo azken xedea iritsi arte kontserbatze leku egokiak zein diren zehaztu du.
- e) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

B) Edukiak:

1.- Lehengaiak hartzea

Ekonomatuaren eta upeltegiaren deskribapena eta ezaugarriak. Lehengaiak hartzea eta produktuen kantitateak eta kalitateak egiaztatzea. Lehengaiak ezaugarrien eta kontsumitzeko lehentasunen arabera kontserbatzea eta biltegitratzea. Hornitzaileak hautatzea. Lehengaiak: aldaerak. Sailkapenak eta aplikazioak. Merkataritza-aurrezpenak. Hartzeko eragiketekin erlazionatutako dokumentuak. Merkataritza-kategoriak: estra, lehena. Produktuen etiketatua. Lehengaiak hartzean ordena eta garbitasuna baloratzea. Lehengaiak hartzean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa zorrotz betetzea. Jeneroak hartzen bete-betean parte hartzea.

2.- Lehengaiak pilatzea eta banatzea

Lehengaiak pilatzeko premiak produkzioarekin lotutako dokumentazioaren analisiaren arabera ondorioztatzea. Txandakatzeko jardunbide egokiak ezartzea jeneroak honda daitezen saihesteko. Dokumentazio espezifikoa betetzea. Erabilgarri dauden bulegotika-baliabideak behar bezala erabiltzea. Lehengaiak beharrezkoa den dokumentazioa erabilia pilatzea. Biltegiko salgaien irteerak FIFO eta PMP irizpideen arabera baloratzea. Hainbat jenero biltegiratzeko baldintzak. Jeneroen txandakatze optimoa: stock minimoa, maximoa, operatiboa eta segurtasuneko. Inbentario fisikoa eta etengabeko inbentarioa. Biltegia baloratzeko metodoak: FIFO eta PMP. Biltegiarekin lotutako dokumentu-erregistroa. Ekonomatuaren informatizazioa. Lehengaiak pilatzeari dagokion dokumentazioa. Lehengaiak pilatzean ordena eta garbitasuna baloratzea. Zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. Lehengaiak pilatzen bete-betean parte hartzea

3.- Makinak, ontziteria, lanabesak eta erremintak erabiltzea

Makineria, ontziteria, lanabesak eta erremintak prestatzea eta mantentzea. Makineria, ontziteria, lanabesak eta erremintak eraginkortasunez erabiltzea. Makinaren erabilerako edo lehen mailako mantentzea (koipeztatzea, garbitzea...). Makineria, ontziteria, lanabesak eta erremintak: ezaugarriak. Aplikazioak. Kokapena. Banaketa. Lanabesak eta tresneria prestatzean ordena eta garbitasuna baloratzea. Lanabesak eta tresneria prestatzean zorrotz eta arduraz jokatzeta. Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.

4.- Sukaldaritzan lehengaiak aurrez elaboratzea

Lehengaiak prestatzea eta garbitzea. Manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta errazionatzeko teknikak hautatzea eta gauzatzea. Ebaki espezifikoak eta pieza izendatuak lortzea. Jeneroen errendimendu-taulak: oinarritzko ebakiak. Deskribapena, formatuak eta aplikazioak. Lehengaien pieza eta ebaki espezifikoak: ezaugarriak. Aplikazioak. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak. Lehengaiak aurrez elaboratzean ordena eta garbitasuna baloratzea. Zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa zorrotz betetzea.

5.- Lehengaiak lehengoratzea

Lehengaiak tresneria eta teknika egokiak hautatuta lehengoratzea.

Lehengoratzeko teknikak eta prozedurak.

Desizozteko prozesuak: ezaugarriak. Aplikazioak.

Teknikak garatzeko faseak eta funtsezko puntuak, honakoen arabera: lehengaiak. Temperatura. Aplikazio-denborak.

Lehengaiak lehengoratzean ordena eta garbitasuna baloratzea.

Lehengaiak lehengoratzean zorrotz eta arduraz jokatzeko.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa betetzea.

6.- Jenero gordinak, erdielaboratuak eta elaboratuak kontserbatzea

Ontziratze eta kontserbatze sistemak eta metodoak deskribatzea eta aztertzea.

Ontziratze eta kontserbatze teknikak gauzatzea.

Ontziratze eta kontserbatze metodoak.

Metodo bakoitzarekin lotutako tresneria.

Ontziratze eta kontserbatze teknikak garatzeko faseak eta funtsezko puntuak.

Jeneroak kontserbatze prozesuetan ordena eta garbitasuna baloratzea.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa betetzea.

3. lanbide-modulua: Sukaldaritzako teknikak

Kodea: 0047

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 330 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Egosteko teknikak gauzatzen ditu, eta horien ezaugarriak eta aplikazioak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Erlazionatutako lanbide-terminologia interpretatu du.

b) Egosteko teknikak deskribatu eta sailkatu ditu.

c) Egosteko teknikak identifikatu ditu eta hainbat jenerori aplikatzeko aukerekin erlazionatu ditu.

d) Egosteko teknikak garatu aurreko premiak erlazionatu eta zehaztu ditu.

e) Teknika bakoitza aplikatzeko fase eta modu bereizgarriak identifikatu ditu.

f) Egosteko teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.

g) Lortutako emaitzen arabera egon daitezkeen hautabideak bereizi ditu.

h) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

2.- Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak prestatzen ditu, prozedura guztiak ezagutu eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak eta horiek izan ditzaketen aplikazioak deskribatu eta sailkatu ditu.
- b) Hondoak, saltsak eta aplikazio ugariko beste zenbait oinarrizko elaborazio egiteko prozedurak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- c) Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak lortzeko prozedurak egin ditu, ezarritako prozedurei jarraiki.
- d) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.
- e) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatu ditu, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- f) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

3.- Sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak prestatzen ditu, prozedura guztiak identifikatu eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Beharrezkoa den informazioa behar bezala interpretatu du.
- b) Erabilitako lehengaien errendimendu-fitxak abiapuntutzat hartuta, jeneroen kostu-dokumentua eta sukaldaritzako elaborazioen balorazioa behar bezala egin ditu.
- c) Elaborazioak garaiz eta taxuz garatzeko beharrezkoak diren faseak antolatzeko eta sekuentziatzeko lanak egin ditu.
- d) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- e) Sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak lortzeko zereginak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- f) Langunea garbi eta ordenatuta mantendu du prozesuak iraun duen bitartean.
- g) Teknikaren erabilera prozesatu beharreko elikagaiaren arabera justifikatu du.
- h) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.
- i) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

4.- Hornigaiak eta dekorazio-elementuak egiten ditu eta elaborazio motarekin eta aurkezpen-formarekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Hornigaiak eta dekorazioak eta izan ditzaketen aplikazioak deskribatu eta sailkatu ditu.
- b) Hornigaiak eta dekorazioak zehaztu ditu eta horiek osagarritzat dituen elaboraziora egokitu ditu.

- c) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- d) Hornigaiak eta dekorazioak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.
- e) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.
- f) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

5.- Akaberak eta aurkezpenak egiten ditu, eta horiek sukaldaritzako elaborazioaren azken emaitzan duten garrantzia baloratzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elaborazioa osatzen duten elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- b) Elaborazioaren elementuak irizpide estetikoek jarraiki antolatu ditu.
- c) Produktu erdielaboratuak edo burutuak ontziratzeke eta kontserbatzeko beharrezkoak diren teknikak ezarritako prozedurei jarraiki identifikatu, justifikatu eta aplikatu ditu.
- d) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.
- e) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

6.- Sukaldaritzako zerbitzua garatzen du, eta bezeroen gogobetetasunean dituen inplikazioak baloratzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Zerbitzu motak eta horien ezaugarriak identifikatu ditu.
- b) Produktuak zerbitzu-baldintza optimoetan mantendu ditu.
- c) Zerbitzua garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- d) Zerbitzuaren eskakizunekin erlazionatutako dokumentazioa interpretatu du.
- e) Zerbitzua garatzean nahitaez gauzatzekoak diren elaborazioak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.
- f) Elaborazioaren elementuak irizpide estetikoek jarraiki antolatu ditu.
- g) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

B) Edukiak:

1.- Egosteko teknikak gauzatzea

Egosteko teknikak identifikatzea eta hainbat jenerori aplikatzea.

Egosteko hainbat teknika ezarritako prozeduren arabera gauzatzea.

Erlazionatutako lanbide-terminologia.

Egosteko teknikak. Hedatzea, kontzentratzea eta bestelakoak: ezaugarriak.

Prozesuaren fase esanguratsuak: aplikazioak.

Egosteko teknikak gauzatzean ordena eta garbitasuna baloratzea.

Ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.

Egosteko teknikak gauzatzean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.

## 2.- Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak prestatzea

Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak lortzeko prozedurak aplikatzea.

Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak prestatzea eta lortutako emaitzak baloratzea.

Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak kontserbatzea edo lehengoratztea.

Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak. Oinarritzko hondoak, hondo osagarriak, saltsak: ezaugarriak. Sailkapena.

Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak.

Saltsa konplexuetarako aplikazioak: haragi-platerak bustitzea, arrainak, eta hornigaiak.

Elaborazioetan ordena eta garbitasuna baloratzea.

Elaborazioak gauzatzean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.

Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko betetzea.

## 3.- Sukaldaritzako oinarritzko elaborazioak prestatzea

Jeneroen kostu-dokumentua egitea.

Egin beharreko lanak antolatzea eta sekuentziatzea.

Teknikak prozesatu beharreko jeneroen arabera aplikatzea.

Sukaldaritzako oinarritzko elaborazioak prestatzea.

Lehengaien errendimendu-fitxak.

Sukaldaritzako oinarritzko elaborazioak: sailkapena eta eskema.

Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak. Lortzen diren emaitzak.

Sukaldaritzako elaborazioak prestatzean ordena eta garbitasuna baloratzea.

Sukaldaritzako elaborazioak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatztea.

Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea.

Elaborazioetan aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea.

## 4.- Hornigaiak eta dekorazio-elementuak egitea

Hornigaiak eta dekorazioak ezarritako prozeduren arabera egitea.

Sukaldaritzako elaborazioei hornigaiak eta dekorazioak aplikatzea.

Hornigaiak eta dekorazioak. Sailkapena: sinpleak eta

konposatuak. Ezaugarriak. Aplikazioak eta osagarri izan ohi dituzten elaborazioak.

Hornigaiak eta dekorazio-elementuak egitean ordena eta garbitasuna baloratzea.

Ezarritako arau eta protokoloekin arduraz jokatztea.

Zereginak gauzatzen bete-betean parte hartzea.  
Hornigai eta dekorazioetan aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea.

5.- Akaberak eta aurkezpenak egitea

Akaberak eta aurkezpenak sukaldaritzako aplikazioen arabera egitea.

Akaberak eta aurkezpenak baloratzea eta zuzentzea.

Aurkezpenak eta akaberak egiteko irizpide estetikoak.

Akaberak eta aurkezpenak egitean ordena eta garbitasuna baloratzea.

Zereginak gauzatzen bete-betean parte hartzea.

Akaberak eta aurkezpenetan aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea eta emaitzak baloratzea.

6.- Sukaldaritzako zerbitzua garatzea.

Sukaldaritzako zerbitzua antolatzeke eskakizunak interpretatzea.  
Sukaldaritzako zerbitzua ezarritako prozedurei jarraiki egitea, produktuak baldintza optimoetan mantenduta, bezeroen itxaropenentzako modu gogobetegarrian.

Zerbitzu motak bezero kopuruaren, lokalaren, gertaeraren, instalazioen eta bezero motaren arabera.

Sukaldaritzako zerbitzuan ordena eta garbitasuna baloratzea.

Sukaldaritzako zerbitzuan ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera aktiboa eta errespetuzkoa izatea.

Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea.

Sukaldaritzako zerbitzuan osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa zorrotz betetzea.

4. lanbide-modulua: Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko prozesuak

Kodea: 0026

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 165 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Pastelgintzako eta gozogintzako elaborazio-tresneriak prest jartzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Produkzioarekin lotutako dokumentuetan jasotako informazioa interpretatu du.

b) Egin behar den elaborazio motaren arabera beharrezkoak diren lanabesak, erremintak eta tresneria identifikatu ditu.

c) Makineria abiarazteko eragiketak ezarritako prozedurei jarraituz egin ditu.

d) Pastelgintzan eta gozogintzan erabiltzeko lehengai espezifikokoak, horien ezaugarriak eta aplikazio ohikoenak ezagutu ditu.

e) Lehengaiak eskatu eta langunera eraman ditu eta langunea prestatu du, ezarritako prozedurei jarraiki.

f) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.

- g) Horren beharra duten lehengaiak lehengoratzeko premiak hauteman ditu.
- h) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

2.- Aplikazio ugariko oreak eta pastak lortzen ditu eta horien osaera justifikatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ore eta pasta motak beren espezifikotasun eta aplikazioen arabera sailkatu eta ezaugarritu ditu.
- b) Oreak eta pastak lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak ezaugarritu ditu.
- c) Oinarrizko oreak eta pastak formulazioa errespetatuta egiteko prozesuaren faseak antolatzeke eta sekuentziatzeko lanak bereizi ditu eta gauzatu egin ditu.
- d) Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- e) Hainbat ore mota egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.
- f) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte hotzeko tratamendu bidez kontserba daitezkeen oreak identifikatu ditu.
- g) Lortutako ore eta pasten ezaugarri fisikoak eta organoleptikoak baloratu ditu eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.
- h) Lortu beharreko produktuaren arabera behar diren forma eta tamaina dituen moldeak isuri ditu oreak.
- i) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

3.- Xarabeak, estalkiak, betegarriak eta bestelako elaborazioak lortzen ditu, eta elaborazio-teknikak deskribatu eta aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Mota guztietako betegarriak, kremak, bainuak, estalkiak eta abar beren espezifikotasun eta aplikazioen arabera sailkatu eta ezaugarritu ditu.
- b) Kremak, betegarriak, bainuak, estalkiak eta abar lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak ezaugarritu ditu.
- c) Produktu bakoitzaren formulazioa interpretatu du.
- d) Osagai bakoitzaren funtzioa identifikatu du.
- e) Produktu guztietarako formulazioa doitu du eta elaboratu beharreko produktueterako osagaiak gehitzeko sekuentziari jarraitu dio.
- f) Elaborazio bakoitzaren tenperatura, jario-kortasuna eta egoketa kontrolatu ditu.
- g) Lortutako produktuen ezaugarriak elaborazio-zehaztapenekin kontrastatu ditu.
- h) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.
- i) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.



4.- Produktua dekoratu eta amaitzen du, elaborazioak baloratzen ditu eta irizpide estetikoak azken produktuaren ezaugarrieekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak deskribatu ditu.
- b) Horren beharra duten produktuak erabiltzeko edo lehengoratzeko prozesua identifikatu du.
- c) Pastelgintzako/gozogintzako produktua amaitzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- d) Amaitzeko edo akabera emateko teknikak azken produktuaren arabera eta ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- e) Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoari edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatu ditu.
- f) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.
- g) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.
- h) Eragiketa guztiak egin dituzenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

B) Edukiak:

1.- Pastelgintzako eta gozogintzako tresneria eta instalazioak prest jartzea

Makinaria abiarazteko eragiketak ezarritako prozedurei jarraituz egitea.

Lehengaiak eskatzea eta langunera eramatea eta langunea prestatzea.

Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.

Horren beharra duten lehengaiak lehengoratzeko.

Lehengaiz hornitzeko eta horiek banatzeko prozesuak.

Egin behar den elaborazio motaren arabera beharrezkoak diren lanabesak, erremintak eta tresneria.

Pastelgintzan eta gozogintzan erabiltzeko lehengai espezifikoak; horien ezaugarriak eta aplikazio ohikoenak.

Sektoreko joerei behatzeko eta informazioa biltzeko interesa izatea.

Antolamendu-arazoak konpontzen bete-betean parte hartzea.

Aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea.

2.- Aplikazio ugariak oreak eta pastak lortzea

Oinarrizko oreak eta pastak formulazioa errespetatuta egiteko prozesuaren faseak antolatzea eta sekuentziatzea.

Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.

Hainbat ore mota ezarritako prozedurei jarraiki egitea.

Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak ondorioztatzea.

Azken emaitzak baloratzeko eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak egiaztatzea.

Ore eta pasta motak beren espezifikotasun eta aplikazioen arabera: sable, choux, hostorea, bizkotxoak.  
Oreak eta pastak egoste, irabiatze eta oratze bidez lortzeko hainbat metodo, teknika eta prozesu.  
Gozogintzako teknikak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatzeko.

3.- Betegarriak, kremak, xarabeak, estalkiak eta bestelako elaborazioak lortzea

Elaborazio-prozesuetan fase guztiak antolatzea eta sekuentziatzea.  
Hainbat krema, betegarri, bainu eta estalki mota ezarritako prozedurei jarraiki egitea.  
Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak ondorioztatzea.  
Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatzea.  
Betegarri motak. Kremak, bainuak, estalkiak eta bestelakoak: espezifikotasunak. Aplikazioak.  
Esnegainak, pastel-kremak, estalki-txokolateak.  
Kremak, betegarriak, bainuak, estalkiak, irabiakiak eta bestelakoak lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak.  
Osasun- eta higie-ne-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.  
Zereginak gauzatzen bete-betean eta modu asertiboan parte hartzea.

4.- Okintzako eta gozogintzako produktuak dekoratzea

Pastelgintzako/gozogintzako produktua amaitzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.  
Amaitzeko edo akabera emateko teknikak azken produktuaren ezaugarrien arabera gauzatzea.  
Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoari edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatzea.  
Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatzea.  
Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak: txirbilak, fruitu lehorrak, frutak, osagarriak.  
Horren beharra duten produktuak erabiltzeko edo lehengoratzeko prozesuak; oreak desizoztea.  
Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak.  
Osasun- eta higie-ne-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.  
Joera berriak, produzitzeko moduak eta abar ezagutzeko interesa izatea.

5. lanbide-modulua: Sukaldaritzako produktuak

Kodea: 0048

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 294 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Ahozko edo idatzizko informazioa aztertu eta sukaldaritzako produkzio-prozesuak eta zerbitzukoak antolatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sukaldaritzako produkzioaren eta zerbitzuaren esparruak ezaugarritu ditu.
- b) Sukaldaritzako produkzioaren eta zerbitzuaren faseak zehaztu eta sekuentziatu ditu.
- c) Lehengaien eta tresneria, lanabes, erreminta eta abarren premiak ondorioztatu ditu.
- d) Sukaldaritzako taldearen gainerakoarekin koordinatzeko egon daitezkeen premiak kontuan hartu ditu.
- e) Ordenak eta garbitasunak lanaren martxa onean duten garrantzia ezagutu du.
- f) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak zehaztu ditu, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- g) Baliabide materialak eta energia alorrekoak zentzuz erabiltzea bilatuz zehaztu ditu prozesuak.
- h) Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa antolamenduaren esparrutik baloratu ditu.

2.- Ezarritako sukaldaritzako produktuak egiten ditu, teknika tradizionalak eta aurreratuak hautatuta eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sukaldaritzako teknika aurreratuak identifikatu ditu.
- b) Teknika horiek produkzio-esparruetan duten garrantzia baloratu du.
- c) Teknikak hainbat lehengaitan izan ditzaketen aplikazioekin erlazionatu ditu.
- d) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- e) Sukaldaritzako teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- f) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.
- g) Produktuaren azken ezaugarriak egiaztatu eta baloratu ditu.
- h) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatu ditu, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- i) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

3.- Sukaldaritzako produktuak egiten ditu lehengai-multzo bat abiapuntutzat hartuta, dauden hautabideak ebaluatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Emandako lehengai-multzo bat abiapuntutzat hartuta, sukaldaritzako hainbat produktu proposatu ditu.
- b) Baliabideak aprobetxatzeko aukera baloratu du.
- c) Elementuak elkarrekin zentzuz konbinatzen dituzten elaborazioak diseinatu ditu.
- d) Proposatutako lehengaiak eta azken emaitzak kontuan harturik, teknika egokiak ondorioztatu eta erlazionatu ditu.
- e) Produktuak garaiz eta taxuz garatzeko beharrezkoak diren faseak antolatzeko eta sekuentziatzeko lanak egin ditu.

- f) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- g) Sukaldaritzako produktuak lortzeko zereginak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- h) Produktuaren azken ezaugarriak egiaztatu eta baloratu ditu.
- i) Kurtsoan/zikloan zehar egindako elaborazio guztiak biltzen dituen errezeta-liburua egin du.
- j) Kontserbatzeko bitarteko eta azken prozedurak garatu ditu, lortutako produktuen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- k) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

4.- Elikadura-premia espezifikokoak dituzten pertsonentzako platerak egiten ditu, egoera bakoitzaren berezko ezaugarriak aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Mota guztietako elikadura-premia espezifikokoak ezagutu ditu.
- b) Elikadura-premia espezifikoko bakoitzean baztertutako elikagaiak identifikatu ditu.
- c) Ordezkoak izan daitezkeen produktuak ezagutu ditu.
- d) Platerak ezarritako prozedurei jarraiki eta baztertutako elikagaiekin gurutzatzea saihestuz egin ditu.
- e) Manipulazio/prestaketa desegokiak izan ditzakeen ondorioak baloratu ditu.
- f) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

B) Edukiak:

1.- Produkzio-prozesuak antolatzea

Sukaldaritzako zerbitzua antolatzea eta sekuentziazatzea.  
Sukaldaritzako taldeak koordinatzea.  
Lehengaien premiak ondorioztatzea.  
Sukaldaritzako produkzioa eta zerbitzua: esparruak. Ezaugarriak.  
Produkzio-prozesuen faseetan ordena eta garbitasuna baloratzea.  
Produkzio-prozesuetan ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.  
Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea, hainbat lan motatarako organigrama egokiak planteatuta.

2.- Sukaldaritzako oinarritzko produktuak egitea

Produktiorako beharrezkoak diren elementu guztiak egiaztatzea.  
Sukaldaritzako teknikak produktuen ezaugarrien arabera hautatzea.  
Sukaldaritzako produktuak ezarritako prozedurei jarraiki egitea.  
Lortutako emaitzak egiaztatzea eta baloratzea.  
Sukaldaritzaren bilakaera eta historia.  
Tekniken eta sukaldaritzako oinarritzko produktuen arteko erlazioa: lurraldeko sukaldaritzak. Nazioko eta nazioarteko sukaldaritzaren aniztasuna.  
Euskal sukaldaritzak eta nazioarteko testuinguruan duen esangura.

Teknologia berriak: deskribapena. Azterketa.  
Sukaldaritzako produktuak egitean ordena eta garbitasuna baloratzea.  
Sukaldaritzako produktuak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.  
Elaborazioetan aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea.  
Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa zorrotz betetzea.

3.- Sukaldaritzako sortzaileko eta egile-sukaldaritzako produktuak egitea

Proposatutako lehengaiak eta emaitzak kontuan harturik, teknikak ondorioztatzea eta erlazionatzea.  
Lanak antolatzea eta sekuentziatzea.  
Sukaldaritzako produktuak ezarritako prozedurei jarraiki egitea, baliabideen aprobetxamendua maximizatuta.  
Produktuaren azken ezaugarriak egiaztatzea eta baloratzea.  
Elaborazioak diseinatzea eta konbinatzea: transformazio fisiko-kimikoak.  
Elaborazioen fitxa teknikoak, errezeta-liburuak: faseak. Teknikak. Funtsezko puntuak.  
Sukaldaritzako produktuak egitean zorrotz eta arduraz jokatzeko.  
Sukaldaritzako produktuak aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea.  
Sukaldaritzako produktuak egitean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa zorrotz betetzea.

4.- Elikadura-premia espezifikokoak dituzten pertsonentzako platerak egitea

Elikadura-premia espezifikokoak eta baztertutako elikagaiak identifikatzea.  
Elikadura-premia espezifikokoetarako platerak egitea, ezarritako prozedurei jarraiki eta kutsadura gurutzatuak saihestuta.  
Elikadura-premia espezifikokoak: ezaugarriak. Baztertutako elikagaiak / ordezkoko produktuak. Arriskuak eta kontrol-puntu kritikokoak. Manipulazio/prestaketa desegokiaren ondorioak.  
Elikadura-premia espezifikokoetarako dietak.  
Prozesuaren faseetan ordena eta garbitasuna baloratzea.  
Elikadura-premia espezifikokoak dituzten pertsonentzako platerak egitean zorrotz eta arduraz jokatzeko, elaborazioetan arriskuak saihestuta eta puntu kritikokoak kontrolatuta.  
Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa zorrotz betetzea.

6. lanbide-modulua: Jatetxe-arloko postreak

Kodea: 0028

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 168 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Jatetxe-arloko postreak egiteko lanak antolatzen ditu fitxa teknikoak aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Produkzioarekin erlazionatutako dokumentuak interpretatu ditu.
- b) Produkzioaren faseak zehaztu eta sekuentziatu ditu.
- c) Lehengaien eta tresneria, lanabes, erreminta eta abarren premiak ondorioztatu ditu.
- d) Ordenak eta garbitasunak lanaren martxa onean duten garrantzia ezagutu du.
- e) Baliabide materialak eta energia alorrekoak zentzuz erabiltzea bilatuz zehaztu ditu prozesuak.
- f) Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa antolamenduaren esparrutik baloratu ditu.

2.- Frutazko postreak egiten ditu, prozedurak ezagututa eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Frutazko postre motak ezaugarritu ditu eta aplikatzeko aukerekin erlazionatu ditu.
- b) Frutazko postreak egiteko prozesuaren faseak antolatzeko eta sekuentziatzeko lanak bereizi ditu eta gauzatu egin ditu.
- c) Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- d) Frutazko hainbat postre egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.
- e) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.
- f) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.
- g) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

3.- Esnezko postreak egiten ditu, prozedurak ezagututa eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Esnezko postre motak ezaugarritu ditu.
- b) Formulazioa errespetatuta elaboratzeko prozesuaren faseak bereizi ditu.
- c) Elaborazio-prozesuaren funtsezko puntuak identifikatu ditu.
- d) Esnezko hainbat postre egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.
- e) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.
- f) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.
- g) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

4.- Postre frijituak eta zartaginekoak egiten ditu, prozedurak ezagututa eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Postre frijitu eta zartaginekoen motak ezaugarritu ditu.
- b) Elaborazio-prozesuaren faseak bereizi ditu.
- c) Elaborazio-prozesuaren funtsezko puntuak identifikatu ditu.
- d) Hainbat postre frijitu eta zartagineko egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.
- e) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.
- f) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.
- g) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

5.- Izozkiak eta sorbeteak egiten ditu, faseak identifikatuta eta sekuentziatuta eta metodoak eta teknikak aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Izozki eta sorbete motak ezaugarritu ditu.
- b) Izozki eta sorbeteen lehengai espezifikokoak identifikatu ditu.
- c) Elaborazio-prozesuetan faseak eta funtsezko puntuak bereizi ditu.
- d) Izozkiak eta sorbeteak egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.
- e) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.
- f) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.
- g) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

6.- Erdihotzak egiten ditu, prozedurak ezagututa eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Erdihotz motak ezaugarritu ditu.
- b) Elaborazio-prozesuetan faseak eta funtsezko puntuak bereizi ditu.
- c) Erdihotzak egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.
- d) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.
- e) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.
- f) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

7.- Pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioak abiapuntutzat hartuta, platereratutako postreak aurkezten ditu, elaborazioak baloratzen ditu eta irizpide estetikoak azken produktuaren ezaugarriekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Horren beharra duten produktuak erabiltzeko edo lehengoratzeko prozesua identifikatu du.
- b) Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- c) Aurkezteko eta dekoratzeko teknikak azken produktuaren ezaugarrien eta aplikazioen arabera gauzatu ditu.
- d) Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak identifikatu eta erlazionatu ditu.
- e) Elaborazioaren elementuak irizpide estetikoiei eta/edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatu ditu.
- f) Kontsumitzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.
- g) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.
- h) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

B) Edukiak:

1.- Jatetxe-arloko postreak egiteko antolamendua

Baliabide materialak eta energia alorrekoak zentzuz erabiltzea bilatuz zehaztea prozesuak.

Produkzio-faseak antolatzeke eta sekuentziatzeko diagramak egitea.

Jatetxe-arloko postreak: deskribapena. Ezaugarritzea.

Sailkapena. Aplikazioak.

Produkzioarekin erlazionatutako dokumentuak.

Produkzioaren faseak.

Lehengaiak, tresneria, lanabesak, erremintak eta abar.

Ordenak eta garbitasunak lanaren martxa onean duten garrantzia ezagutzea.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa antolamenduaren esparrutik baloratzea.

2.- Frutazko postreak egitea

Frutazko postreak egiteko prozesuaren faseak antolatzea eta sekuentziatzea.

Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.

Frutazko hainbat postre egitea.

Azken emaitzak baloratzea eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak eta hobetzekoak identifikatzea.

Frutazko postreak: mazedoniak, konpotak, fruta erreak, garreztatuak.

Frutazko postreak gauzatzeko prozesuak.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa errespetatzea.

Parte-hartze positiboa izatea, zereginak aberastuko dituzten ideiak eta iruzkinak eginez.



### 3.- Esnezko postreak egitea

Formulazioa errespetatuta elaboratzeko prozesuaren faseak bereiztea.

Elaborazio-prozesuaren funtsezko puntuak identifikatzea.

Esnezko hainbat postre egitea.

Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri

zuzentzaileak eta hobetzekoak identifikatzea.

Esnezko postre motak: natillak, budinak, kremak.

Esnezko postreak egiteko prozesuak.

Izozkiak eta sorbeteak egiteko prozesuak.

Eragiketak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko

eta ingurumena babesteko kontuan hartuta egitea.

Portaera asertiboa eta jarrera positiboa izatea.

### 4.- Postre frijituak eta zartaginekoak egitea

Elaborazio-prozesuaren faseak identifikatzea.

Elaborazio-prozesuaren funtsezko puntuak identifikatzea.

Hainbat postre frijitu eta zartagineko egitea ezarritako

prozedurei jarraiki.

Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri

zuzentzaileak eta hobetzekoak identifikatzea.

Postre frijitu eta zartaginekoen motak: esne frijituak,

torradak, kauserak.

Postre frijituak eta zartaginekoak gauzatzeko prozesuak.

Erdihotzak egiteko prozesuak.

Eragiketak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko

eta ingurumena babesteko kontuan hartuta egitea.

Ideiak planteatzea eta taldeko kideekin lankidetzan estuan

jardunez parte hartzea.

### 5.- Izozkiak eta sorbeteak egitea

Elaborazio-prozesuetan faseak eta funtsezko puntuak bereiztea.

Izozkiak eta sorbeteak ezarritako prozedurei jarraiki egitea.

Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri

zuzentzaileak eta hobetzekoak identifikatzea.

Izozki eta sorbete motak, kremak, esnekiak.

Formulazioak.

Lehengaiak.

Aurkezpen-prozesuak.

Eragiketak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko

eta ingurumena babesteko kontuan hartuta egitean zorrotz

jokatzea.

Kostuak minimizatzeko lan-modu egokiak garatzean jarrera

proaktiboa izatea.

### 6.- Erdihotzak egitea

Elaborazio-prozesuetan faseak eta funtsezko puntuak bereiztea.

Erdihotzak egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki

egitea.

Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri

zuzentzaileak eta hobetzekoak identifikatzea.

Erdihotz motak: barbarois, kremak.

Lehengaiak.

Eragiketak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartuta egitea.  
Aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea.

7.- Pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioak abiapuntutzat hartuta, platereratutako postreak aurkeztea

Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementuen erabilgarritasuna egiaztatzea.  
Aurkezteko eta dekoratzeko teknikak azken produktuaren ezaugarrien eta aplikazioen arabera gauzatzea.  
Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak identifikatzea.  
Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak eta hobetzekoak identifikatzea.  
Postreak dekoratzeko eta aurkezteko oinarritzko arau eta konbinazioak.  
Prozeduren funtsezko puntuak.  
Eragiketak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartuta egitea.  
Praktikak garatzean jarrera proaktiboa izatea.

7. lanbide-modulua: Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena  
Kodea: 0031  
Kurtsoa: 1.a  
Iraupena: 66 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Lanabesak, tresneria eta instalazioak garbitu eta desinfektatzen ditu eta horrek produktuen higiene- eta osasun-kalitatean duen eragina baloratzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagaiak manipulatzeko tresneria, lanabes eta instalazioek bete behar dituzten higiene- eta osasun-baldintzak identifikatu ditu.
- b) Garbiketa/desinfekzio desegokiak produktuen kaltegabatasunean eta kontsumitzaileen segurtasunean dituen ondorioak ebaluatu ditu.
- c) Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+D) prozedurak, maiztasunak eta tresneria deskribatu ditu.
- d) Garbiketa edo desinfekzioa ezarritako produktuekin egin du eta horiek erabat ezabatu direla ziurtatu du.
- e) Beharrezko garbiketa edo desinfekzio mailarekin lotutako kontrol-parametroak deskribatu ditu.
- f) Arratoiak eta intsektuak hiltzeko (AIH) tratamenduak ezagutu ditu.
- g) Elikagaiak manipulatzeko unitate batetik hondakinak biltzeko eta erretiratzeko prozedurak deskribatu ditu.
- h) Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko tratamenduetan erabiltzen direnak sailkatu ditu, baita horiek guztiak erabiltzeko baldintzak ere.
- i) Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko tratamenduetakoak manipulatzearekin lotutako arriskuak ebaluatu ditu.

2.- Higiene-jardunbide egokiak mantentzen ditu eta higiene-ohitura txarrekin lotutako arriskuak ebaluatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Higiene-jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez betetzeko higiene- eta osasun-arauak ezagutu ditu.
- b) Ohitura txarrekin lotutako osasun-arriskuak eta horiei aurrea hartzeko neurriak identifikatu ditu.
- c) Elikagaiak manipulatzearekin lotutako higiene pertsonaleko neurriak identifikatu ditu.
- d) Elikagaietan kutsadura eragin dezaketen portaera edo jarrera guztiak ezagutu ditu.
- e) Nahitaez deklaratzekoak diren gaixotasunak adierazi ditu.
- f) Laneko arropa guztiak eta horiek garbi edukitzeko baldintzak ezagutu ditu.
- g) Manipulatzailaren ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak identifikatu ditu.

3.- Elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokiak aplikatzen ditu, eta horiek produktuen higiene- eta osasun-kalitatearekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Manipulatzeko jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez betetzeko higiene- eta osasun-arauak ezagutu ditu.
- b) Jatorria elikagaietan duten arrisku eta toxiinfekzio nagusiak sailkatu eta deskribatu ditu eta agente eragileekin erlazionatu ditu.
- c) Elikagaiak gaizki manipulatzeko kontsumitzaileen osasunean duen eragina baloratu du.
- d) Elikagaien asaldua nagusiak deskribatu ditu.
- e) Elikagaiak kontserbatzeko metodoak deskribatu ditu.
- f) Lehengaiak edo erdielaboratuak prozesatutako produktuekin elkar ukitzen egotea saihestu du.
- g) Elikadura-alergiak eta -intolerantziak identifikatu ditu.
- h) Alergenorik gabeko produktuetan horien aztarnarik agertzeko aukera saihestu du.
- i) Elikagaien alorreko alerten aurrean jarduteko prozedurak ezagutu ditu.

4.- Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisisian (HACCP - AKPKA) oinarritutako autokontrol-sistemak eta trazagarritasuna kontrolatzekoak aplikatzen ditu, eta horrekin lotutako printzipioak justifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Autokontrol-sistema elikagaien segurtasunerako zein beharrezkoa eta garrantzitsua den identifikatu du.
- b) Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisisiko (AKPKA) sistemaren kontzeptu orokorrak ezagutu ditu.
- c) Osasun-arrisku potentzialak kontrolatzeko funtsezko kontzeptuak definitu ditu: kontrol-puntu kritikoa, muga kritikoa, kontrol-neurriak eta neurri zuzentzaileak.
- d) Kontrol-puntu kritikoaren kontrolarekin lotutako parametroak definitu ditu.

- e) Sistemarekin lotutako erregistroak bete ditu.
- f) Trazagarritasuna elikagaien segurtasunarekin erlazionatu du.
- g) Jatorria, prozesuaren etapak eta elikagaiaren helmuga dokumentatu eta trazatu ditu.
- h) Elikagaien sektorean ezarritako borondatezko arau nagusiak ezagutu ditu (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005...).

5.- Baliabideak eraginkortasunez erabiltzen ditu eta horrekin lotutako ingurumen-onurak ebaluatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Baliabide bakoitzaren kontsumoa eragiten duen ingurumen-inpaktuarekin erlazionatu du.
- b) Kontsumoak gutxitzearen kontzeptuak ingurumenaren babesari ekartzen dizkion abantailak definitu ditu.
- c) Baliabideak berrerabiltzearen kontzeptuaren ingurumen-abantailak deskribatu ditu.
- d) Ingurumenari kalte gutxien eragiten dioten energiak eta/edo baliabideak ezagutu ditu.
- e) Energia eta elikagaien industrian eta jatetxe-arloko enpresetan erabiltzen diren gainerako baliabideak aurrezteko dauden metodologiak ezaugarritu ditu.
- f) Baliabideen kontsumoarekin erlazionatutako bat ez etortzeak eta ekintza zuzentzaileak identifikatu ditu.

6.- Hondakinak gaika biltzen ditu, osasun- eta ingurumen-inplikazioak ezagututa.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sortutako hondakin motak jatorriaren, egoeraren eta birziklatzeko, arazteko edo tratatzeko premiaren arabera identifikatu eta sailkatu ditu.
- b) Hondakinek, kutsatzaileek eta elikagaien industriak sortutako bestelako eraginek ingurumenaren gainean dituzten ondorioak ezagutu ditu.
- c) Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko teknikak deskribatu ditu.
- d) Hondakin, isurketa edo igorpenekin erlazionatutako elikagaien produkzio-prozesuetan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak ezagutu ditu.
- e) Ingurumena babesteko hartu diren neurriak garrantziaren arabera ordenatuta ezarri ditu.
- f) Hondakinen kudeaketarekin erlazionatutako bat ez etortzeak eta ekintza zuzentzaileak identifikatu ditu.

B) Edukiak:

1.- Lanabesak, tresneria eta instalazioak garbitzea eta desinfektatzea

Garbiketa/desinfekzio desegokiak produktuen kaltegabetasunean eta kontsumitzaileen segurtasunean dituen ondorioak ebaluatzea. Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+D) prozedurak eta maiztasunak egoki programatzea.

Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko tratamenduetakoak manipulatzearekin lotutako arriskuak ebaluatzea.

Elikagaiak manipulatzeko unitate batetik hondakinak biltzeko eta erretiratzeko prozedurak ezartzea.

Elikagaiak manipulatzeko tresneria, lanabes eta instalazioek bete behar dituzten higiene- eta osasun-baldintzak.

Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+D) tresneria.

Beharrezko garbiketa edo desinfekzio mailarekin lotutako kontrol-parametroak: arratoiak eta intsektuak hiltzeko (AIH) tratamenduak.

Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta prozesuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko tratamenduetakoak, eta horiek erabiltzeko baldintzak.

Garbiketa alorreko legeria eta baldintzak.

Garbitzean eta desinfektatzean zorrotz jokatzeta.

Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak erabiltzeko arauak errespetatzea.

Garatzen den lanarekin arduraz jokatzeta.

## 2.- Higiene-jardunbide egokiak

Elikagaietan kutsadura eragin dezaketen portaerak edo jarrerak aztertzea.

Higiene-jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez bete beharreko higiene- eta osasun-arauak: osasun eta higiene pertsonala.

Ohitura txarrekin lotutako osasun-arriskuak eta horiei aurrea hartzeko neurriak.

Elikagaiak manipulatzearekin lotutako higiene pertsonaleko neurriak: nahitaez deklaratzekoak diren gaixotasunak.

Laneko arropak eta horiek garbi edukitzeko baldintzak.

Manipulatzailaileen ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak.

Higiene-jardunbideen gidak.

Higiene pertsonal egokia mantentzea.

Arropen uniformetasunean eta txukuntasunean zorrotz jokatzeta.

Infekzio-egoeren aurrean edo elikagaien manipulazio zuzena baldintzatzen duten bestelako egoeretan arduraz jokatzeta.

## 3.- Elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokiak aplikatzea

Elikagaiak behar ez bezala manipulatzek kontsumitzaileen osasunean duen eragina baloratzea.

Lehengaiak edo erdielaboratuak prozesatutako produktuekin elkar ukitzen egotea saihesteko jardunbideak garatzea.

Alergenorik gabeko produktuetan horien aztarnarik agertzeko aukera saihesteko jardunbideak garatzea.

Elikagai-manipulatzailaileen baldintzak: manipulatzeko jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez bete beharreko higiene- eta osasun-arauak. Elikagaiak behar ez bezala manipulatzearen ondorio diren osasunerako arriskuak. Jatorria elikagaietan duten toxiinfekzioak eta agente eragileak.

Elikagaien asaldura nagusiak: sorburuak eta faktore lagungarriak.

Elikagaien kutsadura-iturriak: fisikoak, kimikoak eta biologikoak.

Elikagaiak kontserbatzeko metodoak.

Elikadura-alergiak eta -intolerantziak.  
Elikagaien alorreko alerten aurrean jarduteko prozedurak.  
Elikagaiak manipulatzeko ohitura zuzenak hartzea.  
Elikagaien kutsadura arazoak konpontzean ekimena izatea.  
Elikagaiak manipulatzeari arduraz jokatzea.

#### 4.- Autokontrol-sistemak aplikatzea

Hainbat elaborazio-prozesutan kontrol-puntu kritikoak identifikatzea eta baloratzea.  
Sistemarekin lotutako erregistroak betetzea.  
Dokumentazioa betetzea, jatorrizko trazaduratik eginez jarraipena, prozesuaren etapei jarraituta, elikagaiaren helmugara iritsi arte.  
Autokontrol-sistema. Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Análisisa (AKPKA).  
Osasun-arrisku potentzialak kontrolatzeko funtsezko kontzeptuak: kontrol-puntu kritikoak, muga kritikoak, kontrol-neurriak eta neurri zuzentzaileak.  
Trazagarritasuna eta elikagaien segurtasuna.  
Kontrol-puntu kritikoen kontrolarekin lotutako parametroak.  
Elikagaien sektorean ezarritako borondatezko arauak (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005...)  
Kontrol-puntu kritikoak (KPK) kontrolatzean zorrotz jokatzea.

#### 5.- Baliabideak eraginkortasunez erabiltzea

Baliabide bakoitzaren kontsumoaren eta eragiten duen ingurumen- inpaktuaren arteko erlazioa ezartzea.  
Energia eta baliabideak aurrezteko ahalbidetzen duten metodologiak garatzea.  
Kontsumoak gutxitzeko eta ingurumena babesteko metodologia. "Urrezko hiru arauak".  
Ingurumenari kalte gutxien eragiten dioten energiak eta baliabideak.  
Baliabideen kontsumoarekin erlazionatutako desadostasunak eta ekintza zuzentzaileak.  
Ingurumenarekiko errespetua azaltzea.  
Tresneria eta bitartekoak behar bezala erabiltzearekin sentsibilizatzea, alferrikako kontsumoak eta higadurak saihesteko.

#### 6.- Hondakinak biltzea

Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko teknikak ezartzea.  
Elikagaien produkzio-prozesuetan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak kontrolatzea, hondakin, isurketa edo isuriekien lotzen direnak.  
Ingurumena babesteko neurriak ezartzea.  
Sortutako hondakin motak jatorriaren, egoeraren eta birziklatzeko, arazteko edo tratatzeko premiaren arabera.  
Elikagaien industriak sortutako hondakinen ingurumen-eraginak.  
Hondakinen kudeaketarekin lotzen diren desadostasunak eta ekintza zuzentzaileak.  
Ingurumenarekiko errespetua azaltzea.  
Hondakinak gaika biltzearekin sentsibilizatzea.  
Hondakin gutxiago sortzeko neurriak ezartzeko ekimena izatea.

8. lanbide-modulua: Ingeles teknikoa

Kodea: E100

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 33 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Tituluaren lanbide-esparruarekin eta eskainitako produktuarekin/zerbitzuarekin lotutako ahozko informazioa interpretatu eta erabiltzen du, eta haren ezaugarriak eta propietateak, enpresa motak eta horien kokapena identifikatu eta deskribatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Zuzeneko mezuaren, telefono bidezkoaren edo entzunezko beste bitarteko baten bidezkoaren xedea ezagutu du.
- b) Ahozko mezu zehatzak adierazi ditu egoera puntualak ebazteko: hitzordu bat, produktu bat igortzeko/jasotzeko datak eta baldintzak, makina/gailu baten oinarritzko funtzionamendua.
- c) Enpresaren testuinguruan emandako ahozko argibideak ezagutu ditu eta adierazpenei jarraitu die.
- d) Sektorearen berezko produktuak edo zerbitzuak deskribatzeko termino tekniko zehatzak erabili ditu.
- e) Mezu bat bere elementu guzti-guztiak ulertu beharrik gabe orokorrean konprenitzea zeinen garrantzitsua den konturatu da.
- f) Emandako informazioen ideia nagusiak laburbildu ditu bere hizkuntza-baliabideak erabilita.
- g) Beharrezkotzat jo duenean diskurtsoa edo horren zati bat berriz formulatzeko eskatu du.

2.- Sektorearen eta nazioarteko merkataritza-transakzioen berezko dokumentuak interpretatu eta betetzen ditu: ezaugarriei eta funtzionamenduari buruzko eskuliburua, eskabide-orria, jasotze- edo entrega-orria, fakturak, erreklamazioak.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Berariazko informazioa atera du eskainitako produktuarekin edo zerbitzuarekin lotutako mezuetatik (publizitate-liburuxkak, funtzionamenduari buruzko eskuliburua) eta bizitza profesionalarekin zerikusia duten eguneroko alderdietatik.
- b) Merkataritza-transakzioei buruzko dokumentuak identifikatu ditu.
- c) Dagokion lanbide-esparruko merkataritza-dokumentazioa eta berariazko dokumentazioa bete ditu.
- d) Euskarri telematikoen bitartez (e-posta, faxa, besteak beste) hartutako mezua interpretatu du.
- e) Lanbidearen berezko terminologia eta hiztegia zuzen erabili ditu.
- f) Testuen deia nagusiak jaso ditu.
- g) Bere lanbide-ingurunearekin erlacionatutako testuen laburpenak egin ditu.
- h) Sektoreko web-orri bateko oinarritzko informazioak identifikatu ditu.

3.- Komunikazio-egoeretan jarrera eta portaera profesionalak identifikatu eta aplikatzen ditu, herrialde bakoitzarekin ezarritako protokolo-arauak eta haren ohiturak errespetatuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den erkidegoko ohitura eta usadioen ezaugarri esanguratsuenak identifikatu ditu.
- b) Herrialdearen berezko gizarte- eta lan-harremanetako protokoloak eta arauak deskribatu ditu.
- c) Sektorearen berezko alderdi sozioprofesionalak identifikatu ditu edozein testu motatan.
- d) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den herrialdearen berezko gizarte-harremanetako protokoloak eta arauak aplikatu ditu.

B) Edukiak:

1.- Ahozko mezuak ulertu eta sortzea

Sektoreko mezu profesionalak eta egunerokoak ezagutzea. Zuzeneko mezuak, telefono bidezkoak eta grabatutakoak identifikatzea.

Idea nagusia eta bigarren mailako ideiak bereiztea.

Ahozko mezuak igortzeko erabiltzen diren erregistroak hautatzea.

Ahozko diskurtsoa mantentzea eta jarraitzea: sostengua ematea, ulertzen dela erakustea, argitzeko eskatzea, eta bestelakoak Nahikoa ulertzeko soinuak eta fonemak egoki sortzea.

Gizarte-harremanen markatzaile linguistikoak, adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak hautatzea eta erabiltzea.

Sektoreko terminologia espezifikoa.

Gramatika-baliabideak: aditz-denborak, preposizioak, adberbioak, lokuzio preposizionalak eta adberbialak, erlatibozko perpausak, zehar-estiloa, eta bestelakoak.

Hots eta fonema bokalikoak eta kontsonantikoak. Konbinazioak eta elkarteak.

Atzerriko hizkuntzak lanbide-munduan duen garrantziaz konturatzea.

Ulertzeko eta ulertarazteko interesa izatea eta hori errespetatzea.

Atzerriko hizkuntzan komunikatzeko norberaren gaitasunaz jabetzea.

Hizkuntza bakoitzaren berezko adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea.

2.- Idatzizko mezuak interpretatu eta adieraztea

Hainbat formatutan emandako mezuak ulertzea: eskuliburuak, liburuxkak, eta oinarritzko artikulua profesionalak eta egunerokoak.

Idea nagusia eta bigarren mailako ideiak bereiztea.

Denbora-erlazioak bereiztea: aurrekotasuna, gerokotasuna, aldiberekotasuna.

Sektoreko berezko testu erraz profesionalak eta egunerokoak lantzea.

Lexikoa hautatzea, egitura sintaktikoak hautatzea, horiek egoki erabiltzeko eduki adierazgarria hautatzea.

Sektoreko terminologia espezifikoa.



Euskarri telematikoak: faxa, e-posta, burofaxa, web-orriak.  
Protokolo-formulak idazki profesionaletan.  
Nazioarteko transakzioekin lotutako dokumentazioa: eskabide-orria, jasotze-orria, faktura.  
Heziketa-zikloarekin lotutako kompetentziak, lanbideak eta lanpostuak.  
Ulertzeko eta ulertarazteko interesa izatea eta hori errespetatzea.  
Beste kultura eta gizarteetako ohiturak eta pentsamoldea errespetatzea.  
Testuaren garapenean koherentziaren premia baloratzea.

### 3.- Herrialdearen berezko errealitate soziokulturala ulertzea

Komunikazio-egoera bakoitzerako kultura-elementu esanguratsuenak interpretatzea.  
Enpresaren irudi ona proiektatzeko portaera sozioprofesionala eskatzen duten egoeretan baliabide formalak eta funtzionalak erabiltzea.  
Atzerriko hizkuntza (ingeleza) mintzatzen den herrialdeen elementu soziolaboral esanguratsuenak.  
Nazioarteko harremanetan arau soziokulturalak eta protokoloak baloratzea.  
Bestelako usadioak eta pentsamoldeak errespetatzea.

### 9. lanbide-modulua: Laneko prestakuntza eta orientabidea

Kodea: 0049

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 105 ordu

#### A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Lan-munduratzeko eta bizitza osoan ikasteko hautabideak identifikatu ondoren, lan-aukerak hautatzen ditu.

#### Ebaluazio-irizpideak:

- a) Etengabeko prestakuntzaren garrantzia baloratu du, enplegatze aukerak zabaltzeko eta produkzio-prozesuaren eskakizunetara egokitzeko funtsezko faktore gisa.
- b) Tituluaren lanbide-profilari lotutako prestakuntza-ibilbidea eta ibilbide profesionala identifikatu ditu.
- c) Profilari lotutako lanbide-jarduerarako eskatzen diren gaitasunak eta jarrerak zehaztu ditu.
- d) Tituludunarentzako enplegu-sorgune eta lan-munduratzeko gune nagusiak identifikatu ditu.
- e) Lana bilatzeko prozesuan erabiltzen diren teknikak zehaztu ditu.
- f) Tituluari lotutako lanbide-sektoreetan autoenplegurako hautabideak aurreikusi ditu.
- g) Erabakiak hartzeko nortasuna, helburuak, jarrerak eta norberaren prestakuntza baloratu ditu.

2.- Talde-laneko estrategiak aplikatzen ditu, eta erakundearen helburuak lortzeko duten eraginkortasuna baloratzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Profilari lotutako lan-egoeretan talde-lanak dituen abantailak baloratu ditu.
- b) Benetako lan-egoera batean osa daitezkeen lan-taldeak identifikatu ditu.
- c) Lan-talde ez-eraginkorraren aldean, talde eraginkorrak dituen ezaugarriak zehaztu ditu.
- d) Taldekideek bere gain hartutako denetako eginkizunen eta iritzien beharra ontzat baloratu du.
- e) Taldekideen artean gatazkak sortzeko aukera erakundeen alderdi ezaugarritzat onartu du.
- f) Gatazka motak eta horien sorburuak identifikatu ditu.
- g) Gatazkak konpontzeko prozedurak zehaztu ditu.

3.- Lan-harremanen ondoriozko eskubideak baliatu eta betebeharrak betetzen ditu, eta lan-kontratuetan horiek onartzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Lan-zuzenbidearen oinarriko kontzeptuak identifikatu ditu.
- b) Enpresaburuaren eta langileen arteko harremanetan esku hartzen duten erakunde nagusiak bereizi ditu.
- c) Laneko harremanaren ondoriozko eskubideak eta betebeharrak zehaztu ditu.
- d) Kontratazio modalitate nagusiak sailkatu ditu, eta kolektibo jakin batzuentzat kontratazioa sustatzeko neurriak identifikatu ditu.
- e) Lan-bizitza eta familia-bizitza bateragarri egiteko indarrean dagoen legeriak ezarritako neurriak baloratu ditu.
- f) Laneko harremanak aldatu, eten eta deuseztatzearen arrazoiak eta ondorioak identifikatu ditu.
- g) Soldata-ordainagiria aztertu du eta haren osagai nagusiak identifikatu ditu.
- h) Gatazka kolektiboko neurriak eta gatazkak ebazteko prozedurak aztertu ditu.
- i) Tituluarekin zerikusia duen lanbide-sektore bati aplikatzekoa zaion hitzarmen kolektiboan adostutako lan-baldintzak zehaztu ditu.
- j) Lan-antolamenduaren ingurune berrien ezaugarriak identifikatu ditu.

4.- Estalitako kontingentzien aurrean, Gizarte Segurantzako sistemaren babes-ekintza zehazten du eta prestazio mota guztiak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Herritarren bizi-kalitatea hobetzeko funtsezko oinarri gisa baloratu du Gizarte Segurantzaren eginkizuna.
- b) Gizarte Segurantzak estaltzen dituen kontingentziak adierazi ditu.
- c) Gizarte Segurantzako sisteman dauden araubideak identifikatu ditu.
- d) Gizarte Segurantzako sistemaren barruan enpresaburuaren eta langilearen irudiak dituen betebeharrak identifikatu ditu.
- e) Langilearen kotizazio-oinarriak, eta langilearen eta enpresaburuaren irudiari dagozkion kuotak identifikatu ditu.

- f) Gizarte Segurantzako sistemaren prestazioak sailkatu eta eskakizunak identifikatu ditu.
- g) Legez egon daitezkeen langabezia-egoerak zehaztu ditu.
- h) Oinarrizko kontribuzio-mailari dagokion langabezia-prestazioaren iraupena eta kopurua kalkulatu ditu.

5.- Bere jardueraren ondoriozko arriskuak ebaluatzen ditu, lan-inguruneke lan-baldintzak eta arrisku-faktoreak aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresaren esparru eta jarduera guztietan prebentzioaren kulturak duen garrantzia baloratu du.
- b) Lan-baldintzak langilearen osasunarekin erlazionatu ditu.
- c) Jardueraren arrisku-faktoreak eta horien ondoriozko kalteak sailkatu ditu.
- d) Tituluaren lanbide-profilari lotutako lan-ingurunean ohikoenak diren arrisku-egoerak identifikatu ditu.
- e) Enpresan dauden arriskuak ebaluatu ditu.
- f) Lanbide-profilari lotutako lan-inguruneetan, prebentziorako garrantzitsuak diren lan-baldintzak zehaztu ditu.
- g) Tituluaren lanbide-profilari lotutako kalte profesionalen motak sailkatu eta deskribatu ditu, bereziki lan-istripuei eta lanbide-gaixotasunei dagokienez.

6.- Enpresa txiki batean, arriskuen prebentziorako plana egiten laguntzen du, inplikaturako agente guztien erantzukizunak identifikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Laneko arriskuen prebentzioan dauden eskubide eta betebeharrak nagusiak zehaztu ditu.
- b) Enpresan prebentzioa kudeatzeko moduak sailkatu ditu, laneko arriskuen prebentzioari buruzko araudian ezarritako irizpideen arabera.
- c) Arriskuen prebentzioari dagokionez, enpresan langileak ordezkatzeko moduak zehaztu ditu.
- d) Laneko arriskuen prebentzioarekin zerikusia duten erakunde publikoak identifikatu ditu.
- e) Enpresan, larrialdirik izanez gero jarraitu beharreko jardun-sekuentziazioa barne hartuko duen prebentzio-plana izatearen garrantzia baloratu du.
- f) Tituludunaren lanbide-sektorearekin lotutako lantoki baterako prebentzio-planaren edukia zehaztu du.
- g) Larrialdi- eta ebakuazio-plan bat pentsatu du.

7.- Prebentzio- eta babes-neurriak aplikatzen ditu, eta tituluari lotutako lan-inguruneke arrisku-egoerak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Kalteak sorburuan saihesteko eta, saihestezinak badira, haien ondorioak ahalik eta gehien murrizteko aplikatu behar diren prebentzio-teknikak, eta norbera eta taldea babestekoak zehaztu ditu.
- b) Mota guztietako segurtasun-seinaleen esanahia eta hedadura aztertu ditu.

- c) Larrialdietarako jardun-protokoloak aztertu ditu.
- d) Larrialdietan, larritasun-maila desberdinetako biktimak daudenean, zaurituak sailkatzeko teknikak identifikatu ditu.
- e) Istripuaren lekuan bertan hainbat kalteren aurrean aplikatu beharreko lehen laguntzetako oinarritzko teknikak identifikatu ditu, baita botikinaren osaera eta erabilera ere.
- f) Langileen osasuna zaintzeko eskakizunak eta baldintzak zehaztu ditu, eta prebentzio-neurri gisa duten garrantzia adierazi du.

B) Edukiak:

1.- Lan-munduratzeko eta bizitza osoan ikasteko prozesua

Lan-ibilbiderako interes, gaitasun eta motibazio pertsonalak aztertzea.

Tituluari lotutako prestakuntza-ibilbideak identifikatzea.

Tituluaren lanbide-sektorea zehaztu eta aztertzea.

Norberaren ibilbidea planifikatzea.

Beharrekin eta hobespeneekin bateragarriak izango diren epe ertain eta luzearako lan-helburuak ezartzea.

Uneko eta gerorako pentsatutako prestakuntzarekiko helburu errealistak eta koherenteak.

Ibilbide-planaren, prestakuntzaren eta helburuen arteko koherentzia norberak egiaztatzeko zerrenda bat ezartzea.

Lan-munduratzeko beharrezko dokumentuak betetzea (aurkezpen-gutuna, curriculum vitae...), eta test psikoteknikoak eta elkarrizketa simulatuak egitea.

Lana bilatzeko teknikak eta tresnak.

Erabakiak hartzeko prozesua.

Sektoreko enpresa txiki, ertain eta handietan lana bilatzeko prozesua.

Europar ikasi eta enplegatzeko aukerak. Europass, Ploteus.

Tituludunaren lan- eta lanbide-ibilbiderako etengabeko prestakuntzak duen garrantzia baloratzea.

Norberaren ikaskuntzaz arduratzea. Eskakizunak eta aurreikusitako emaitzak ezagutzea.

Autoenplegua lan-munduratzeko hautabidetzat baloratzea.

Lan-munduratzeko egokirako lan-ibilbideak baloratzea.

Lanarekiko konpromisoa. Lortutako trebakuntza baliaraztea.

2.- Gatazka eta lan-taldeak kudeatzea

Antolakundea pertsona-talde gisa aztertzea.

Antolamendu-egiturak aztertzea.

Kideek lan-taldean izan ditzaketen eginkizunak aztertzea.

Antolakundeetako gatazken sorrera aztertzea: espazioak, ideiak eta proposamenak partekatzea.

Gatazka motak, esku-hartzaileak eta horien abiapuntuko jarrerak aztertzea.

Gatazkek ebazteko moduak, bitartekotza eta jardunbide egokiak aztertzea.

Lan-taldeen sorrera aztertzea.

Enpresa baten antolamendu-egitura, xede bat lortzeko pertsona-talde gisa.

Talde motak sektoreko industriari, dituzten eginkizunen arabera.

Komunikazioa, taldeak sortzean arrakasta lortzeko oinarritzko elementu gisa.

Lan-talde eraginkorraren ezaugarriak.  
Gatazka zehaztea: haren ezaugarriak, sorburuak eta etapak.  
Gatazka ebatzi edo deuseztatzeko metodoak: bitartekotza, adiskidetzeta eta arbitrajeta.  
Enpresa-helburuak lortzeko pertsonen ekarpena baloratzea.  
Antolamenduaren eraginkortasunean talde-lanak dituen abantailak eta eragozpenak baloratzea.  
Talde-lanerako funtsezko faktoretzat komunikazioa baloratzea.  
Lan-taldeetan sor daitezkeen gatazkak ebazteko partaidetzazko jarrera izatea.  
Gatazkak ebazteko sistemak aztertzea.

### 3.- Lan-kontratuaren ondoriozko lan-baldintzak

Lan-zuzenbidearen iturriak aztertzea eta hierarkiaren arabera sailkatzea.  
Langileen Estatutuari buruzko Legearen Testu Bateginean (LELTB) arautzen diren lan-jardueren ezaugarriak aztertzea.  
Kontratu-modalitate ohikoenak formalizatu eta alderatzea, haien ezaugarrien arabera.  
Nomina interpretatzea.  
Dagokion lanbide-jarduerako sektorerako hitzarmen kolektiboa aztertzea.  
Lan-zuzenbidearen oinarritzko iturriak: Konstituzioa, Europar Batasunaren arteztarauak, Langileen Estatutua, Hitzarmen Kolektiboa.  
Lan-kontratua: kontratuaren elementuak, ezaugarriak eta formalizazioa, gutxieneko edukiak, enpresaburuaren betebeharrak, enpleguari buruzko neurri orokorrak.  
Kontratu motak: mugagabeak, prestakuntzakoak, aldi baterakoak, lanaldi partzialekoak.  
Lanaldia: iraupena, ordutegia, atsedenaldiak (laneko egutegia eta jaiegunak, oporrak, baimenak).  
Soldata: motak, ordainketa, egitura, aparteko ordainsariak, soldataz kanpoko eskuratzeak, soldata-bermeak.  
Soldata-kenkariak: kotizazio-oinarriak eta ehunekoak, Pertsona Fisikoen Errentaren gaineko Zerga (PFEZ).  
Kontratua aldatu, eten eta deuseztatzea.  
Ordezkaritza sindikala: sindikatuaren kontzeptua, sindikatzeo eskubidea, enpresa-elkarteak, gatazka kolektiboak, greba, ugazaben itxiera.  
Hitzarmen kolektiboa. Negoziazio kolektiboa.  
Lan-antolamenduaren ingurune berriak: kanpora ateratzea, telelana...  
Lana arautzearen beharra baloratzea.  
Dagokion lanbide-jarduerako sektorearen lan-harremanetan aplikatzen diren arauak ezagutzeko interesa.  
Aurreikusitako legezko bideak laneko gatazken ebazpide gisa aintzat hartzea.  
Langileen kontratazioan etika eskaseko eta legez kanpoko jardunak baztertzea, batez ere premia handienak dituzten kolektiboetara dagokienez.  
Gizartea hobetzeko agente gisa, sindikatuen eginkizuna aintzat hartu eta baloratzea.

#### 4.- Gizarte Segurantzaren enplegua eta langabezia

Gizarte Segurantzako sistema orokorra unibertsala izateak duen garrantzia aztertzea.  
Gizarte Segurantzaren prestazioei buruzko kasu praktikoak ebatzea.  
Gizarte Segurantzako sistema: aplikazio-esparrua, egitura, araubideak, erakunde kudeatzaileak eta laguntzaileak.  
Enpresaburuen eta langileen betebeharrak nagusiak Gizarte Segurantzaren arloan: afiliazioak, altak, bajak eta kotizazioak.  
Babes-ekintza: osasun-asistentzia, amatasuna, aldi baterako ezintasuna eta ezintasun iraunkorra, baliaezintasun gabeko lesio iraunkorrak, erretiroa, langabezia, heriotza eta biziraupena.  
Prestazioen motak, eskakizunak eta kopurua.  
Langileak euren eskubideen eta betebeharren inguruan aholkatzeko sistemak.  
Herritarren bizi-kalitatea hobetzeko Gizarte Segurantzaren eginkizuna aintzat hartzea.  
Gizarte Segurantzarako kotizazioan nahiz prestazioetan iruzurrezko jokabideak gaitzestea.

#### 5.- Arrisku profesionalak ebaluatzea

Lan-baldintzak aztertu eta zehaztea.  
Arrisku-faktoreak aztertzea.  
Segurtasun-baldintzei lotutako arriskuak aztertzea.  
Ingurumen-baldintzei lotutako arriskuak aztertzea.  
Baldintza ergonomikoei eta psikosozialei lotutako arriskuak aztertzea.  
Enpresaren arrisku-esparruak identifikatzea.  
Lanbide-eginkizunaren araberrako arrisku-protokoloa ezartzea.  
Lan-istripuaren eta lanbide-gaixotasunaren artean bereiztea.  
Arrisku profesionalaren kontzeptua.  
Enpresan arriskuak ebaluatzea, prebentzio-jardueraren oinarritzko elementu gisa.  
Profilari lotutako lan-ingurunearen berriazko arriskuak.  
Antzemandako arrisku-egoeren ondorioz langilearen osasunean eragin daitezkeen kalteak.  
Lanbide-jardueraren fase guztietan prebentzioaren kulturak duen garrantzia.  
Lanaren eta osasunaren arteko lotura baloratzea.  
Prebentzio-neurriak hartzeko interesa.  
Enpresan prebentziorako prestakuntza ematearen garrantzia baloratzea.

#### 6.- Enpresan arriskuen prebentzioa planifikatzea

Planifikazio- eta sistematizazio-prozesuak, oinarritzko prebentzio-tresna gisa.  
Laneko Arriskuen Prebentzioari (LAP) buruzko oinarritzko araua aztertzea.  
Laneko Arriskuen Prebentzioaren (LAP) arloko egitura instituzionala aztertzea.  
Lan-ingurunerako larrialdi-plan bat egitea.  
Zenbait larrialdi-plan bateratu eta aztertzea.  
Lanak giza osasunean eta segurtasunean dituen ondorioak.  
Eskubideak eta betebeharrak laneko arriskuen prebentzioaren arloan.

Erantzukizunak laneko arriskuen prebentzioaren arloan.  
Erantzukizun-mailak enpresan.  
Laneko Arriskuen Prebentzioan (LAP) eta osasunean esku hartzen duten agenteak, eta horien eginkizunak.  
Prebentzioaren kudeaketa enpresan.  
Langileen ordezkaritza prebentzioaren arloan (laneko arriskuen prebentzioko oinarritzko teknikaria).  
Laneko arriskuen prebentzioarekin zerikusia duten erakunde publikoak.  
Prebentzioaren plangintza enpresan.  
Larrialdi- eta ebakuazio-planak lan-inguruneetan.  
Laneko Arriskuen Prebentzioaren (LAP) garrantzia eta beharra baloratzea.  
Laneko arriskuen prebentzioko (LAP) eta laneko osasuneko (LO) agente gisa duen posizioa baloratzea.  
Erakunde publikoek eta pribatuek laneko osasunean (LO) errazago sartzeko egindako aurrerapenak baloratzea.  
Dagokion kolektiboaren larrialdi-planei buruzko ezagutza baloratu eta zabaltzea.

7.- Enpresan prebentzio- eta babes-neurriak aplikatzea

Norbera babesteko teknikak identifikatzea.  
Norbera babesteko neurriak erabiltzeko garaian enpresak eta banakoak dituzten betebeharrak aztertzea.  
Lehen laguntzetako teknikak aplikatzea.  
Larrialdi-egoerak aztertzea.  
Larrialdietarako jardun-protokoloak egitea.  
Langileen osasuna zaintzea.  
Banako eta taldeko prebentzio- eta babes-neurriak.  
Larrialdi-egoera batean jarduteko protokoloa.  
Larrialdi medikoa / lehen laguntzak. Oinarritzko kontzeptuak.  
Seinale motak.  
Larrialdien aurreikuspena baloratzea.  
Osasuna zaintzeko planen garrantzia baloratzea.  
Proposatutako jardueretan bete-betean parte hartzea.

10. lanbide-modulua: Enpresa eta ekimen sortzailea  
Kodea: 0050  
Kurtsoa: 2.a  
Iraupena: 63 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Ekimen sortzaileari lotutako gaitasunak ezagutu eta aintzat hartzen ditu, eta lanpostuen eta enpresa-jardueren ondoriozko eskakizunak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Berrikuntzaren kontzeptua, eta gizartearen aurrerabidearekin eta gizabanakoen ongizatearekin duen lotura identifikatu du.
- b) Kultura ekintzailearen kontzeptua, eta enpleguaren eta gizarte-ongizatearen sorburu gisa duen garrantzia aztertu du.
- c) Norberaren ekimenaren, sormenaren, prestakuntzaren eta lankidetzaren garrantzia baloratu du, jarduera ekintzailean arrakasta lortzeko ezinbesteko eskakizuntzat.

- d) Enpresa txiki eta ertain bateko enpleguaren lanerako ekimena aztertu du.
- e) Sektorean hasten den enpresaburu baten jardura ekintzailea nola garatzen den aztertu du.
- f) Jardura ekintzaile ororen elementu saihestezintzat aztertu du arriskuaren kontzeptua.
- g) Enpresaburuaren kontzeptua, eta enpresa-jardura garatzeko beharrezko eskakizunak eta jarrerak aztertu ditu.

2.- Enpresa txiki bat sortzeko aukera zehazten du, enpresa-idea aukeratzen du eta haren bideragarritasuna oinarritzen duen merkatu-azterketa egiten du, jardun-ingurunearen gaineko eragina baloratuta eta balio etikoak gaineratuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Negozio-ideiak sortzeko prozesu bat garatu du.
- b) Tituluarekin lotutako negozio baten esparruan ideia jakin bat hautatzeko prozedura sortu du.
- c) Hautatutako negozio-ideiaren inguruko merkatu-azterketa egin du.
- d) Merkatu-azterketatik ondorioak atera ditu eta garatu beharreko negozio-eredua ezarri du.
- e) Negozio-proposamenaren balio berritzaileak zehaztu ditu.
- f) Enpresen gizarte-erantzukizunaren fenomeno eta enpresa-estrategiaren elementu gisa duen garrantzia aztertu ditu.
- g) Tituluarekin zerikusia duen enpresa baten balantze soziala egin du, eta sorrarazten dituen kostu eta mozkin sozial nagusiak deskribatu ditu.
- h) Sektoreko enpresetan, balio etikoak eta sozialak gaineratzen dituzten ohiturak identifikatu ditu.
- i) Tituluarekin zerikusia duen enpresa txiki eta ertain baten bideragarritasun ekonomiko eta finantzarioari buruzko azterketa egin du.

3.- Enpresa-plan bat egiteko eta, ondoren, hura abiarazi eta eratzeko jarduerak egiten ditu. Dagokion forma juridikoa hautatzen du eta, horren arabera, legezko betebeharrak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresa baten oinarritzko eginkizunak deskribatu ditu eta enpresari aplikatutako sistemaren kontzeptua aztertu du.
- b) Enpresaren ingurune orokorraren osagai nagusiak identifikatu ditu; batik bat, ingurune ekonomiko, sozial, demografiko eta kulturalarenak.
- c) Berariazko ingurunearen osagai nagusi diren heinean, bezeroekiko, hornitzaileekiko eta lehiakideekiko harremanek enpresa-jardueran duten eragina aztertu du.
- d) Sektoreko enpresa txiki eta ertain baten ingurunearen elementuak identifikatu ditu.
- e) Enpresa-kulturaren eta irudi korporatiboaren kontzeptuak, eta horiek enpresa-helburuekin duten lotura aztertu ditu.
- f) Enpresaren forma juridikoak aztertu ditu.
- g) Hautatutako forma juridikoaren arabera, enpresaren jabeek legez duten erantzukizun-maila zehaztu du.



h) Enpresen forma juridikoetarako ezarritako tratamendu fiskala bereizi du.

i) Indarrean dagoen legeriak enpresa txiki eta ertain bat eratzeko exijitutako izapideak aztertu ditu.

j) Erreferentziazko herrian sektoreko enpresak sortzeko dauden laguntza guztiak bilatu ditu.

k) Enpresa-planean, forma juridikoa aukeratzearekin, bideragarritasun ekonomiko eta finantzarioarekin, administrazio-izapideekin, diru-laguntzekin eta bestelako laguntzekin zerikusia duen guztia barne hartu du.

l) Enpresa txiki eta ertain bat abian jartzeko dauden kanpoko aholkularitza eta administrazio-kudeaketako bideak identifikatu ditu.

4.- Enpresa txiki eta ertain baten oinarritzko kudeaketa administratibo eta finantzarioko jarduerak egiten ditu: kontabilitate- eta zerga-betebehar nagusiak egiten ditu, eta dokumentazioa betetzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Kontabilitatearen oinarritzko kontzeptuak eta kontabilitate-informazioa erregistratzeko teknikak aztertu ditu.

b) Kontabilitate-informazioa aztertzeko oinarritzko teknikak deskribatu ditu, batez ere, enpresaren kaudimenari, likidezari eta errentagarritasunari dagokienez.

c) Tituluarekin zerikusia duen enpresa baten zerga-betebeharrak zehaztu ditu.

d) Zerga-egutegian zerga motak bereizi ditu.

e) Sektoreko enpresa txiki eta ertain batentzako merkataritza eta kontabilitateko oinarritzko dokumentazioa bete du (fakturak, albaranak, eskabide-orriak, kanbio-letrak, txekeak eta bestelakoak), eta dokumentazio horrek enpresan egiten duen bidea deskribatu du.

f) Dokumentazio hori enpresa-planean barne hartu du.

B) Edukiak:

1.- Ekimen sortzailea

Tituluari lotutako sektorearen jardueran berrikuntzak dituen ezaugarri nagusiak aztertzea (materialak, teknologia, prozesuaren antolamendua, etab.).

Ekintzaileen funtsezko faktoreak aztertzea: ekimena, sormena, lidergoa, komunikazioa, erabakiak hartzeko gaitasuna, plangintza eta prestakuntza.

Jarduera ekintzailean arriskua ebaluatzea.

Sektoreko berrikuntza eta garapen ekonomikoa.

Kultura ekintzailea gizarte-behar gisa.

Enpresaburuaren kontzeptua.

Ekintzaileen jarduna sektoreko enpresa bateko enplegatu gisa.

Ekintzaileen jarduna enpresaburu gisa.

Ekintzaileen arteko lankidetzak.

Enpresa-jardueran aritzeko eskakizunak.

Negozio-idea lanbide-arloaren esparruan.

Kultura ekintzaileari lotutako jardunbide egokiak tituluari dagokion jardura ekonomikoan eta toki-esparruan.

Izaera ekintzailea eta ekintzailetzaren etika baloratzea.

Ekintzaitzaren bultzatzaile gisa, ekimena, sormena eta erantzukizuna baloratzea.

## 2.- Enpresa-ideiak, ingurunea eta haien garapena

Enpresa-ideiak zehazteko tresnak aplikatzea.  
Internet bidez, sektoreko enpresei buruzko datuak bilatzea.  
Garatu beharreko enpresaren ingurune orokorra aztertzea.  
Lanbide-arloko ereduak enpresa bat aztertzea.  
Ahuleziak, mehatxuak, indarrak eta aukerak identifikatzea.  
Merkatu-azterketaren ondorioetatik abiatuta, negozio-eredua ezartzea.  
Erabakitako ideiarenean gainean berrikuntza-eraketak egitea.  
Enpresaren betebeharrak berariazko ingurunearekiko eta sozietate osoarekiko (garapen iraunkorra).  
Lan-bizitza eta familia-bizitza bateragarri egitea.  
Sektoreko enpresen erantzukizun soziala eta etikoa.  
Merkatu-azterketa: ingurunea, bezeroak, lehiakideak eta hornitzaileak.  
Enpresaren balantze soziala aintzat hartu eta baloratzea.  
Genero-berdintasuna errespetatzea.  
Enpresa-etika baloratzea.

## 3.- Enpresa baten bideragarritasuna eta abiaraztea

Marketin-plana ezartzea: komunikazio-politika, prezioen politika eta banaketaren logistika.  
Produktzio-plana prestatzea.  
Sektoreko enpresa baten bideragarritasun teknikoa, ekonomikoa eta finantzarioa aztertzea.  
Enpresaren finantzaketa-iturriak aztertzea eta haren aurrekontua egitea.  
Forma juridikoa hautatzea. Tamaina eta bazkide kopurua.  
Enpresaren kontzeptua. Enpresa motak.  
Enpresa baten funtsezko elementuak eta arloak.  
Zerga-arloa enpresetan.  
Enpresa bat eratzeko administrazio-izapideak (ogasuna eta gizarte-segurantza, besteak beste).  
Lanbide-arloko enpresentzako diru-laguntzak, bestelako laguntzak eta zerga-pizgarriak.  
Enpresaren jabeek duten erantzukizuna.  
Proiektuaren bideragarritasun teknikoa eta ekonomikoa zorrotz ebaluatzea.  
Administrazio- eta legezko izapideak betetzea.

## 4.- Administrazio-funtzioa

Kontabilitate-informazioa aztertzea: diruzaintza, emaitzen kontua eta balantzea.  
Dokumentu fiskalak eta lanekoak betetzea.  
Merkataritza-dokumentuak betetzea: fakturak, txekueak eta letrak, besteak beste.  
Kontabilitatearen kontzeptua eta oinarriko ideiak.  
Kontabilitatea, egoera ekonomikoaren irudi zehatz gisa.  
Enpresen legezko betebeharrak (fiskalak, lanekoak eta merkataritzakoak).  
Dokumentu ofizialak aurkezteko eskakizunak eta epeak.

Sortutako administrazio-dokumentuei dagokienez, antolamendua eta ordena baloratzea.

Administrazioko eta legezko izapideak betetzea.

11. lanbide-modulua: Lantokiko prestakuntza

Kodea: 0051

Kurtsua: 2.a

Iraupena: 380 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Enpresaren egitura eta antolamendua identifikatzen ditu, eta horiek lortutako produktuen produkzioarekin eta merkaturatzearekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresaren antolamendu-egitura eta arlo bakoitzaren eginkizunak identifikatu ditu.
- b) Enpresaren sare logistikoa osatzen duten elementuak identifikatu ditu: hornitzaileak, bezeroak, produkzio-sistemak, biltegiatzea eta bestelakoak.
- c) Produkzio-prozesua garatzeko lan-prozedurak identifikatu ditu.
- d) Giza baliabideen kompetentziak produkzio-jardueraren garapenarekin erlazionatu ditu.
- e) Sarearen elementu bakoitzak enpresaren jarduera garatzean duen garrantzia interpretatu du.
- f) Merkatuaren ezaugarriak, bezero motak eta hornitzaile motak erlazionatu ditu, eta enpresaren jarduera garatzean izan dezaketen eragina aztertu du.
- g) Jarduera honetan ohikoenak diren merkaturatze-bideak identifikatu ditu.
- h) Enpresaren egiturak beste mota bateko enpresa-erakundeen aldean dituen abantailak eta eragozpenak adierazi ditu.

2.- Lanbide-jarduera garatzean ohitura etikoak eta lanekoak aplikatzen ditu, lanpostuaren eta enpresan ezarritako prozeduren arabera.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Aintzat hartu eta justifikatu ditu:
  - Lanpostuak behar duen prestasun pertsonala eta denborakoa.
  - Jarrera pertsonalak (puntueltasuna, enpatia...) eta profesionalak (lanposturako beharrezko ordena, garbitasuna, segurtasuna, erantzukizuna...).
  - Jarrerazko eskakizunak lanbide-jarduerak dituen arriskuen prebentzioaren aurrean eta norbera babesteko neurrien aurrean.
  - Lanbide-jardueraren kalitatearekin zerikusia duten jarrerazko eskakizunak.
  - Lan-talde barruko eta enpresan ezarritako hierarkiekiko harreman-jarrerak.
  - Lanaren esparruan egiten diren jardueren dokumentazioarekin zerikusia duten jarrerak.
  - Profesionalaren jardun egokiarekin lotuta, esparru zientifikoan eta teknikoan lan-munduratzeko eta berriro laneratzeko prestakuntza-beharrak.

- b) Laneko arriskuen prebentzioari dagokionez lanbide-jardueran aplikatu beharreko arauak eta Laneko Arriskuen Prebentzioari buruzko Legearen oinarritzko alderdiak identifikatu ditu.
- c) Lanbide-jarduerak dituen arriskuen eta enpresaren arauen arabera erabili du norbera babesteko ekipamendua.
- d) Garatutako jardueretan, ingurumena errespetatzeko jarrera argia izan du, eta horrekin lotutako barruko eta kanpoko arauak aplikatu ditu.
- e) Lanpostua edo jarduera garatzeko eremua antolatuta, garbi eta oztoporik gabe mantendu du.
- f) Jasotako argibideak interpretatu eta bete ditu, eta zuzendu zaion lanaz arduratu da.
- g) Egoera bakoitzean ardura duen pertsonarekin eta taldekideekin komunikazioa eta harreman eraginkorra ezarri du, eta haiekin tratatu erraza eta zuzena du.
- h) Gainerako taldekideekin koordinatu da, eta edozein aldaketaren, behar garrantzitsuren edo ezustekoren berri eman du.
- i) Dagokion jardueraren garrantzia baloratu du. Enpresaren produkzio-prozesuen barruan zuzendutako zereginetan izan diren aldaketetara eta eginkizun berrietara egokitu da.
- j) Edozein jarduera edo zereginetan, arauak eta prozedurak arduraz aplikatzeko konpromisoa hartu du.

3.- Jenero gordinak, erdielaboratuak eta elaboratuak hartzeko, biltegitartzeko eta kontserbatzeko eragiketak egiten ditu, eta horretarako kontroleko bitartekoak, tresneria eta lanabesak identifikatu eta erabiltzen ditu eta teknikak eta prozedurak ezarritako argibideen eta arauen arabera aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jasotako argibideak interpretatu ditu eta harrera-prozesuekin lotutako dokumentazioa identifikatu du.
- b) Kontroleko tresneria eta lanabesak ezarritako argibide edo prozeduren arabera erabili ditu.
- c) Hartutako salgaiak kualitatiboki eta kuantitatiboki eskatutakoekin bat datozela identifikatu du, ezarritako argibide edo prozeduren arabera.
- d) Harrera-prozesuan hautemandako desbideratzeak edo anomaliak garaiz eta taxuz jakinarazi ditu.
- e) Lehengaiak azkenean erabili/kontsumitu arte biltegitartzeko eta kontserbatzeko premiak eta leku egokiak ezagutu eta zehaztu ditu, ezarritako protokoloak kontuan hartuta.
- f) Biltegitartzeko eragiketak egiteko irizpide egokiak behar bezala aplikatu ditu, ezarritako argibideak eta/edo arauak kontuan hartuta.
- g) Jeneroak ontziratzeke eta kontserbatzeko prozedurak behar bezala egin ditu, bitartekoak erabilita eta teknikak aplikatuta, ezarritako argibideen eta/edo arauen arabera.
- h) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

4.- Aurrez elaboratzeko eragiketak gauzatzen ditu, ezarritako argibideak eta arauak interpretatzen ditu eta horiek garatu beharreko jarduerari datzekien prozedurak eta teknikak aplikatzearekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jasotako argibideak eta aurrez elaboratzeko eragiketekin lotutako dokumentazioa interpretatu ditu.
- b) Makinak, ontziteria, lanabesak eta erremintak prestatu ditu eta horiek erabiltzeko eta mantentzeko beharrezko eragiketak egin ditu, ezarritako argibide edo prozeduren arabera.
- c) Lehengaiak languneetara eramane eta egoki banatu ditu, ezarritako prozedurak kontuan hartuta.
- d) Lehengaiak aurrez garbitzeko eta prestatzeko premiak identifikatu eta zehaztu ditu.
- e) Teknikak lehengaien espezifikotasunekin, ondoren izango dituzten aplikazioekin eta beharrezkoak diren tresneria, lanabes eta erremintekin erlazionatu ditu.
- f) Lehengaiak behar dituzten lehengoratzeko prozedurak haien egoera kontuan hartuta gauzatu ditu, teknikak ezarritako arauen arabera aplikatuta.
- g) Prestatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta piezak lortzeko lanak egin ditu, tresneria, lanabesak eta erremintak behar bezala erabilita eta ezarritako prozedurei jarraiki.
- h) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatu ditu, lehengaien premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- i) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

5.- Sukaldaritzako elaborazioak eta produktuak egiten ditu, argibideak eta erlacionatutako dokumentuak interpretatzen ditu eta horiek aurrez ezarritako teknikak, arauak eta lan-prozedurak aplikatzearekin erlazionatzen ditu

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresak sukaldaritzako oinarritzako elaborazioak eta sukaldaritzako produktuak lortzeko dituen prozedura espezifikoa identifikatu eta interpretatu ditu.
- b) Teknikak garatu aurretik lan egiteko faseak eta moduak identifikatu eta erlazionatu ditu, ezarritako argibideak eta arauak kontuan hartuta.
- c) Prozedurak garatzeko beharrezkoak diren tresneria, lanabes eta erremintak eta jeneroen premiak ondorioztatu ditu.
- d) Sukaldaritzako produkzioarako beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- e) Sukaldaritzako elaborazioak eta produktuak lortzeko beharrezkoak diren prozesuak enpresan ezarritako argibide eta prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- f) Sukaldaritzako zerbitzua garatzean sukaldaritzako produktuen akaberak, dekorazioak eta aurkezpenak egin ditu, ezarritako argibide eta arauak jarraiki.
- g) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatu ditu, jeneroen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- h) Langunea garbi eta ordenatuta mantendu du prozesuak iraun duen bitartean.
- i) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

6.- Segurtasun- eta higiene-irizpideak betetzen ditu, eta higiene- eta osasun-arauak, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak aintzat hartuta jarduten du.

- a) Manipulatzeko jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez betetzeko higiene- eta osasun-arauak ezagutu ditu, hala araudietan jasotakoak nola enpresaren beraren arau espezifikoak.
- b) Elikagaietan kutsadura eragin dezaketen portaera edo jarrera guztiak ezagutu ditu.
- c) Laneko arropa guztiak eta horiek garbi edukitzeko baldintzak ezagutu eta bete ditu.
- d) Sukaldaritzako produkzio-prozesuak garatzean elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokiak aplikatu ditu.
- e) Manipulatzailerearen ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak identifikatu ditu.
- f) Enpresaren hondakin, isurketa edo igorpenekin erlazionatutako elikagaien produkzio-prozesuetan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak ezagutu ditu.
- g) Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko eragiketak aplikatu ditu.
- h) Ingurumenari kalte gutxien eragiten dioten energiak eta baliabideak erabili ditu.

### III. ERANSKINA

#### GUTXIENEO ESPAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK

##### 1. atala.- Espazioak.

Prestakuntza-espazioa	Azalera (m <sup>2</sup> ) 30 ikasle	Azalera (m <sup>2</sup> ) 20 ikasle
Balio anitzeko gela	60	40
Sukaldaritzako lantegia	210	160
Okintzako eta gozogintzako lantegia	150	120

##### 2. atala.- Ekipamenduak.

Prestakuntza-espazioa	Ekipamendua
Balio anitzeko gela	Sarean instalatutako PCak, bideo-proiektagailua eta Internet Ikus-entzunezko baliabideak
Sukaldaritzako lantegia	Bero-sorgailuak (sutegiak, frijigailuak, berontziak, plantxak, labeak, etab.) Hotz-sorgailuak (hozte-ganberak, izozte-ganberak, tenperatura-eraiagailuak, hozte-armairuak, hotzeko mahaiak, etab.) Sukaldeko ontziteria (egosteko, prestatzeko eta kontserbatzeko materiala, osagarriak, etab.) Material elektromekanikoa (ebakitzeko makinak, janaria txikitzeko makinak, beso birrintzaileak, etab.) Materiak neutroa (lan-mahaiak, konketak, orgak, apalak, kanpaiak, armairuak, etab.) Fisikoki mugatuta egon beharko dute:

	<p>Sukalde beroa                  Gela hotza                  Harraska                  Ekonomatua/upeltegia                  Material-biltegia                  Sukalondoa                  Hotzeko zabor-gela                  Gizonezko eta emakumezko ikasleen eta irakasleen aldagelak, armairuz hornituak                  Higiene-ontziak</p>
<p>Okintzako eta gozogintzako lantegia</p>	<p>Ur- eta elektrizitate-zerbitzu osagarriak                  Zoruak, hormak, sabaiak, leihoen babesak eta hustubideak indarrean dagoen osasun-araudi teknikoaren arabera                  Hozte-ganberak, izozte-ganberak eta hartzitze-ganberak                  Hozte- eta argiztatze-sistemaz hornitutako erakusleihoak                  Altzairu herdoilgaitzezko lan-mahaiak                  Lanabesak gordetzeko altzairu herdoilgaitzezko altzariak                  Irabiagailuak, oragailuak, zatigailuak, ijezkailuak, betegailuak edo injektoreak                  Frijigailuak, labeak, maria bainuak eta ontzi elektrikoak                  Gutxienez bi bero-iturri dituen sukaldea                  Estalki-moldatzailea                  Izozkiak egiteko edo mantekatzeko makina                  Doitasun-balantzak eta baskulak                  Orga erretilu-etxeak eta dagokien laberako erretilu-sorta                  Termometroak, kronometroak, xarabe-pisagailuak edo errefraktometroak, eskuilak, pintzelak, hortzak eta lanbidearen berezko bestelako lanabesak                  Edukitzeko lanabesak: katiluak, azpilak, erretiluak, moldeak...                  Neurtzeko lanabesak. Pitxer graduatuak                  Nahasteko lanabesak. Mihiak, espatulak...                  Hedatzeko eta ebakitzeko lanabesak. Hainbat tamainatako espatulak eta labanak                  Isurtzeko tresnak. Pastelgintzako mahukamuturren sortak eta berriz erabiltzeko mahukak eta erabili eta botatzekoak                  Uztaiak, arrautzak haritzeko iragazkia, iragazki txinatarrak, iragazkiak, baheak, azukrea erretzeko plantzak (berontzia), armiarmak, ontziak, marmola, bonboi-moldeak, bainu-sardexkak                  Harraskak eta konketak                  Egosteko ontziteria</p>

IV. ERANSKINA

IRAKASLEAK

1. atala.- Irakasleen espezialitateak eta irakasteko eskumena Sukaldaritzako eta gastronomiako heziketa-zikloko lanbide-moduluetan.

Lanbide-modulua	Irakasleen espezialitatea	Kidegoa
0045 Eskaintza gastronomikoak	Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak  Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0046 Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa	Sukaldaritza eta pastelgintza	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0047 Sukaldaritzako teknikak	Sukaldaritza eta pastelgintza	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0026 Pastelgintzako eta gozogintzako oinarriko prozesuak	Sukaldaritza eta pastelgintza  Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta tresneria	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0048 Sukaldaritzako produktuak	Sukaldaritza eta pastelgintza	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0028 Jatetxe-arloko postreak	Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta tresneria  Sukaldaritza eta pastelgintza	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak



0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higieena	Ostalaritza eta turismoa  Elikagaien industriako prozesuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak  Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
E100 Ingeles teknikoa	Ingelesa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak  Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0049 Laneko prestakuntza eta orientabidea	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak  Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0050 Enpresa eta ekimen sortzailea	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak  Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
11. 0051 Lantokiko prestakuntza	Sukaldaritza eta pastelgintza  Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta tresneria	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
	Ostalaritza eta turismoa  Elikagaien industriako prozesuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak  Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak

edo araudian ager daitekeen irakasleen beste edozein espezialitate.

2. atala.- Titulazio baliokideak irakaskuntzaren ondorioetarako.

Kidegoak	Espezialitateak	Titulazioak
Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Enpresa-zientzietan diplomaduna Lan-harremanetan diplomaduna Gizarte-lanean diplomaduna Gizarte-hezkuntzan diplomaduna Kudeaketa eta administrazio publikoan diplomaduna
	Ostalaritza eta turismoa	Turismoan diplomaduna.
Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak	Elikagaien industriako prozesuak	Nekazaritza-ingeniari teknikoa, nekazaritza- eta elikadura- industrietako espezialitatea.
	Sukaldaritza eta pastelgintza	Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria. Ostalaritzako teknikari espezialista.
	Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta tresneria.	Elikagaien industrietako goi- mailako teknikaria.

edo araudian ager daitekeen beste edozein titulazio.

3. atala.- Titulua osatzen duten lanbide-moduluak emateko beharrezko titulazioak hezkuntzakoaz bestelako administrazioetako titulartasun pribatuko nahiz publikoko ikastetxeentzat .

Lanbide-moduluak	Titulazioak
0045 Eskaintza gastronomikoak	Turismoan diplomaduna. Elikagaien zientzia eta teknologian lizentziaduna.
0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higienea	Elikagaien zientzia eta teknologian lizentziaduna. Biologian lizentziaduna. Biokimikan lizentziaduna. Kimikan lizentziaduna. Enologian lizentziaduna. Farmazian lizentziaduna. Albaitaritzan lizentziaduna. Ingurumen-zientzietan lizentziaduna. Itsas zientzietan lizentziaduna. Nekazaritzako ingeniaria. Nekazaritza-ingeniari teknikoa, nekazaritza- eta elikadura-industrietako espezialitatea. Giza nutrizioan eta dietetikan diplomaduna.
0046 Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa	Elikagaien zientzia eta teknologian lizentziaduna. Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria. Ostalaritzako teknikari espezialista.

0047 Sukaldaritzako teknikak	
0048 Sukaldaritzako produktuak	
0026 Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko prozesuak	Elikagaien zientzia eta teknologian lizentziaduna. Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria. Ostalaritzako teknikari espezialista.
0028 Jatetxe-arloko postreak	Elikagaien industrietako goi-mailako teknikaria.
E100 Ingeles teknikoa	Ingeles filologian lizentziaduna.
0049 Laneko prestakuntza eta orientabidea	Zuzenbidean lizentziaduna. Enpresen administrazio eta zuzendaritzan lizentziaduna. Zientzia aktuarial eta finantzarioetan lizentziaduna. Politika- eta administrazio-zientzietan lizentziaduna. Lanaren zientzietan lizentziaduna.
0050 Enpresa eta ekimen sortzailea	Ekonomian lizentziaduna. Psikologian lizentziaduna. Soziologian lizentziaduna. Industria-antolamenduko ingeniaria. Enpresa-zientzietan diplomaduna. Lan-harremanetan diplomaduna. Gizarte-hezkuntzan diplomaduna. Gizarte-lanean diplomaduna. Kudeaketa eta administrazio publikoan diplomaduna.

edo araudian ager daitekeen beste edozein titulazio.

V. ERANSKINA

URRIAREN 3KO 1/1990 LEGE ORGANIKOAREN BABESEAN EZARRITAKO LANBIDE MODULUEN ETA MAIATZAREN 3KO 2/2006 LEGE ORGANIKOAREN BABESEAN EZARRITAKOEN ARTEKO BALIOZKOTZEAK

"Sukaldaritzza" heziketa-zikloko lanbide-moduluak (LOGSE, 1/1990)	"Sukaldaritzza eta gastronomia" heziketa-zikloko lanbide-moduluak (LOE, 2/2006)
Eskaintza gastronomikoak eta hornikuntza-sistemak	0045 Eskaintza gastronomikoak
Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa	0046 Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa
Sukaldaritzako teknikak	0047 Sukaldaritzako teknikak
Gozogintza	0026 Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko prozesuak 0028 Jatetxe-arloko postreak
Sukaldaritzako elaborazioak eta produktuak	0048 Sukaldaritzako produktuak
Enpresa txikien administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea	0050 Enpresa eta ekimen sortzailea

Lantokiko prestakuntza	0051 Lantokiko prestakuntza
------------------------	-----------------------------

VI. ERANSKINA

KONPETENTZIA ATALEN ETA MODULUEN ARTEKO EGOKITASUNA (HORIEK BALIOZKOTZEKO), ETA LANBIDE MODULUEN ETA KONPETENTZIA ATALEN ARTEKO EGOKITASUNA (HORIEK EGIAZTATZEKO)

1. atala.- Ekainaren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren 8. artikuluan ezarritakoaren arabera egiaztatzen diren konpetentzia-atalen egokitasuna lanbide-moduluekin.

Konpetentzia-atala	Lanbide-modulua
UC0259_2: Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.	0045 Eskaintza gastronomikoak
UC0260_2: Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa.	0046 Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa
UC0261_2: Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko platerak prestatzea.	0047 Sukaldaritzako teknikak
UC0262_2: Mota guztietako sukaldaritzako elaborazio konplexuak eta zerbitzurako norberak sortuak prestatzea eta aurkeztea.	0048 Sukaldaritzako produktuak
UC0709_2: Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.	0045 Eskaintza gastronomikoak
UC0306_2: Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarrizko produktuak elaboratzeko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.	0026 Pastelgintzako eta gozogintzako oinarrizko prozesuak
UC0710_2: Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea.	0028 Jatetxe-arloko postreak
UC0711_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea.	0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena
UC0036_2: Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.	0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena
UC0310_2: Elikagaien industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.	0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena

2. atala.- Titulu honetako lanbide-moduluen egokitasuna konpetentzia-atalekin, horiek egiaztatzeke:

Lanbide-modulua	Konpetentzia-atala
0045 Eskaintza gastronomikoak	UC0259_2: Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea. UC0709_2: Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.
0046 Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa	UC0260_2: Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa.
0047 Sukaldaritzako teknikak	UC0261_2: Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak prestatzea.
0048 Sukaldaritzako produktuak	UC0262_2: Mota guztietako sukaldaritzako elaborazio konplexuak eta zerbitzurako norberak sortuak prestatzea eta aurkeztea.
0026 Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko prozesuak	UC0306_2: Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.
0028 Jatetxe-arloko postreak	UC0710_2: Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea.
0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena	UC0711_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea. UC0310_2: Elikagaien industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea. UC0036_2: Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.

**EUSKO JAURLARITZA**



**GOBIERNO VASCO**

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE  
ETA IKERKETA SAILA

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,  
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

**ANEXO I**

RELACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES, ASIGNACIÓN HORARIA Y CURSO DE IMPARTICIÓN

Código	Módulo profesional	Asignación horaria	Curso
0045	1. Ofertas gastronómicas	99	1º
0046	2. Preelaboración y conservación de alimentos	297	1º
0047	3. Técnicas culinarias	330	1º
0026	4. Procesos básicos de pastelería y repostería	165	1º
0048	5. Productos culinarios	294	2º
0028	6. Postres en restauración	168	2º
0031	7. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	66	1º
E100	8. Inglés Técnico	33	1º
0049	9. Formación y Orientación Laboral	105	2º
0050	10. Empresa e Iniciativa Emprendedora	63	2º
0051	11. Formación en Centros de Trabajo	380	2º
	Total ciclo	2.000	

**ANEXO II**

MÓDULOS PROFESIONALES: RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS

Módulo Profesional 1: Ofertas gastronómicas

Código: 0045

Curso: 1º

Duración: 99 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.- Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
- b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.
- c) Se han identificado las tendencias actuales en restauración.
- d) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- e) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

2.- Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los grupos de alimentos.
- b) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.
- c) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.
- d) Se han descrito las dietas tipo.



- e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- f) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.

### 3.- Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
- h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- i) Se han seleccionado los productos culinarios y de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

### 4.- Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.
- b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.
- c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.
- d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y pastelería/repostería.
- e) Se ha cumplimentado la documentación específica.
- f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.
- g) Se han distinguido los costes fijos de los variables.
- h) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- i) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

## B) Contenidos:

### 1.- Organización de las empresas de restauración

Análisis de la normativa vigente relativa a los distintos tipos de establecimientos.  
Análisis de la estructura departamental de empresas concretas.  
Análisis y valoración de la evolución sufrida por los distintos tipos de establecimientos.  
Interpretación de organigramas de funcionalidad, por clientela, por situación geográfica.  
Tipos y clasificación de establecimientos: comercial, colectiva, mixta.  
Formas de restauración: restaurantes, bares, cafeterías, caterings.  
Tendencias actuales en restauración.  
Departamentos, funciones y puestos.  
Documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.  
Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.  
Interés por la observación de tendencias en el sector así como por la recogida de información.  
Participación activa en la resolución de problemas de organización.  
Iniciativa y carácter asertivo en la aportación de variaciones sobre el plan de organización.

### 2.- Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos

Caracterización de las dietas para necesidades alimenticias específicas.  
Valoración de la adecuación de diferentes tipos de menús para personas concretas.



Cálculos energéticos y nutricionales de diferentes dietas.  
Análisis de diferentes alimentos en base a sus características nutricionales.  
Composición de los alimentos: los grupos de alimentos. La rueda de los alimentos. Función y degradación de nutrientes.  
Necesidades energéticas y nutricionales del organismo humano: la pirámide de alimentos.  
Las diferentes dietas: Dieta mediterránea. Otras.  
Dietoterapia: dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.  
Interés por el equilibrio nutricional en las dietas.  
Valoración crítica de los estilos nutricionales imperantes en su entorno.  
Reconocimiento de los valores para la salud de la dieta mediterránea.

### 3.- Determinación de ofertas gastronómicas

Consideración de la estacionalidad y ubicación del establecimiento.  
Análisis de las características y necesidades de la clientela.  
Valoración de los recursos humanos y materiales disponibles.  
Aplicación de criterios de equilibrio nutricional.  
Comprobación y valoración del equilibrio interno de la oferta.  
Valoración de las necesidades de variación y rotación de la oferta.  
Selección de los productos culinarios y de pastelería/repostería adecuados al tipo de oferta.  
Principales clases de ofertas: menús, cartas, buffet.  
Elementos y variables de las ofertas: tipo de establecimiento, de servicio, precio.  
Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.  
Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones a las ofertas gastronómicas.  
Interés por recabar información de la clientela relacionada con la oferta gastronómica.  
Interés por conocer tendencias y modos de producción y comercialización en distintos tipos de establecimientos.

### 4.- Cálculo de los costes globales de la oferta

Interpretación de la documentación relativa al aprovisionamiento, compras y recepción de géneros.  
Deducción de las necesidades de materias primas.  
Deducción de las necesidades de suministro de géneros.  
Valoración de ofertas realizadas por distintos proveedores o proveedoras.  
Asociación de documentos con las diversas fases del ciclo de compra.  
Realización de escandallos.  
Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.  
Cumplimentación de la documentación específica.  
Utilización correcta de los medios ofimáticos disponibles.  
Cálculo de costes de ofertas gastronómicas: análisis de variables que influyen en el coste final.  
Precio de venta. Componentes: el coste de materia prima, de ejecución, energético, el beneficio bruto.  
Métodos de fijación de precio de venta: fijación del precio en base a demanda, a competencia y a coste.  
Rigor en la cumplimentación de la documentación.  
Actitud crítica en la valoración de ofertas de proveedores o proveedoras.  
Rigor en el establecimiento de estándares de materias primas.

Módulo Profesional 2: Preelaboración y conservación de alimentos

Código: 0046

Curso: 1º

Duración: 297 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.- Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.





Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2.- Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- b) Se ha interpretado la información.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3.- Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su disposición eficiente y principios de uso.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.- Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y racionado en función de su posterior aplicación o uso.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y herramientas necesarios.
- c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.

- e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5.- Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.
- d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6.- Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.
- b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
- c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

B) Contenidos:

1.- Recepción de materias primas

Descripción y características del economato y bodega.

Recepción de materias primas comprobando cantidades y calidades de los productos.

Conservación y almacenamiento de las materias primas, acorde a sus características y a las prioridades de consumo.

Selección de proveedores o proveedoras.

Materias primas: Variedades. Clasificaciones y aplicaciones. Presentaciones comerciales.

Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

Categorías comerciales: Extra, primera.

Etiquetado de los productos.

Valoración del orden y limpieza en la recepción de materias primas.

Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la recepción de materias primas.



Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Participación activa en la recepción de géneros.

## 2.- Acopio y distribución de materias primas

Deducción de necesidades de acopio de materias primas según el análisis de la documentación asociada a la producción.

Establecimiento de unas buenas prácticas de rotación para evitar el deterioro de géneros.

Cumplimentación de la documentación específica.

Utilización correcta de los medios ofimáticos disponibles.

Realización del acopio de materias primas utilizando la documentación requerida.

Valoración de las salidas de mercancías del almacén por los criterios FIFO y PMP.

Condiciones de almacenamiento de distintos géneros.

Rotación óptima de géneros: stocks mínimo, máximo, operativo, de seguridad.

Inventario físico e inventario permanente.

Métodos de valoración de almacén: FIFO y PMP.

Registro documental asociado al almacén.

La informatización del economato.

Documentación de acopio de materias primas.

Valoración del orden y limpieza durante el acopio de materias primas.

Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la realización de las tareas.

Participación activa en el acopio de materias primas.

## 3.- Utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas

Preparación y mantenimiento de maquinaria, batería, útiles y herramientas.

Utilización eficiente de maquinaria, batería, útiles y herramientas.

Mantenimiento de uso o primer nivel de la máquina (engrasado, limpieza,...).

Maquinaria, batería, útiles y herramientas: Características. Aplicaciones. Ubicación. Distribución.

Valoración del orden y limpieza durante la preparación de útiles y equipos.

Rigor y actitud responsable durante la preparación de útiles y equipos.

Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## 4.- Preelaboración de materias primas en cocina

Preparación y limpieza de materias primas.

Selección y ejecución de técnicas de manipulación, limpieza, corte y racionado.

Obtención de cortes específicos y piezas con denominación.

Tablas de rendimiento de géneros: Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.

Piezas y cortes específicos de materias primas: Características. Aplicaciones.

Procedimientos intermedios de conservación.

Valoración del orden y limpieza durante la preelaboración de materias primas.

Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la realización de las tareas.

Participación solidaria en los trabajos de equipo.

Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## 5.- Regeneración de materias primas

Regeneración de materias primas, seleccionando los equipos y técnicas adecuadas.

Técnicas y procedimientos de regeneración.

Procesos de descongelación: Características. Aplicaciones.



Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas en función de: Materias primas. Temperatura.  
Tiempos de aplicación.  
Valoración del orden y limpieza durante la regeneración de materias primas.

Rigor y actitud responsable a la hora de regenerar materias primas.  
Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### 6.- Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados

Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.  
Ejecución de técnicas de envasado y conservación.  
Métodos de envasado y conservación.  
Equipos asociados a cada método.  
Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.  
Valoración del orden y limpieza en los procesos de conservación de géneros.  
Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Módulo Profesional 3: Técnicas culinarias  
Código: 0047  
Curso: 1º  
Duración: 330 horas

#### A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

##### 1.- Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

##### 2.- Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.



f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3.- Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.
- c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.- Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5.- Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6.- Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción de la clientela.



Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
- e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

B) Contenidos:

#### 1.- Ejecución de técnicas de cocción

Identificación de técnicas de cocción y aplicación a diversos géneros.  
Ejecución de diversas técnicas de cocción según los procedimientos establecidos.  
Terminología profesional relacionada.  
Técnicas de cocción. Expansión, concentración y otras: Características.  
Fases significativas del proceso: Aplicaciones.  
Valoración del orden y limpieza durante la ejecución de técnicas de cocción.  
Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos.  
Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental durante la ejecución de técnicas de cocción.

#### 2.- Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones

Aplicación de procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.  
Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, valorando los resultados obtenidos.  
Conservación o regeneración de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.  
Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Fondos básicos, fondos complementarios, salsas: Características. Clasificación.  
Estructura del proceso y fases significativas.  
Aplicaciones para salsas complejas: mojado de platos de carnes, pescados, así como guarniciones.  
Valoración del orden y limpieza en las elaboraciones.  
Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la ejecución de elaboraciones.  
Participación solidaria en los trabajos de equipo.  
Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### 3.- Preparación de elaboraciones culinarias elementales

Realización del escandallo de géneros.  
Organización y secuenciación de las tareas a realizar.  
Aplicación de técnicas en función de los géneros a procesar.  
Preparación de elaboraciones culinarias elementales.  
Fichas de rendimiento de materias primas.  
Elaboraciones culinarias elementales: Clasificación y esquema. Estructura del proceso y fases significativas. Resultados que se obtienen.  
Valoración del orden y limpieza durante la preparación de elaboraciones culinarias.  
Rigor y actitud responsable a la hora de ejecutar diferentes elaboraciones culinarias.  
Participación solidaria en los trabajos de equipo.  
Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones en las elaboraciones.



#### 4.- Elaboración de guarniciones y elementos de decoración

Elaboración de guarniciones y decoraciones según procedimientos establecidos.  
Aplicación de guarniciones y decoraciones a las diferentes elaboraciones culinarias.  
Guarniciones y decoraciones. Clasificación: simples y compuestas. Características. Aplicaciones y elaboraciones que acompañan habitualmente.  
Valoración del orden y limpieza durante la elaboración de guarniciones y elementos de decoración.  
Actitud responsable con las normas y protocolos establecidos.  
Participación activa en la ejecución de las tareas.  
Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones en las guarniciones y decoraciones.

#### 5.- Realización de acabados y presentaciones

Realización de acabados y presentaciones en función de las aplicaciones culinarias.  
Valoración y corrección de acabados y presentaciones.  
Criterios estéticos de elaboración de presentaciones y acabados.  
Valoración del orden y limpieza durante la realización de acabados y presentaciones.  
Participación activa en la ejecución de las tareas.  
Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones en los acabados y presentaciones, valorando los resultados obtenidos.

#### 6.- Desarrollo del servicio en cocina

Interpretación de los requerimientos para la organización del servicio de cocina.  
Realización del servicio de cocina siguiendo los procedimientos establecidos y manteniendo los productos en condiciones óptimas, de forma satisfactoria para las expectativas de la clientela.  
Tipos de servicio según número de clientela, local, evento, instalaciones, tipo de clientela.  
Valoración del orden y limpieza durante el servicio de cocina.  
Actitud activa y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en el servicio de cocina.  
Participación solidaria en los trabajos de equipo.  
Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental durante el servicio de cocina.

Módulo Profesional 4: Procesos básicos de pastelería y repostería

Código: 0026

Curso: 1º

Duración: 165 horas

##### A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

##### 1.- Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.
- b) Se han identificado útiles, herramientas y equipos necesarios en función del tipo de elaboración que hay que realizar.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.
- e) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
- g) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.



h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2.- Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de masas y pastas en función de sus especificidades y aplicaciones.
- b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.
- c) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas, respetando la formulación.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se ha identificado la masa susceptible de conservación por tratamiento de frío hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado las características físicas y organolépticas de las masas y pastas obtenidas e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se ha escudillado la masa sobre el molde con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3.- Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
- b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.
- c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.
- d) Se ha identificado la función de cada ingrediente.
- e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y se ha seguido la secuencia de incorporación de ingredientes, para los distintos productos a elaborar.
- f) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, de cada una de las elaboraciones.
- g) Se han contrastado las características de los productos obtenidos frente a las especificaciones de elaboración.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.- Decora y termina el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- b) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.





- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
- d) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos o preestablecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

B) Contenidos:

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

Realización de las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.

Realización de la solicitud y traslado de las materias primas al lugar de trabajo y preparación del mismo.

Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.

Regeneración de las materias primas que lo precisen.

Procesos de aprovisionamiento y distribución de materias primas.

Útiles, herramientas y equipos necesarios en función del tipo de elaboración que hay que realizar.

Materias primas específicas para uso en pastelería y repostería; sus características y sus aplicaciones más habituales.

Interés por la observación de tendencias en el sector así como por la recogida de información.

Participación activa en la resolución de problemas de organización.

Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones.

2.- Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones

Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas, respetando la formulación.

Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

Elaboración de distintos tipos de masas siguiendo los procedimientos establecidos.

Deducción de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

Valoración de los resultados finales y verificación de las posibles medidas de corrección.

Tipos de masas y pastas en función de sus especificidades y aplicaciones, como sablé, choux, hojaldre, bizcochos.

Diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas por cocción, por batido, por amasado.

Rigor y actitud responsable a la hora de ejecutar diferentes técnicas reposteras.

3.- Obtención de rellenos, cremas, jarabes, coberturas y otras elaboraciones

Organización y secuenciación de las diversas fases en los procesos de elaboración.

Elaboración de distintos tipos de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc., siguiendo los procedimientos establecidos.

Deducción de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas de corrección.

Tipos de rellenos. Cremas, baños, coberturas y otros: Especificidades. Aplicaciones.

Natas, cremas pasteleras, chocolates en cobertura.

Métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, batidos y otros.



Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Participación activa y asertiva en la ejecución de las tareas.

#### 4.- Decoración de productos de panadería y repostería

Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.

Realización de las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final.

Disposición de los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos o preestablecidos.

Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas correctivas.

Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos.

Procesos de utilización o regeneración de productos que lo precisen, descongelación de masas.

Necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Interés por conocer nuevas tendencias, modos de producción, etc.

Módulo Profesional 5: Productos culinarios

Código: 0048

Curso: 2º

Duración: 294 horas

#### A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

##### 1.- Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.
- e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

##### 2.- Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- b) Se ha valorado la importancia de estas técnicas en los distintos ámbitos productivos.
- c) Se han relacionado las técnicas con sus posibles aplicaciones a distintas materias primas.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han ejecutado las técnicas culinarias siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.



- g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3.- Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
- b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
- c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.
- d) Se han deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.
- f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.
- j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.- Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.
- d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/preparación inadecuada.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

B) Contenidos:

1.- Organización de los procesos productivos

Organización y secuenciación del servicio de cocina.

Coordinación de equipos de cocina.

Deducción de necesidades de materias primas.

Producción y servicio de cocina: Ámbitos. Características.

Valoración del orden y limpieza durante las fases de los procesos productivos.

Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en los procesos productivos.

Participación solidaria en los trabajos de equipo, planteando organigramas adecuados para distintos tipos de trabajos.



## 2.- Elaboración de productos culinarios básicos

Verificación de todos los elementos necesarios para la producción.  
Selección de las técnicas culinarias en función de las características de los productos.  
Elaboración de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.  
Verificación y valoración de los resultados obtenidos.  
Evolución e historia de la cocina.  
Relación de las técnicas con los productos culinarios básicos: Cocina territorial. Diversidad de la cocina nacional e internacional.  
Cocina vasca y su significación en el contexto internacional.  
Nuevas tecnologías: Descripción. Análisis.  
Valoración del orden y limpieza durante la elaboración de productos culinarios.  
Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la elaboración de productos culinarios.  
Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones en las elaboraciones.  
Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## 3.- Elaboración de productos culinarios de cocina creativa y de autor

Deducción y relación de técnicas respecto a materias primas y resultados propuestos.  
Organización y secuenciación de las tareas.  
Realización de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos, maximizando el aprovechamiento de recursos.  
Verificación y valoración de las características finales del producto.  
Diseño y combinación de elaboraciones: transformaciones físico-químicas.  
Fichas técnicas de elaboración, recetas: Fases. Técnicas. Puntos clave.  
Rigor y actitud responsable a la hora de elaborar productos culinarios.  
Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones en los productos culinarios.  
Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental en la elaboración de productos culinarios.

## 4.- Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas

Identificación de necesidades alimenticias específicas y de alimentos excluidos.  
Elaboración de platos para necesidades alimenticias específicas siguiendo los procedimientos establecidos y evitando contaminaciones cruzadas.  
Necesidades alimenticias específicas: Características. Alimentos excluidos/productos sustitutivos.  
Riesgos y puntos críticos de control. Consecuencias de una manipulación/preparación inadecuada.  
Dietas para necesidades alimenticias específicas.  
Valoración del orden y limpieza durante las fases del proceso.  
Rigor y actitud responsable a la hora de elaborar platos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando riesgos y controlando los puntos críticos en las elaboraciones.  
Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Módulo Profesional 6: Postres en restauración

Código: 0028

Curso: 2º

Duración: 168 horas

### A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.- Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.



Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
  
- d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2.- Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3.- Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.- Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.



g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5.- Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.
- c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6.- Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

7.- Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos o preestablecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

B) Contenidos:

1.- Organización para la elaboración de postres de restauración



Determinación de los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.

Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

Postres en restauración: Descripción. Caracterización. Clasificación. Aplicaciones.

Documentos relacionados con la producción.

Fases de la producción.

Materias primas, equipos, útiles, herramientas, etc.

Reconocimiento de la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.

Valoración desde el ámbito organizativo, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### 2.- Elaboración de postres a base de frutas

Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.

Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

Elaboración de diversos postres a base de frutas.

Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas de corrección y mejora.

Postres a base de frutas, macedonias, compotas, frutas asadas, flambeados.

Procesos de ejecución de postres a base de frutas.

Respeto por la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Participación positiva, aportando ideas y comentarios que enriquezcan las tareas.

#### 3.- Elaboración de postres a base de lácteos

Distinción de las fases del proceso de elaboración respetando la formulación.

Identificación de los puntos clave en el proceso de elaboración.

Elaboración de diversos postres a base de lácteos.

Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.

Tipos de postres a base de lácteos: natillas, flanes, cremas.

Procesos de elaboración de postres a base de lácteos.

Procesos de elaboración de helados y sorbetes.

Realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Comportamiento asertivo y disposición positiva.

#### 4.- Elaboración de postres fritos y de sartén

Identificación de las fases del proceso de elaboración.

Identificación de los puntos clave en el proceso de elaboración.

Elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.

Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.

Tipos de postres fritos y de sartén: leches fritas, torrijas, buñuelos.

Procesos de ejecución de postres fritos y de sartén.

Procesos de elaboración de semifríos.

Realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Aportación de ideas y participación con alto grado de colaboración con los compañeros y compañeras del grupo.

#### 5.- Elaboración de helados y sorbetes

Distinción de las fases y puntos clave en los procesos de elaboración.

Elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.



Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.  
Tipos de helados y sorbetes, cremas, derivados lácteos.  
Formulaciones.  
Materias primas.  
Procesos de presentación.  
Rigor en la realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.  
Actitud proactiva en el desarrollo de buenos modos de trabajo con el fin de minimizar costes.

#### 6.- Elaboración de semifríos

Distinción de las fases y puntos clave en los procesos de elaboración.  
Realización de los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.  
Valoración de los resultados finales identificando las posibles medidas correctivas y de mejora.  
Tipos de semifríos: barbarois, cremas.  
Materias primas.  
Realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.  
Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones.

#### 7.- Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería

Verificación de la disponibilidad de los elementos necesarios para el desarrollo de los procesos.  
Realización de las técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.  
Identificación de los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.  
Valoración de los resultados finales identificando posibles medidas correctivas y de mejora.  
Normas y combinaciones básicas en la decoración y presentación de postres.  
Puntos clave en los diversos procedimientos.  
Realización de operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.  
Actitud proactiva en el desarrollo de las prácticas.

Módulo Profesional 7: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Código: 0031

Curso: 1º

Duración: 66 horas

#### A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.- Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- Se han evaluado las consecuencias de una limpieza/ desinfección inadecuadas para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores y de las consumidoras.
- Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- Se han reconocido los tratamientos de desratización y desinsectación (DD).



g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de desratización y desinsectación (DD) y sus condiciones de empleo.

i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos desratización y desinsectación (DD).

2.- Mantiene buenas prácticas higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.

b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador o manipuladora.

3.- Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.

b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores y de las consumidoras.

d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.

e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.

i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

4.- Aplica los sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y de control de la trazabilidad justificando los principios asociados al mismo.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.

b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.

d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.

e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.



- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005...).

5.- Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y en las empresas de restauración.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

6.- Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones sanitarias y ambientales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

B) Contenidos:

1.- Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones

Evaluación de consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores y de las consumidoras de una limpieza/desinfección inadecuadas.

Programación adecuada de los procedimientos y frecuencias de limpieza y desinfección (L+D).

Evaluación de los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DD.

Establecimiento de los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

Requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

Equipos de limpieza y desinfección (L+D).

Parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos: tratamientos de desratización y desinsectación (DD).

Productos y procesos de limpieza y desinfección y de tratamientos de DD y condiciones de empleo.

Legislación y requisitos de limpieza.

Rigor en la limpieza y desinfección.



Respeto por las normas de utilización de los productos de limpieza y desinfección.  
Responsabilidad con el trabajo que se desarrolla.

## 2.- Buenas prácticas higiénicas

Análisis de los comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.  
Normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas: salud e higiene personal.  
Peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y medidas de prevención.  
Medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos: enfermedades de obligada declaración.  
La vestimenta de trabajo y sus requisitos de limpieza.  
Medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador o manipuladora.  
Guías de prácticas de higiene.  
Mantenimiento de una higiene personal adecuada.  
Rigor en la uniformidad y pulcritud de la vestimenta.  
Actitud responsable ante estados infecciosos u otros tipos de situaciones que condicionen una manipulación correcta de alimentos.

## 3.- Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos

Valoración de la repercusión de una inadecuada manipulación de alimentos en la salud de los consumidores y de las consumidoras.  
Desarrollo de prácticas evitando el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.  
Desarrollo de prácticas evitando la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.  
Requisitos de los manipuladores y de las manipuladoras de alimentos: Normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Toxiinfecciones de origen alimentario y agentes causantes.  
Principales alteraciones de los alimentos: causas y factores contribuyentes.  
Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.  
Métodos de conservación de alimentos.  
Alergias e intolerancias alimentarias.  
Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.  
Asunción de hábitos correctos en la manipulación de alimentos.  
Iniciativa a la hora de solucionar problemas de contaminación de alimentos.  
Actitud responsable durante la manipulación de alimentos.

## 4.- Aplicación de los sistemas de autocontrol

Identificación y valoración de los puntos de control críticos en distintos procesos de elaboración.  
Cumplimentación de los registros asociados al sistema.  
Cumplimentación de la documentación, realizando el seguimiento desde el trazado origen, siguiendo las etapas del proceso, hasta el destino del alimento.  
Sistema de autocontrol. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).  
Conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.  
Trazabilidad y seguridad alimentaria.  
Parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.  
Normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005...).



Rigor durante el control de los puntos de control crítico (PCC).

#### 5.- Utilización de recursos eficazmente

Establecimiento de la relación entre el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.  
Desarrollo de metodologías que permiten el ahorro de energía y recursos.  
Metodología de reducción de consumos y protección ambiental.  
Las 3 R-s.  
Energías y recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.  
No-conformidades y acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.  
Respeto por el medio ambiente.  
Sensibilización respecto a un uso correcto de equipos y medios evitando consumos y desgastes innecesarios.

#### 6.- Recogida de los residuos

Establecimiento de técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.  
Control de los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.  
Establecimiento de medidas para la protección ambiental.  
Distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.  
Efectos ambientales de los residuos originados por la industria alimentaria.  
No-conformidades y acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.  
Respeto por el medio ambiente.  
Sensibilización respecto a la recogida selectiva de residuos.  
Iniciativa en el establecimiento de medidas para una menor generación de residuos.

#### Módulo Profesional 8: Inglés Técnico

Código: E100

Curso: 1º

Duración: 33 horas

#### A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.- Interpreta y utiliza información oral relacionada con el ámbito profesional del título así como del producto/servicio que se ofrece, identificando y describiendo características y propiedades del mismo, tipos de empresas y ubicación de las mismas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la finalidad del mensaje directo, telefónico o por otro medio auditivo.
- b) Se han emitido mensajes orales precisos y concretos para resolver situaciones puntuales: una cita, fechas y condiciones de envío/recepción de un producto, funcionamiento básico de una máquina/aparato.
- c) Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones emitidas en el contexto de la empresa.
- d) Se han utilizado los términos técnicos precisos para describir los productos o servicios propios del sector.
- e) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin necesidad de entender todos y cada uno de los elementos del mismo.



- f) Se han resumido las ideas principales de informaciones dadas, utilizando sus propios recursos lingüísticos.
- g) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.

2.- Interpreta y cumplimenta documentos escritos propios del sector y de las transacciones comerciales internacionales: manual de características y de funcionamiento, hoja de pedido, hoja de recepción o entrega, facturas, reclamaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha extraído información específica en mensajes relacionados con el producto o servicio ofertado (folletos publicitarios, manual de funcionamiento) así como de aspectos cotidianos de la vida profesional.
- b) Se han identificado documentos relacionados con transacciones comerciales.
- c) Se ha cumplimentado documentación comercial y específica de su campo profesional.
- d) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail, fax, entre otros.
- e) Se ha utilizado correctamente la terminología y vocabulario específico de la profesión.
- f) Se han obtenido las ideas principales de los textos.
- g) Se han realizado resúmenes de textos relacionados con su entorno profesional.
- h) Se han identificado las informaciones básicas de una página web del sector.

3.- Identifica y aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, respetando las normas de protocolo y los hábitos y costumbres establecidas con los diferentes países.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- b) Se han descrito los protocolos y normas de relación sociolaboral propios del país.
- c) Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.
- d) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.

B) Contenidos:

1.- Comprensión y producción de mensajes orales

Reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos.

Identificación de mensajes directos, telefónicos, grabados.

Diferenciación de la idea principal y las ideas secundarias.

Selección de registros utilizados en la emisión de mensajes orales.

Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración y otros.

Producción adecuada de sonidos y fonemas para una comprensión suficiente.

Selección y utilización de marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.

Terminología específica del sector.

Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, oraciones de relativo, estilo indirecto y otros.

Sonidos y fonemas vocálicos y consonánticos. Combinaciones y agrupaciones.

Toma de conciencia de la importancia de la lengua extranjera en el mundo profesional.

Respeto e interés por comprender y hacerse comprender.

Toma de conciencia de la propia capacidad para comunicarse en la lengua extranjera.

Respeto por las normas de cortesía y diferencias de registro propias de cada lengua.



## 2.- Interpretación y emisión de mensajes escritos

Comprensión de mensajes en diferentes formatos: manuales, folletos, artículos básicos profesionales y cotidianos.

Diferenciación de la idea principal y las ideas secundarias.

Diferenciación de las relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

Elaboración de textos sencillos profesionales, propios del sector y cotidianos.

Selección léxica, selección de estructuras sintácticas, selección de contenido relevante para una utilización adecuada de los mismos.

Terminología específica del sector.

Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax, páginas web.

Fórmulas protocolarias en escritos profesionales.

Documentación asociada a transacciones internacionales: hoja de pedido, hoja de recepción, factura.

Competencias, ocupaciones y puestos de trabajo asociados al ciclo formativo.

Respeto e interés por comprender y hacerse comprender.

Respeto ante los hábitos de otras culturas y sociedades y su forma de pensar.

Valoración de la necesidad de coherencia en el desarrollo del texto.

## 3.- Comprensión de la realidad socio-cultural propia del país

Interpretación de los elementos culturales más significativos para cada situación de comunicación.

Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socio-profesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

Elementos sociolaborales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa).

Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.

Respeto para con otros usos y maneras de pensar.

Módulo Profesional 9: Formación y Orientación Laboral

Código: 0049

Curso: 2º

Duración: 105 horas

### A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.- Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del título.

c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil.

d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral asociados al titulado o titulada.

e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.



2.- Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil.
  
- b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
- d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
- e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.
- g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

3.- Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras.
- c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- f) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- g) Se ha analizado el recibo de salarios identificando los principales elementos que lo integran.
- h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título.
- j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

4.- Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.
- b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de Seguridad Social.
- d) Se han identificado las obligaciones de la figura del empresario o empresaria y de la del trabajador o trabajadora dentro del sistema de Seguridad Social.
- e) Se han identificado las bases de cotización de un trabajador o trabajadora y las cuotas correspondientes a la figura del trabajador o trabajadora y a la del empresario o empresaria.
- f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
- g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo.



h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

5.- Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador o de la trabajadora.
- c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo asociados al perfil profesional del título.
- e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional.
- g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título.

6.- Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores y de las trabajadoras en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones que se deben realizar en caso de emergencia.
- f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del titulado o titulada.
- g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación.

7.- Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral asociado al título.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.
- b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- d) Se han identificado las técnicas de clasificación de personas heridas en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños, y la composición y uso del botiquín.
- f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de los trabajadores y de las trabajadoras y su importancia como medida de prevención.





B) Contenidos:

1.- Proceso de inserción laboral y aprendizaje a lo largo de la vida

Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.  
Identificación de itinerarios formativos relacionados con el título.  
Definición y análisis del sector profesional del título.  
Planificación de la propia carrera.  
Establecimiento de objetivos laborales a medio y largo plazo compatibles con necesidades y preferencias.  
Objetivos realistas y coherentes con la formación actual y la proyectada.  
Establecimiento de una lista de comprobación personal de coherencia entre plan de carrera, formación y aspiraciones.  
Cumplimentación de documentos necesarios para la inserción laboral (carta de presentación, currículovitae...), así como la realización de testes psicotécnicos y entrevistas simuladas.  
Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.  
El proceso de toma de decisiones.  
Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.  
Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Europass, Ploteus.  
Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del titulado o titulada.  
Responsabilización del propio aprendizaje. Conocimiento de los requerimientos y de los frutos previstos.  
Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional.  
Valoración de los itinerarios profesionales para una correcta inserción laboral.  
Compromiso hacia el trabajo. Puesta en valor de la capacitación adquirida.

2.- Gestión del conflicto y equipos de trabajo

Análisis de una organización como equipo de personas.  
Análisis de estructuras organizativas.  
Análisis de los posibles roles de sus integrantes en el equipo de trabajo.  
Análisis de la aparición de los conflictos en las organizaciones: compartir espacios, ideas y propuestas.  
Análisis distintos tipos de conflicto, intervinientes y sus posiciones de partida.  
Análisis de los distintos tipos de solución de conflictos, la intermediación y buenos oficios.  
Análisis de la formación de los equipos de trabajo.  
La estructura organizativa de una empresa como conjunto de personas para la consecución de un fin.  
Clases de equipos en la industria del sector según las funciones que desempeñan.  
La comunicación como elemento básico de éxito en la formación de equipos.  
Características de un equipo de trabajo eficaz.  
Definición de conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto.  
Métodos para la resolución o supresión del conflicto: mediación, conciliación y arbitraje.  
Valoración de la aportación de las personas en la consecución de los objetivos empresariales.  
Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.  
Valoración de la comunicación como factor clave en el trabajo en equipo.  
Actitud participativa en la resolución de conflictos que se puedan generar en los equipos de trabajo.  
Ponderación de los distintos sistemas de solución de conflictos.

3.- Condiciones laborales derivadas del contrato de trabajo

Análisis de fuentes del derecho laboral y clasificación según su jerarquía.  
Análisis de las características de las actividades laborales reguladas por el Texto Refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores (TRLET).  
Formalización y comparación, según sus características, de las modalidades de contrato más habituales.  
Interpretación de la nómina.  
Análisis del convenio colectivo de su sector de actividad profesional.



Fuentes básicas del derecho laboral: Constitución, Directivas comunitarias, Estatuto de los Trabajadores, Convenio Colectivo.

El contrato de trabajo: elementos del contrato, características y formalización, contenidos mínimos, obligaciones del empresario o empresaria, medidas generales de empleo.

Tipos de contrato: indefinidos, formativos, temporales, a tiempo parcial.

La jornada laboral: duración, horario, descansos (calendario laboral y fiestas, vacaciones, permisos).

El salario: tipos, abono, estructura, pagas extraordinarias, percepciones no salariales, garantías salariales.

Deducciones salariales: bases de cotización y porcentajes, impuesto sobre la renta de las personas físicas (IRPF).

Modificación, suspensión y extinción del contrato.

Representación sindical: concepto de sindicato, derecho de sindicación, asociaciones empresariales, conflictos colectivos, la huelga, el cierre patronal.

El convenio colectivo. Negociación colectiva.

Nuevos entornos de organización del trabajo: externalización, teletrabajo...

Valoración de necesidad de la regulación laboral.

Interés por conocer las normas que se aplican en las relaciones laborales de su sector de actividad profesional.

Reconocimiento de los cauces legales previstos como modo de resolver conflictos laborales.

Rechazo de prácticas poco éticas e ilegales en la contratación de trabajadores y trabajadoras, especialmente en los colectivos más desprotegidos.

Reconocimiento y valoración de la función de los sindicatos como agentes de mejora social.

#### 4.- Seguridad Social, empleo y desempleo

Análisis de la importancia de la universalidad del sistema general de la Seguridad Social.

Resolución de casos prácticos sobre prestaciones de la Seguridad Social.

El sistema de la Seguridad Social: campo de aplicación, estructura, regímenes, entidades gestoras y colaboradoras.

Principales obligaciones de empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

Acción protectora: asistencia sanitaria, maternidad, incapacidad temporal y permanente, lesiones permanentes no invalidantes, jubilación, desempleo, muerte y supervivencia.

Clases, requisitos y cuantía de las prestaciones.

Sistemas de asesoramiento de los trabajadores y de las trabajadoras respecto a sus derechos y deberes.

Reconocimiento del papel de la Seguridad Social en la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.

Rechazo hacia las conductas fraudulentas tanto en la cotización como en las prestaciones de la Seguridad Social.

#### 5.- Evaluación de riesgos profesionales

Análisis y determinación de las condiciones de trabajo.

Análisis de factores de riesgo.

Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.

Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.

Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.

Identificación de los ámbitos de riesgo en la empresa.

Establecimiento de un protocolo de riesgos según la función profesional.

Distinción entre accidente de trabajo y enfermedad profesional.

El concepto de riesgo profesional.

La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.

Riesgos específicos en el entorno laboral asociado al perfil.



Daños a la salud del trabajador o trabajadora que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad preventiva.

Valoración de la relación entre trabajo y salud.

Interés en la adopción de medidas de prevención.

Valoración en la transmisión de la formación preventiva en la empresa.

#### 6.- Planificación de la prevención de riesgos en la empresa

Proceso de planificación y sistematización como herramientas básicas de prevención.

Análisis de la norma básica de prevención de riesgos laborales (PRL).

Análisis de la estructura institucional en materia prevención de riesgos laborales (PRL).

Elaboración de un plan de emergencia en el entorno de trabajo.

Puesta en común y análisis de distintos planes de emergencia.

El desarrollo del trabajo y sus consecuencias sobre la salud e integridad humanas.

Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales. Niveles de responsabilidad en la empresa.

Agentes intervinientes en materia de prevención de riesgos laborales (PRL) y Salud y sus diferentes roles.

Gestión de la prevención en la empresa.

Representación de los trabajadores y de las trabajadoras en materia preventiva (técnico básico en prevención de riesgos laborales).

Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

La planificación de la prevención en la empresa.

Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.

Valoración de la importancia y necesidad de la prevención de riesgos laborales (PRL).

Valoración de su posición como agente de prevención de riesgos laborales (PRL) y salud laboral (SL).

Valoración de los avances para facilitar el acceso a la salud laboral (SL) por parte de las instituciones públicas y privadas.

Valoración y traslado de su conocimiento a los planes de emergencia del colectivo al que pertenece.

#### 7.- Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa

Identificación de diversas técnicas de prevención individual.

Análisis de las obligaciones empresariales y personales en la utilización de medidas de autoprotección.

Aplicación de técnicas de primeros auxilios.

Análisis de situaciones de emergencia.

Realización de protocolos de actuación en caso de emergencia.

Vigilancia de la salud de los trabajadores y de las trabajadoras.

Medidas de prevención y protección individual y colectiva.

Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.

Urgencia médica/primeros auxilios. Conceptos básicos.

Tipos de señalización.

Valoración de la previsión de emergencias.

Valoración de la importancia de un plan de vigilancia de la salud.

Participación activa en las actividades propuestas.

Módulo Profesional 10: Empresa e Iniciativa Emprendedora

Código: 0050

Curso: 2º

Duración: 63 horas



A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.- Reconoce y valora las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
- b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.
- d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa.
- e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario o empresaria que se inicie en el sector.
- f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- g) Se ha analizado el concepto de empresario o empresaria y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

2.- Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, seleccionando la idea empresarial y realizando el estudio de mercado que apoye la viabilidad, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha desarrollado un proceso de generación de ideas de negocio.
- b) Se ha generado un procedimiento de selección de una determinada idea en el ámbito del negocio relacionado con el título.
- c) Se ha realizado un estudio de mercado sobre la idea de negocio seleccionada.
- d) Se han elaborado las conclusiones del estudio de mercado y se ha establecido el modelo de negocio a desarrollar.
- e) Se han determinado los valores innovadores de la propuesta de negocio.
- f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con el título y se han descrito los principales costes y beneficios sociales que producen.
- h) Se han identificado, en empresas del sector, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.
- i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pequeña y mediana empresa relacionada con el título.

3.- Realiza las actividades para elaborar el plan de empresa, su posterior puesta en marcha y su constitución, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.



- b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.
- c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con la clientela, con los proveedores y las proveedoras y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.
- d) Se han identificado los elementos del entorno de una pequeña y mediana empresa del sector.
- e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
- f) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- g) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios o propietarias de la empresa en función de la forma jurídica elegida.
  
- h) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- i) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una pequeña y mediana empresa.
- j) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas del sector en la localidad de referencia.
- k) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
- l) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externas existentes a la hora de poner en marcha una pequeña y mediana empresa.

4.- Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pequeña y mediana empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
- b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.
- c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con el título.
- d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.
- e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pequeña y mediana empresa del sector, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
- f) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

B) Contenidos:

#### 1.- Iniciativa emprendedora

Análisis de las principales características de la innovación en la actividad del sector relacionado con el título (materiales, tecnología, organización del proceso, etc.).

Análisis de los factores claves de los emprendedores o de las emprendedoras: iniciativa, creatividad, liderazgo, comunicación, capacidad de toma de decisiones, planificación y formación.

Evaluación del riesgo en la actividad emprendedora.

Innovación y desarrollo económico en el sector.

La cultura emprendedora como necesidad social.

Concepto de empresario o empresaria.

La actuación de los emprendedores o de las emprendedoras como empleados o empleadas de una empresa del sector.

La actuación de los emprendedores o de las emprendedoras como empresarios o empresarias.

La colaboración entre emprendedores o emprendedoras.

Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

La idea de negocio en el ámbito de la familia profesional.



Buenas prácticas de cultura emprendedora en la actividad económica asociada al título y en el ámbito local.

Valoración del carácter emprendedor y la ética del emprendizaje.

Valoración de la iniciativa, creatividad y responsabilidad como motores del emprendizaje.

## 2.- Ideas empresariales, el entorno y su desarrollo

Aplicación de herramientas para la determinación de la idea empresarial.

Búsqueda de datos de empresas del sector por medio de Internet.

Análisis del entorno general de la empresa a desarrollar.

Análisis de una empresa tipo de la familia profesional.

Identificación de fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades.

Establecimiento del modelo de negocio partiendo de las conclusiones del estudio de mercado.

Realización de ejercicios de innovación sobre la idea determinada.

Obligaciones de una empresa con su entorno específico y con el conjunto de la sociedad (desarrollo sostenible).

La conciliación de la vida laboral y familiar.

Responsabilidad social y ética de las empresas del sector.

Estudio de mercado: el entorno, la clientela, los competidores o las competidoras y los proveedores o las proveedoras.

Reconocimiento y valoración del balance social de la empresa.

Respeto por la igualdad de género.

Valoración de la ética empresarial.

## 3.- Viabilidad y puesta en marcha de una empresa

Establecimiento del plan de marketing: política de comunicación, política de precios y logística de distribución.

Elaboración del plan de producción.

Elaboración de la viabilidad técnica, económica y financiera de una empresa del sector.

Análisis de las fuentes de financiación y elaboración del presupuesto de la empresa.

Elección de la forma jurídica. Dimensión y número de socios y socias.

Concepto de empresa. Tipos de empresa.

Elementos y áreas esenciales de una empresa.

La fiscalidad en las empresas.

Trámites administrativos para la constitución de una empresa (hacienda, seguridad social, entre otros).

Ayudas, subvenciones e incentivos fiscales para las empresas de la familia profesional.

La responsabilidad de los propietarios o propietarias de la empresa.

Rigor en la evaluación de la viabilidad técnica y económica del proyecto.

Respeto por el cumplimiento de los trámites administrativos y legales.

## 4.- Función administrativa

Análisis de la información contable: tesorería, cuenta de resultados y balance.

Cumplimentación de documentos fiscales y laborales.

Cumplimentación de documentos mercantiles: facturas, cheques, letras, entre otros.

Concepto de contabilidad y nociones básicas.

La contabilidad como imagen fiel de la situación económica.

Obligaciones legales (fiscales, laborales y mercantiles) de las empresas.

Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.

Valoración de la organización y orden en relación con la documentación administrativa generada.

Respeto por el cumplimiento de los trámites administrativos y legales.

Módulo Profesional 11: Formación en Centros de Trabajo

Código: 0051



Curso: 2º

Duración: 380 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.- Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores o proveedoras, clientela, sistemas de producción, almacenaje y otros.
- c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
- d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- f) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientela y proveedores o proveedoras y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- g) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

2.- Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, de acuerdo con las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos en la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y justificado:
  - La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
  - Las actitudes personales (puntualidad, empatía,...) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad...).
  - Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
  - Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
  - Las actitudes de relación con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.
  - Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
  - Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del o de la profesional.
- b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
- d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.
- e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
- f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.
- g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.
- h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.



- i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignadas en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.
- j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

3.- Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y normas establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.
- b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
- d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
- e) Se han reconocido y determinado las necesidades y lugares idóneos para el almacenamiento y conservación de las materias primas hasta el momento de su uso/consumo final, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.
- f) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y normas establecidas.
- g) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y normas establecidas.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.- Ejecuta operaciones de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y normas establecidas con la aplicación de procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.
- b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.
- d) Se han identificado y determinado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- e) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y herramientas necesarios.
- f) Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.
- g) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.





5.- Realiza elaboraciones y productos culinarios, interpretando y relacionando instrucciones y documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias elementales y productos culinarios.
- b) Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.
- c) Se han deducido las necesidades de géneros, así como de equipos, útiles y herramientas necesarias para el desarrollo de los procedimientos.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción en cocina.
- e) Se han ejecutado los procesos necesarios para la obtención de elaboraciones y productos culinarios, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.
- f) Se han realizado las terminaciones, decoraciones y presentaciones de los productos culinarios durante el desarrollo del servicio en cocina, siguiendo instrucciones y normas establecidas.
- g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los diversos géneros y su uso posterior.
- h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6.- Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.
- b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.
- e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador o manipuladora.
- f) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.
- g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- h) Se han utilizado aquellas energías y recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

### ANEXO III

#### ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS MÍNIMOS

Apartado 1.- Espacios.

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

Apartado 2.- Equipamientos.

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	PCs instalados en red, cañón de proyección e Internet Medios audiovisuales
Taller de cocina	Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.) Generadores de frío (cámaras de refrigeración, de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.) Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.) Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.) Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.) Deberán estar físicamente delimitados: Cocina caliente Cuarto frío Fregadero Economato-bodega Almacén para material Office Cuarto de basura refrigerado Vestuarios de alumnos, alumnas, profesores y profesoras con taquillas Sanitarios
Taller de panadería y repostería	Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación Mesas de trabajo de acero inoxidable Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos Cocina con al menos dos focos de calor Temperador de cobertura Elaboradora de helados o mantecadora Balanzas de precisión y básculas Carros portalatas y su correspondiente juego de latas para hornear Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas y otros útiles propios de la profesión Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes, ... Utensilios para medir. Jarras medidoras Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas, ... Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferentes tamaños Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño Fregaderos y lavamanos Batería de cocción



**ANEXO IV**

**PROFESORADO**

Apartado 1.- Especialidades del profesorado y atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía.

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0045 Ofertas gastronómicas	Hostelería y Turismo	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco  Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0046 Preelaboración y conservación de alimentos	Cocina y Pastelería	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0047 Técnicas culinarias	Cocina y Pastelería	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería	Cocina y Pastelería  Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0048 Productos culinarios	Cocina y Pastelería	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0028 Postres en restauración	Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios  Cocina y Pastelería	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco



0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Hostelería y Turismo  Procesos en la Industria Alimentaria	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco  Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
E100 Inglés Técnico	Inglés	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco  Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0049 Formación y Orientación Laboral	Formación y Orientación Laboral	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco  Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0050 Empresa e Iniciativa Emprendedora	Formación y Orientación Laboral	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco  Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
11. 0051 Formación en Centros de Trabajo	Cocina y Pastelería  Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
	Hostelería y Turismo  Procesos en la Industria Alimentaria	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco  Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco

o cualquier otra especialidad de profesorado que pueda aparecer en la normativa reguladora.



Apartado 2.- Titulaciones equivalentes a efectos de docencia.

Cuerpos	Especialidades	Titulaciones
Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco	Formación y Orientación Laboral	Diplomada o Diplomado en Ciencias Empresariales. Diplomada o Diplomado en Relaciones Laborales. Diplomada o Diplomado en Trabajo Social. Diplomada o Diplomado en Educación Social. Diplomada o Diplomado en Gestión y Administración Pública.
	Hostelería y Turismo	Diplomada o Diplomado en Turismo.
Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco	Procesos en la industria alimentaria	Ingeniera Técnica o Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
	Cocina y Pastelería	Técnica o Técnico Superior en Restauración. Técnica o Técnico Especialista en Hostelería.
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	Técnica o Técnico Superior en Industria Alimentaria.

o cualquier otra titulación que pueda aparecer en la normativa reguladora.

Apartado 3.- Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título para los centros de titularidad privada o pública de otras Administraciones distintas a la educativa.

Módulos profesionales	Titulaciones
0045 Ofertas gastronómicas	Diplomada o Diplomado en Turismo. Licenciada o Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Licenciada o Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Licenciada o Licenciado en Biología. Licenciada o Licenciado en Bioquímica. Licenciada o Licenciado en Química. Licenciada o Licenciado en Enología. Licenciada o Licenciado en Farmacia. Licenciada o Licenciado en Veterinaria. Licenciada o Licenciado en Ciencias Ambientales. Licenciada o Licenciado en Ciencias del Mar. Ingeniera o Ingeniero Agrónomo. Ingeniera Técnica o Ingeniero Técnico_Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias. Diplomada o Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.
0046 Preelaboración y conservación de alimentos	Licenciada o Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
0047 Técnicas culinarias	Técnica o Técnico Superior en Restauración.
0048 Productos culinarios	Técnica o Técnico Especialista en Hostelería.
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería	Licenciada o Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Técnica o Técnico Superior en Restauración.
0028 Postres en restauración	Técnica o Técnico Especialista en Hostelería. Técnica o Técnico Superior en Industria Alimentaria.

Donostia-San Sebastián, 1 - 01010 VITORIA-GASTEIZ  
Tef. 945 01 83 57 - Fax 945 01 83 36 - e-mail: huispro1@ej-gv.es

E100 Inglés Técnico	Licenciada o Licenciado en Filología Inglesa.
0049 Formación y Orientación Laboral	Licenciada o Licenciado en Derecho. Licenciada o Licenciado en Administración y Dirección de Empresas. Licenciada o Licenciado en Ciencias Actuariales Financieras. Licenciada o Licenciado en Ciencias Políticas y de la Administración. Licenciada o Licenciado en Ciencias del Trabajo. Licenciada o Licenciado en Economía. Licenciada o Licenciado en Psicología.
0050 Empresa e Iniciativa Emprendedora	Licenciada o Licenciado en Sociología. Ingeniera o Ingeniero en Organización Industrial. Diplomada o Diplomado en Ciencias Empresariales. Diplomada o Diplomado en Relaciones Laborales. Diplomada o Diplomado en Educación Social. Diplomada o Diplomado en Trabajo Social. Diplomada o Diplomado en Gestión y Administración Pública.

o cualquier otra titulación que pueda aparecer en la normativa reguladora.

#### ANEXO V

CONVALIDACIONES ENTRE MÓDULOS PROFESIONALES ESTABLECIDOS AL AMPARO DE LA LEY ORGÁNICA 1/1990, DE 3 DE OCTUBRE, Y LOS ESTABLECIDOS AL AMPARO DE LA LEY ORGÁNICA 2/2006, DE 3 DE MAYO

Módulos profesionales del ciclo formativo: Cocina (LOGSE 1/1990)	Módulos profesionales del Ciclo formativo: Cocina y Gastronomía (LOE 2/2006)
Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	0045 Ofertas gastronómicas
Preelaboración y conservación de alimentos	0046 Preelaboración y conservación de alimentos
Técnicas culinarias	0047 Técnicas culinarias
Repostería	0026 Procesos básicos de pastelería y repostería 0028 Postres en restauración
Elaboraciones y productos culinarios	0048 Productos culinarios
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa	0050 Empresa e Iniciativa Emprendedora
Formación en Centro de Trabajo	0051 Formación en Centros de Trabajo

#### ANEXO VI

CORRESPONDENCIA DE LAS UNIDADES DE COMPETENCIA CON LOS MÓDULOS PARA SU CONVALIDACIÓN, Y CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN

Apartado 1.- Correspondencia de las unidades de competencia que se acrediten de acuerdo con lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos profesionales.

Unidad de competencia	Módulo profesional
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045 Ofertas gastronómicas
UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.	0046 Preelaboración y conservación de alimentos



UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	0047 Técnicas culinarias
UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.	0048 Productos culinarios
UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.	0045 Ofertas gastronómicas
UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.	0026 Procesos básicos de pastelería y repostería
UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.	0028 Postres en restauración
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.	0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Apartado 2.- La correspondencia de los módulos profesionales del presente título con las unidades de competencia para su acreditación es la siguiente:

Módulo profesional	Unidad de competencia
0045 Ofertas gastronómicas	UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
0046 Preelaboración y conservación de alimentos	UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.
0047 Técnicas culinarias	UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
0048 Productos culinarios	UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.



Módulo profesional	Unidad de competencia
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería	UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
0028 Postres en restauración	UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria. UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.