

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA [EQF NIVEL 3]

Output no. 2: Implementación de proyecto piloto

PAÍS VASCO - ESPAÑA

UNIDAD DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	UNIDAD	HORAS	CRÉDITOS
	OFERTAS GASTRONÓMICAS	99	6

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	--------------	-------------	--------------

1. Clasificar las empresas de restauración analizando su tipología y características.	<p>El alumno/a sabe y comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Las características de los distintos tipos de establecimiento. ▪ Las distintas fórmulas de restauración. ▪ Las tendencias en restauración. ▪ Los distintos departamentos, funciones y puestos y las relaciones entre ellos. ▪ Los documentos asociados a los distintos departamentos y posiciones. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar distintos tipos de establecimientos. ▪ Describir distintas fórmulas de restauración. ▪ Identificar tendencias en restauración. ▪ Caracterizar distintos departamentos funciones y puestos. ▪ Establecer relaciones interdepartamentales. ▪ Identificar los documentos asociados con los distintos departamentos y posiciones. 	<p>El alumno/a clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definiendo y diseñando un establecimiento específico. • Comparando distintas fórmulas de restauración desde un punto de vista crítico. • Comparando las tendencias en restauración desde un punto de vista crítico. • Reflexionando sobre el rol de los distintos departamentos, funciones y puestos. • Comunicándose a nivel interdepartamental. • Analizando y aplicando los documntos asociados a distintos departamentos y posiciones.
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifica distintos tipos de establecimiento. ▪ Describe distintas fórmulas de restauración. ▪ Conoce las tendencias actuales en restauración. ▪ Caracteriza los distintos departamentos, funciones y puestos. ▪ Conoce las relaciones interdepartamentales. ▪ Identifica documentos asociados con los distintos departamentos y posiciones. 		

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	--------------	-------------	--------------

2. Interpretar propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.	<p>El alumno/a sabe y comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diferentes grupos de alimentos. ▪ Macronutrientes ▪ Necesidades nutricionales del cuerpo humano. ▪ Dietas estándar. ▪ Beneficios de la dieta mediterránea. ▪ Requisitos dietéticos específicos de diferentes dietas. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clasificar alimentos de acuerdo a su grupo correspondiente. ▪ Identificar las necesidades nutricionales de una persona de acuerdo a distintos aspectos (sexo, edad, condición de salud) ▪ Corresponder las distintas dietas de acuerdo a las necesidades y objetivos nutricionales de una persona. ▪ Identificar los macronutrientes de una variedad de alimentos. 	<p>El alumno/a interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborando menús de acuerdo a requisitos dietéticos específicos. • Dando recomendaciones de distintos tipos de alimentos y platos de acuerdo a los requisitos dietéticos de la persona.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caracteriza grupos de alimentos. ▪ Identifica macronutrientes y otros nutrientes. ▪ Conoce las necesidades nutricionales del cuerpo humano. ▪ Describe dietas estándar. ▪ Conoce los beneficios de la dieta mediterránea. ▪ Caracteriza dietas para requisitos dietéticos concretos. 		
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
3. Determinar ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.	El alumno/a sabe y comprende: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Distintas formulas de restauración. ▪ Categorías de oferta. ▪ Distintos tipos de clientes. ▪ Recursos materiales y humanos ▪ Criterios para un balance nutricional. ▪ Criterios para la ubicación de un restaurante. ▪ Productos culinarios, de pastelería y confitería. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Unir la oferta con la fórmula de restauración correspondiente. ▪ Caracterizar las principales categorías de oferta. ▪ Diferenciar entre distintos tipos de cliente. ▪ Considerar los criterios de temporalidad y ubicación para el establecimiento de un restaurante. 	El alumno/a determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluando los recursos humanos y materiales disponibles. ▪ Aplicando criterios de equilibrio nutricional para determinar la oferta gastronómica. ▪ Comprobando y valorar el equilibrio en la oferta gastronómica. ▪ Definiendo las necesidades de rotación y variación de la oferta. ▪ Seleccionando los productos culinarios y de pastelería y confitería para adecuarse al tipo de oferta gastronómica concreta.
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Une las ofertas con distintas fórmulas de restauración. ▪ Caracteriza las principales categorías de oferta. ▪ Tiene en consideración las características y necesidades del cliente. ▪ Evalúa la disponibilidad de recursos humanos y materiales. ▪ Aplica criterios de equilibrio nutricional. ▪ Considera la temporalidad y ubicación del establecimiento. ▪ Comprueba y valora el balance interno de la oferta. ▪ Define las necesidades de variación y rotación de la oferta. ▪ Selecciona productos culinarios, de pastelería y de confitería en términos de su adecuación al tipo de oferta. 		
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS

4. Calcular costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen

El alumno/a sabe y comprende:

- Documentos relacionados con el cálculo de costs.
- Variables que influyen en los costes de la oferta.
- Diferentes métodos para fijar precios.
- Diferentes herramientas de oficina.

El alumno/a es capaz de:

- Interpretar documentos relativos a rendimiento y escandallo de ingredients y preparaciones culinarias.
- Identificar costes fijos y variables.
- Completar documentación específica.

El alumno/a calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen:

- Llevando a cabo operaciones de fijación de precios de la oferta.
- Usando herramientas de oficina de forma independiente.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identifica los documentos relativos al cálculo de costes.
- Identifica las variables que influyen en los costes de la oferta.
- Interpreta documentos relativos a rendimiento y escandallo de ingredients y preparaciones culinarias.
- Determina los costes de preparaciones culinarias y de pastelería/confitería.
- Completa documentación específica.
- Conoce métodos de fijación de precios.
- Identifica costes fijos y variables.
- Lleva a cabo operaciones de fijación de precios de la oferta.
- Usa herramientas de oficina de forma adecuada.

OUTPUTS

- La oferta gastronómica se diseña siguiendo criterios nutricionales y de eficiencia en costs.
- La actividad del restaurant se documenta correctamente.

UNIDAD DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS
	Materias primas	99	6
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
1. Pre-procesar alimentos crudos para el cocinado, seleccionando y aplicando técnicas de manipulado, limpieza, corte y/o servicio de acuerdo a su aplicación o uso.	El alumno/a conoce y entiende: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diferentes técnicas de pre-procesado de alimentos crudos y equipo, utensilios y herramientas. ▪ Calcular el rendimiento de cada alimento. ▪ Cortes básicos. ▪ Cortes específicos. ▪ Procedimientos de conservación intermedios. ▪ Regulación de seguridad y protección ambiental. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpiar alimentos crudos y llevar a cabo preparaciones preliminares. ▪ Seguir el procedimiento de pesado, preparación y limpieza usando el equipo, utensilios y herramientas adecuados. ▪ Realizar procedimientos de conservación intermedia teniendo en cuenta los requisitos de varios ingredientes y su uso subsecuente. 	El alumno/a pre-procesa alimentos crudos para el cocinado, seleccionando y aplicando técnicas de manipulado, limpieza, corte y/o servicio de acuerdo a su aplicación o uso: <ul style="list-style-type: none"> • Aplicando la técnica adecuada a cada ingrediente, seleccionando el equipo, utensilios y herramientas adecuados. • Aplicando el corte adecuado a distintos tipos de ingredientes siguiendo el proceso establecido. • Uniendo e identificando las posibles aplicaciones de cortes específicos a varios tipos de ingredientes. • Aplicando las regulaciones de seguridad y protección ambiental en sus operaciones.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifica los requisitos para la limpieza y preparación preliminar de alimentos crudos. ▪ Vincula las técnicas a las especificidades de los ingredientes y su posible aplicación sucesiva con el equipo, utensilios y herramientas necesarias. ▪ Lleva a cabo tareas de pesado, preparación y limpieza antes del corte usando el equipo, utensilios y herramientas adecuados y de acuerdo a un procedimiento establecido. ▪ Calcula rendimientos para cada tipo de producto. ▪ Identifica cortes básicos y su aplicación a varios tipos de ingredientes. ▪ Realiza técnicas básicas de corte de acuerdo al procedimiento. ▪ Caracteriza cortes específicos, vinculando e identificando posibles aplicaciones para varios tipos de ingredientes. ▪ Realiza técnicas para obtener cortes específicos de acuerdo al procedimiento establecido. ▪ Desarrolla procedimientos de conservación intermedia teniendo en cuenta los requisitos de varios ingredientes y su uso subsecuente. ▪ Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta regulaciones de salud y protección ambiental. 			
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
2. Regenerar materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	El alumno/a conoce y entiende: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Técnicas de regeneración de ingredientes. ▪ El equipo y técnicas de regeneración. ▪ Regulaciones de seguridad y protección ambiental. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar ingredientes en la cocina con potencial de requerir regeneración. ▪ Caracterizar técnicas de regeneración de ingredientes. 	El alumno/a regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar: <ul style="list-style-type: none"> • Seleccionando y aplicando el equipo y las técnicas de regeneración adecuadas. • Aplicando las regulaciones de seguridad y protección ambiental en sus operaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identifica ingredientes en la cocina con potencial de requerir regeneración.
- Caracteriza las técnicas de regeneración de ingredientes en la cocina.
- Identifica y selecciona el equipo y las técnicas para aplicar regeneración.
- Realiza técnicas de regeneración de acuerdo al procedimiento establecido.
- Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta regulaciones de salud y protección ambiental.

OUTPUTS

- Las materias primas se conservan y pre-procesan correctamente
- Las operaciones se llevan a cabo de acuerdo a las normas de seguridad y medio ambiente.
-

UNIDAD DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS
	ALMACENAMIENTO/STOCK	148	9

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
1. Acopiar materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	El alumno/a conoce y entiende: <ul style="list-style-type: none"> Tipos de documentos relacionados con el almacenamiento. Regulaciones de seguridad y protección ambiental. 	El alumno/a conoce es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> Interpretar información. Completar hojas de pedido. Asignar ingredientes a los distintos puestos de trabajo. Completar hojas de pedido. 	El alumno/a acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros: <ul style="list-style-type: none"> Seleccionando productos teniendo en cuenta la prioridad de uso. Vinculando la cantidad y calidad de los pedidos y las mercancías recibidas.
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> Conoce los tipos de documentos relacionados con el almacenamiento. Intepreta la información. Completa las hojas de pedido. Selecciona productos teniendo en cuenta la prioridad de uso. Verifica que la cantidad y calidad de las mercancías recibidas y las ordenadas coincida. Mueve los ingredientes a los distintos puestos de trabajo. Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta regulaciones de salud y protección ambiental. 			

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
2. Recepcionar materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	El alumno/a conoce y entiende: <ul style="list-style-type: none"> Documentos relacionados con la recepción de pedidos. Materias primas y sus características. Métodos de conservación de ingredientes. Regulaciones de seguridad y protección ambiental. 	El alumno/a conoce es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> Interpretar el etiquetado de productos. Mantener el almacén limpio y ordenado. Ubicar ingredientes de acuerdo a su prioridad de uso. 	El alumno/a recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones: <ul style="list-style-type: none"> Vinculando cantidad y calidad entre pedidos y mercancías recibidas. Realizando operaciones teniendo en cuenta regulaciones de seguridad y protección ambiental. Almacenando ingredientes en el lugar adecuado para su conservación.
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> Conoce los documentos relacionados con la recepción de mercancías. Conoce las materias primas y sus características. Interpreta el etiquetado de productos. Comprueba que la calidad y cantidad de las mercancías recibidas corresponde con el pedido. Determina los métodos de conservación de ingredientes. Almacena ingredientes en el lugar adecuado para su conservación. Ubica los ingredientes de acuerdo a su prioridad de uso. Mantiene el almacén limpio y ordenado. Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta las regulaciones de seguridad y protección ambiental. 			

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
<p>3. Conservar géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.</p>	<p>El alumno/a conoce y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diferentes métodos de empaquetado y conservación y el equipo asociado. ▪ Regulaciones de seguridad y protección ambiental. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Caracterizar varios métodos de empaquetado y conservación así como el equipo asociado. ▪ Seguir el procedimiento para el empaquetado y la conservación. 	<p>El alumno/a conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinculando el empaquetado de ingredientes y necesidades de conservación en la cocina con el método y equipo correcto. ▪ Determinando las ubicaciones más adecuadas para la conservación para los alimentos hasta que se usen o consuman o se envíen a destino final. ▪ Aplicando regulaciones de seguridad y protección ambiental.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caracteriza los métodos de empaquetado y conservación, así como el equipo asociado a cada uno. ▪ Identifica y vincula las necesidades de empaquetado y conservación en la cocina con los métodos y el equipo. ▪ Realiza el empaquetado y las técnicas de conservación de acuerdo al procedimiento establecido. ▪ Determina la ubicación adecuada de los alimentos para su conservación hasta ser utilizados, consumidos o enviados a su destino final. ▪ Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta las regulaciones de seguridad laboral y protección ambiental. 			
OUTPUTS			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ El inventario de materias primas se realiza correctamente. ▪ Las operaciones de inventario se realizan teniendo en cuenta las normas de seguridad y medio ambiente. 			

UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS
	ORGANIZACIÓN DE COCINA	50	3,1

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
1. Preparar maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.	El alumno/a conoce y entiende: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diferentes máquinas, ollas, sartenes, utensilios y herramientas relacionadas con la producción culinaria. ▪ Tareas básicas de mantenimiento y operación. ▪ Regulaciones de seguridad laboral y protección ambiental. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar operaciones y mantenimiento de máquinas, ollas, sartenes, utensilios y herramientas. 	El alumno/a prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicando máquinas, sartenes, ollas, utensilios y herramientas. ▪ Siguiendo el procedimiento para iniciar la maquinaria. ▪ Aplicando regulaciones de seguridad laboral y protección ambiental.
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caracteriza las máquinas, ollas, sartenes, utensilios y herramientas relacionadas con la producción culinaria. ▪ Conoce las aplicaciones de máquinas, ollas, sartenes, utensilios y herramientas. ▪ Realiza operaciones de inicio de maquinaria de acuerdo al procedimiento establecido. ▪ Realiza tareas de operación y mantenimiento de máquinas, ollas, sartenes, utensilios y herramientas. ▪ Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta regulaciones de seguridad laboral y protección ambiental. 		

OUTPUTS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Las máquinas, ollas, sartenes, utensilios y herramientas se usan correctamente y de acuerdo a cada preparación. ▪ El equipo se mantiene correctamente. ▪ El trabajo se realiza respetando regulaciones de seguridad laboral y protección ambiental.

UNIDAD DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS
	SALSAS Y PREPARACIONES BÁSICAS	200	12,2

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
1. Ejecutar técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	El alumno/a conoce y entiende: <ul style="list-style-type: none"> Terminología profesional relevante. Varias técnicas de cocina. Regulaciones de seguridad laboral y protección ambiental. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> Interpretar terminología profesional relevante. Describir y clasificar distintas técnicas de cocina. Identificar las distintas fases y procedimientos de cada técnica. Realizar varias técnicas de cocina siguiendo el procedimiento establecido. 	El alumno/a ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones: <ul style="list-style-type: none"> Usando terminología profesional relevante. Vinculando las técnicas de cocina a potenciales aplicaciones en distintos estilos. Determinando las necesidades para realizar las técnicas de cocina. Aplicando regulaciones de seguridad laboral y protección ambiental en sus operaciones. Seleccionando posibles alternativas dependiendo de los resultados obtenidos.
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
	<ul style="list-style-type: none"> Interpreta terminología profesional relevante. Describe y clasifica varias técnicas de cocina. Identifica técnicas de cocina y las vincula a potenciales aplicaciones en función de distintos estilos. Vincula y determina lo necesario para realizar las distintas técnicas de cocina. Identifica las distintas fases y procedimientos de cada técnica. Realiza varias técnicas de cocinado de acuerdo al procedimiento establecido. Identifica posibles alternativas dependiendo de los resultados obtenidos. Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta las regulaciones de seguridad laboral y protección ambiental. 		
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
2. Confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y	El alumno/a conoce y entiende: <ul style="list-style-type: none"> Varias preparaciones básicas para múltiples aplicaciones así como sus posibles aplicaciones. Procedimientos de conservación intermedios. Normas de seguridad y medio ambiente. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la elaboración de salsas y otras preparaciones básicas. Seguir los procedimientos para obtener preparaciones básicas con múltiples aplicaciones. 	El alumno/a confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos: <ul style="list-style-type: none"> Realizar posibles correcciones dependiendo del resultado obtenido. Realizar procedimientos de conservación intermedios teniendo en cuenta las necesidades de su subsecuente uso. Aplicar normas de seguridad y protección ambiental en sus preparaciones.
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		

aplicando los diversos procedimientos.

- Describe y clasifica las distintas preparaciones básicas para múltiples aplicaciones.
- Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la preparación de salsas y otras preparaciones básicas con múltiples aplicaciones.
- Realiza procedimientos para obtener preparaciones básicas con múltiples aplicaciones siguiendo las pautas establecidas.
- Determina posibles acciones correctoras dependiendo de los resultados obtenidos.
- Desarrolla procedimientos de conservación intermedios teniendo en cuenta las necesidades de las subsecuentes preparaciones y usos.
- Realiza todas las operaciones siguiendo las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE

CONOCIMIENTO

HABILIDADES

COMPETENCIAS

El alumno/a conoce y entiende:

- Las hojas de datos de rentabilidad de distintos ingredientes.
- Diferentes técnicas para procesar alimentos.
- Las normas de seguridad y protección ambiental.

El alumno/a es capaz de:

- Seguir el procedimiento para obtener preparaciones culinarias básicas.

El alumno/a realiza preparaciones culinarias básicas identificando y aplicando distintos procedimientos:

- Realizando una estimación de costes y evaluación de preparaciones culinarias basadas en las hojas de datos de rentabilidad de los ingredientes utilizados.
- Organizando y secuenciando tareas en las distintas fases requeridas para realizar preparaciones en forma y tiempo adecuados.
- Manteniendo el puesto de trabajo limpio y ordenado durante el proceso.
- Seleccionando la técnica adecuada al alimento a procesar.
- Aplicando medidas correctoras en función de los resultados obtenidos.
- Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental en sus operaciones.

3. Realizar preparaciones culinarias básicas identificando y aplicando distintos procedimientos

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Interpreta la información necesaria correctamente.
- Realiza la estimación de costos de los alimentos y la evaluación de las preparaciones culinarias correctamente basándose en las hojas de datos de los ingredientes usados.
- Trabaja organizando y secuenciando las tareas de las distintas fases requeridas para realizar preparaciones en forma y tiempo adecuados.
- Verifica la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas.
- Realiza las tareas para obtener preparaciones culinarias básicas de acuerdo al procedimiento establecido.
- Mantiene el puesto de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- Justifica el uso de técnicas de acuerdo al alimento a procesar.
- Determina posibles correcciones dependiendo de los resultados obtenidos.
- Realiza las operaciones teniendo en cuenta las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

OUTPUTS

- Salsas y preparaciones básicas correctamente ejecutadas.
- Operaciones realizadas de acuerdo a las normas de seguridad y protección ambiental.

UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS
	REALIZACIÓN DE ACABADOS Y PRESENTACIONES Y SERVICIO DE COCINA	130	7,9

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
1. Realizar acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria	El alumno/a sabe y entiende:: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Distintos tipos de acabados y presentaciones y sus aplicaciones ▪ Normas de seguridad y protección ambiental 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparar varios acabados y presentaciones de acuerdo al procedimiento establecido. ▪ Verificar la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas. 	El alumno/a realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Adaptando los acabados y decoraciones a la preparación que acompañan. ▪ Aplicando medidas correctoras dependiendo de los resultados obtenidos. ▪ Aplicando medidas de seguridad y protección ambiental en sus operaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Describe y clasifica los distintos acabados y presentaciones y sus posibles aplicaciones.
- Determina los acabados y presentaciones adaptándolos a la preparación que acompañan.
- Verifica la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas.
- Prepara acabados y presentaciones de acuerdo al procedimiento establecido.
- Determina posibles medidas correctoras dependiendo del resultado obtenido.
- Realiza todas las operaciones teniendo en norma las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
2. Acabar y presentar los platos teniendo en cuenta la importancia del product culinario en el resultado final	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Los components de las distintas preparaciones. ▪ Técnicas de empaquetado y preservación de productos terminados o semi-procesados. ▪ Las normas de seguridad y protección ambiental. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificar la disponibilidad de todos los components de la preparación. ▪ Seguir el procedimiento para las técnicas de empaquetado y conservación necesarias para productos terminados o semi-procesados. 	El alumno/a acaba y presenta los platos teniendo en cuenta la importancia del producto culinario en el resultado final: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Disponiendo los components de la preparación siguiendo criterios estéticos. ▪ Aplicando medidas correctoras dependiendo del resultado obtenido. ▪ Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental en sus preparaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Verifica la disponibilidad de todos los componentes de la preparación.
- Dispone los componentes de la preparación siguiendo criterios estéticos.
- Identifica, justifica y aplica las técnicas de empaquetado y conservación necesarias para los productos semi-procesados o terminados de acuerdo al procedimiento establecido.

- Determina posibles medidas correctoras dependiendo de los resultados obtenidos.
- Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
<p>3. Desarrollar el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.</p>	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diferentes tipos de servicio. ▪ Los elementos requeridos para realizar el servicio. ▪ Las normas de seguridad y protección ambiental. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar las características de los distintos tipos de servicio. ▪ Verificar la disponibilidad de todos los elementos requeridos para realizar el servicio. ▪ Interpretar la documentación relativa al servicio. ▪ Seguir el procedimiento establecido para realizar las preparaciones durante el servicio. 	<p>El alumno/a desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manteniendo los distintos productos bajo óptimas condiciones de servicio. ▪ Disponiendo los distintos componentes de la preparación siguiendo criterios estéticos. ▪ Aplicando medidas de seguridad y protección ambiental.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifica los distintos tipos de servicio y sus características. ▪ Mantiene los distintos productos bajo condiciones óptimas para su servicio. ▪ Verifica la disponibilidad de todos los elementos requeridos para realizar el servicio. ▪ Interpreta la documentación respecto a los requerimientos del servicio. ▪ Realiza las preparaciones de acuerdo al procedimiento establecido durante el servicio. ▪ Dispone los distintos componentes de la preparación siguiendo criterios estéticos. ▪ Realiza todas las operaciones siguiendo las normas de salud, seguridad y protección ambiental. 			
OUTPUTS			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Los platos se finalizan y presentan correctamente. ▪ Las operaciones se realizan siguiendo las normas de seguridad y protección ambiental. ▪ El servicio de cocina se realiza correctamente. 			

UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS
	PROCESOS BÁSICOS DE PASTERERÍA Y CONFITERÍA	165	10,1

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

1. Poner a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

El alumno/a sabe y entiende:

- Los utensilios, herramientas y equipo para los distintos tipos de preparación.
- Los ingredientes específicos para su uso en pastelería y confitería, sus características y aplicaciones más comunes.
- Las normas de seguridad y protección ambiental.

El alumno/a es capaz de:

- Interpretar la información contenida en los documentos relativos a la producción.
- Seguir el procedimiento establecido para realizar la puesta a punto de la maquinaria.
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos requeridos para realizar una tarea.
- Identificar las necesidades de regeneración de ingredientes.

El alumno/a pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos:

- Seleccionando los ingredientes adecuados para llevar al puesto de trabajo y prepararlo de acuerdo a las necesidades.
- Aplicando medidas de seguridad y protección ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Interpreta la información contenida en los documentos relacionados con la producción.
- Identifica los utensilios, herramientas y equipamiento para el tipo de preparación a realizar.
- Pone a punto la maquinaria de acuerdo al establecimiento establecido.
- Identifica los ingredientes a usar en pastelería y confitería, sus características y su aplicación más común.
- Prepara el puesto de trabajo de acuerdo al procedimiento establecido.
- Verifica la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas.
- Identifica las necesidades de regeneración de ingredientes.
- Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta las normas de seguridad, salud y protección ambiental.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

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

El alumno/a sabe y entiende:

- Varios tipos de masas y amasado.
- Diferentes métodos, técnicas y procesos para obtener masas.
- Las normas de seguridad y protección ambiental.

El alumno/a es capaz de:

- Clasificar y caracterizar los distintos tipos de masas y amasado respecto a sus especificaciones y aplicaciones.
- Organizar y secuenciar tareas en las distintas fases del proceso para hacer masas básicas de acuerdo a fórmulas establecidas.
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para realizar los distintos procedimientos.
- Identificar masas que se pueden conservar en frío hasta usarse o regenerarse.
- Repartir la masa en el molde con la forma y tamaño requeridos al producto buscado.

El alumno/a obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición:

- Haciendo distintos tipos de masas.
- Evaluando las características físicas y sensoriales de las masas y pastas obtenidas y aplicando posibles medidas correctoras.
- Aplcando las normas de seguridad y protección ambiental en sus operaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clasifica y caracteriza los distintos tipos de masas y pastas en términos de sus especificaciones y aplicaciones. ▪ Caracteriza los distintos métodos, técnicas y procesos para obtener masas y pastas. ▪ Identifica la organización y secuencia de tareas de las distintas fases del proceso de obtención de masas y pastas de acuerdo a fórmulas establecidas. ▪ Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para realizar los distintos procedimientos. ▪ Realiza los procesos para la obtención de los distintos tipos de masas de acuerdo al procedimiento establecido. ▪ Identifica las masas susceptibles de conservación en frío hasta su uso o regeneración. ▪ Evalúa las características físicas y sensoriales de las masas y pastas obtenidas e identifica posibles medidas correctoras. ▪ Reparte la masa en los moldes con la forma y tamaño requeridos de acuerdo al producto buscado. ▪ Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta las medidas de salud, seguridad y protección ambiental. 			

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

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

<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varios tipos de rellenos, cremas, toppings, etc... ▪ Diferentes métodos, técnicas y procesos para obtener cremas, rellenos, coberturas, toppings, etc... ▪ Requisitos de conservación. ▪ Medidas de seguridad y protección ambiental. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clasificar y caracterizar los tipos de rellenos, cremas, coberturas, toppings, etc., de acuerdo a sus especificidades y aplicaciones. ▪ Interpretar la formulación de cada producto. ▪ Identificar la función de cada ingrediente. ▪ Seguir la secuencia en la que los ingredientes se añaden para preparar los distintos productos. ▪ Monitorear la temperatura, fluidez y proceso de cocinado de cada preparación. 	<p>El alumno/a obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones describiendo y aplicando las técnicas de preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ajustando la formulación a los distintos productos. ▪ Comparando las características de los productos obtenidos a las especificaciones de la preparación. ▪ Aplicando normas de seguridad y protección ambiental.
--	--	--

CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
-------------------------	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clasifica y caracteriza los distintos tipos de relleno, cremas, coberturas, toppings, etc., en términos de sus especificaciones y aplicaciones. ▪ Caracteriza los distintos métodos, técnicas y procesos para obtener cremas, rellenos, coberturas, toppings, etc. ▪ Interpreta la formulación de cada producto. ▪ Identifica la función de cada ingrediente. ▪ Ajusta la formulación de los productos y la secuencia en la agregación de ingredientes. ▪ Monitorea la temperatura, fluidez y proceso de cocinado de cada preparación. ▪ Deduce los requisitos de conservación hasta su posterior uso. ▪ Compara las características del producto obtenido con las especificaciones de preparación. ▪ Realiza todas las operaciones de acuerdo a las normas de salud, seguridad y protección ambiental. 			
---	--	--	--

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

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

El alumno/a sabe y entiende:

- Los principales elementos decorativos en pastelería y confitería en usos alternativos.
- Los procesos de uso o regeneración de productos.
- Requisitos de conservación hasta el momento de uso o regeneración.
- Normas de seguridad y protección ambiental.

El alumno/a es capaz de:

- Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para finalizar el producto de pastelería y confitería.
- Seguir el proceso para realizar varias técnicas de acabado de acuerdo con las características del producto final.

El alumno/a decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final:

- Disponiendo los componentes de la decoración siguiendo criterios estéticos o predefinidos.
- Evaluando los resultados finales e identificando posibles acciones correctoras.
- Aplicando medidas de seguridad y protección ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Describe los principales elementos decorativos en pastelería y confitería y sus usos alternativos.
- Identifica los procesos de uso o regeneración de productos que lo requieren.
- Comprueba la disponibilidad de todos los elementos necesarios para finalizar el producto de pastelería y confitería.
- Realiza varias técnicas de acabado de acuerdo a las características del producto final, de acuerdo al procedimiento establecido.
- Dispone los componentes de la decoración siguiendo criterios estéticos predefinidos.
- Deduce los requisitos de conservación hasta el momento de uso o regeneración.
- Evalúa el resultado final e identifica posibles acciones correctoras
- Realiza las operaciones tomando en cuenta las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

OUTPUTS

- Los productos de pastelería y confitería se preparan correctamente.
- Las operaciones se realizan siguiendo las normas de seguridad y protección ambiental.

UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS
	CARNE Y AVES	80	4,9

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

<p>1. Organizar los procesos productivos y de servicio de carne y aves analizando información oral o escrita.</p>	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> Las áreas de producción y servicio en cocina. Los requisitos de ingredientes, así como los equipos, utensilios, herramientas... Las normas de seguridad y protección ambiental. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> Determinar y secuenciar las fases de producción y servicio en cocina. Determinar los procedimientos intermedios de conservación según las necesidades de las distintas preparaciones y su subsecuente uso. 	<p>El alumno/a organiza los procesos productivos y de servicio de carne y aves analizando información oral o escrita:</p> <ul style="list-style-type: none"> Teniendo en cuenta las posibles necesidades para coordinarse con el resto del equipo de cocina. Realizando las tareas con orden y limpieza. Haciendo un uso racional de energía y recursos materiales. Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
	<ul style="list-style-type: none"> Caracteriza las distintas áreas de producción y servicio en la cocina. Determina y secuencia las fases de producción y servicio en la cocina. Deduce las necesidades de ingredientes, equipos, utensilios, herramientas, etc. Tiene en cuenta las posibles necesidades para coordinarse con el resto del equipo de cocina. Trabaja de forma limpia y ordenada. Determina los procedimientos de conservación teniendo en cuenta las preparaciones y su uso. Realiza las actividades haciendo un uso racional de energía y recursos materiales. Evalúa las normas de salud, seguridad y protección ambiental desde un punto de vista organizativo. 		

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

<p>2. Elaborar productos culinarios de carne y ave establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.</p>	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diferentes técnicas culinarias avanzadas aplicables a carne y aves. Diferentes técnicas culinarias básicas aplicables a carne y aves. Las normas de seguridad y protección ambiental. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> Verificar la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas. Realizar técnicas culinarias aplicables a carne y aves de acuerdo al procedimiento establecido Desarrollar procedimientos de conservación intermedios teniendo en cuenta las preparaciones y su subsecuente uso. 	<p>El alumno/a elabora productos culinarios de carne y ave establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Valorando la importancia de las distintas técnicas en distintas áreas de producción. Vinculando las técnicas con posibles aplicaciones de ingredientes. Aplicando medidas correctoras dependiendo del resultado obtenido. Evaluando las características del producto final. Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental en sus operaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identifica las distintas técnicas culinarias avanzadas.
- Valora la importancia de esas técnicas en distintas áreas de producción.
- Vincula las técnicas con posibles aplicaciones de distintos ingredientes.
- Verifica la disponibilidad de todos los elementos requeridos para llevar a cabo las tareas.
- Realiza las técnicas culinarias siguiendo el procedimiento establecido.
- Determina posibles medidas correctoras dependiendo de los resultados obtenidos.
- Evalúa y verifica las características del producto final.
- Desarrolla procedimientos de conservación intermedios teniendo en cuenta las necesidades de distintas preparaciones.
- Realiza todas las operaciones siguiendo las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE

CONOCIMIENTOS

HABILIDADES

COMPETENCIAS

3. Elaborar platos de carne y aves a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

El alumno/a sabe y entiende:

- Técnicas para ingredientes crudos dependiendo del resultado buscado.
- Técnicas de preservación aplicables a carne y aves.
- Normas de seguridad y protección ambiental.

El alumno/a es capaz de:

- Organizar y secuenciar tareas para las distintas fases requeridas para hacer platos de carne y aves en tiempo y forma requeridos.
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas.
- Seguir el procedimiento para obtener las elaboraciones culinarias de carne y aves.
- Realizar un libro de recetas con todas las preparaciones de carne y aves hechas durante el curso.

El alumno/a preparara platos de carne y aves a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas:

- Proponiendo distintos productos culinarios basados en un conjunto de ingredientes.
- Evaluando la posibilidad de hacer uso de recursos.
- Diseñando preparaciones combinando los elementos de forma razonable.
- Evaluando las características del product final.
- Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Propone distintos productos culinarios de carne y aves basados en ingredientes dados.
- Evalúa la posibilidad de hacer uso de los recursos.
- Diseña preparaciones combinando elementos de forma razonable.
- Deduce y vincula las técnicas adecuadas para cada ingrediente y los resultados finales propuestos.
- Realiza tareas de organización y secuenciación de las fases requeridas para realizar los platos de carne y ave en forma y tiempo.
- Verifica la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas.
- Verifica y evalúa las características del producto final.
- Realiza un libro de recetas con todas las preparaciones de carne y ave realizadas durante el curso.
- Realiza procedimientos de conservación final e intermedia teniendo en cuenta las necesidades de los productos y su posterior uso.
- Realiza todas las operaciones aplicando las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE

CONOCIMIENTOS

HABILIDADES

COMPETENCIAS

4. Elaborar platos de carne y aves para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

El alumno/a sabe y entiende:

- Varios tipos de requisitos dietéticos específicos.
- Posibles productos sustitutivos.
- Las normas de seguridad y protección ambiental.

El alumno/a es capaz de:

- Identificar alimentos excluidos en cada requisito dietético específico.
- Preparar platos de carne y aves de acuerdo al procedimiento establecido y evitando la contaminación con alimentos excluidos.

El alumno/a elabora platos de carne y aves para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación:

- Evaluando las posibles consecuencias de una inadecuada preparación o manipulación.
- Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Conoce los distintos tipos de requisitos dietéticos específicos.
- Identifica los alimentos excluidos en cada requisito dietético específico.
- Conoce posibles productos sustitutivos.
- Prepara platos de carne y ave de acuerdo al procedimiento establecido evitando la contaminación con alimentos excluidos.
- Evalúa las posibles consecuencias de una manipulación y preparación inadecuadas.
- Realiza las operaciones teniendo en cuenta las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

OUTPUTS

- Los platos de carne y aves están correctamente preparados.
- Las operaciones se realizan de acuerdo a las normas de seguridad y medio ambiente.

UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS
	PESCADOS Y MARISCOS	88	5,4

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
1. Organizar los procesos productivos y de servicio de pescados y mariscos analizando información oral o escrita.	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> Las áreas de producción y servicio en cocina. Los requisitos de ingredientes, así como los equipos, utensilios, herramientas... Las normas de seguridad y protección ambiental. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> Determinar y secuenciar las fases de producción y servicio en cocina. Determinar los procedimientos intermedios de conservación según las necesidades de las distintas preparaciones y su subsecuente uso. 	<p>El alumno/a organiza los procesos productivos y de servicio de pescados y mariscos analizando información oral o escrita:</p> <ul style="list-style-type: none"> Teniendo en cuenta las posibles necesidades para coordinarse con el resto del equipo de cocina. Realizando las tareas con orden y limpieza. Haciendo un uso racional de energía y recursos materiales. Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Caracteriza las distintas áreas de producción y servicio en la cocina.
- Determina y secuencia las fases de producción y servicio en la cocina.
- Deduce las necesidades de ingredientes, equipos, utensilios, herramientas, etc.
- Tiene en cuenta las posibles necesidades para coordinarse con el resto del equipo de cocina.
- Trabaja de forma limpia y ordenada.
- Determina los procedimientos de conservación teniendo en cuenta las preparaciones y su uso.
- Realiza las actividades haciendo un uso racional de energía y recursos materiales.
- Evalúa las normas de salud, seguridad y protección ambiental desde un punto de vista organizativo.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
2. Elaborar productos culinarios de pescado y mariscos establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diferentes técnicas culinarias avanzadas aplicables a pescado y mariscos. Diferentes técnicas culinarias básicas aplicables a pescados y mariscos. Las normas de seguridad y protección ambiental. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> Verificar la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas. Realizar técnicas culinarias aplicables a pescado y mariscos de acuerdo al procedimiento establecido Desarrollar procedimientos de conservación intermedios teniendo en cuenta las preparaciones y su subsecuente uso. 	<p>El alumno/a elabora productos culinarios de pescado y mariscos establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Valorando la importancia de las distintas técnicas en distintas áreas de producción. Vinculando las técnicas con posibles aplicaciones de ingredientes. Aplicando medidas correctoras dependiendo del resultado obtenido. Evaluando las características del producto final. Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental en sus operaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identifica las distintas técnicas culinarias avanzadas.
- Valora la importancia de esas técnicas en distintas áreas de producción.
- Vincula las técnicas con posibles aplicaciones de distintos ingredientes.
- Verifica la disponibilidad de todos los elementos requeridos para llevar a cabo las tareas.
- Realiza las técnicas culinarias siguiendo el procedimiento establecido.
- Determina posibles medidas correctoras dependiendo de los resultados obtenidos.
- Evalúa y verifica las características del producto final.
- Desarrolla procedimientos de conservación intermedios teniendo en cuenta las necesidades de distintas preparaciones.
- Realiza todas las operaciones siguiendo las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE

CONOCIMIENTOS

HABILIDADES

COMPETENCIAS

3. Elaborar platos de pescado y marisco a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

El alumno/a sabe y entiende:

- Técnicas para ingredientes crudos dependiendo del resultado buscado.
- Técnicas de preservación aplicables a pescado y mariscos.
- Normas de seguridad y protección ambiental.

El alumno/a es capaz de:

- Organizar y secuenciar tareas para las distintas fases requeridas para hacer platos de pescado y marisco en tiempo y forma requeridos.
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas.
- Seguir el procedimiento para obtener las elaboraciones culinarias de pescado y marisco.
- Realizar un libro de recetas con todas las preparaciones de pescados y mariscos hechas durante el curso.

El alumno/a preparara platos de pescado y marisco a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas:

- Proponiendo distintos productos culinarios basados en un conjunto de ingredientes.
- Evaluando la posibilidad de hacer uso de recursos.
- Diseñando preparaciones combinando los elementos de forma razonable.
- Evaluando las características del product final.
- Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Propone distintos productos culinarios de pescado y marisco basados en ingredientes dados.
- Evalúa la posibilidad de hacer uso de los recursos.
- Diseña preparaciones combinando elementos de forma razonable.
- Deduce y vincula las técnicas adecuadas para cada ingrediente y los resultados finales propuestos.
- Realiza tareas de organización y secuenciación de las fases requeridas para realizar los platos de pescado y marisco e en forma y tiempo.
- Verifica la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas.
- Verifica y evalúa las características del producto final.
- Realiza un libro de recetas con todas las preparaciones de pescado y marisco realizadas durante el curso.
- Realiza procedimientos de conservación final e intermedia teniendo en cuenta las necesidades de los productos y su posterior uso.
- Realiza todas las operaciones aplicando las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE

CONOCIMIENTOS

HABILIDADES

COMPETENCIAS

4. Elaborar platos de pescado y marisco para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

El alumno/a sabe y entiende:

- Varios tipos de requisitos dietéticos específicos.
- Posibles productos sustitutivos.
- Las normas de seguridad y protección ambiental.

El alumno/a es capaz de:

- Identificar alimentos excluidos en cada requisito dietético específico.
- Preparar platos de pescado y marisco de acuerdo al procedimiento establecido y evitando la contaminación con alimentos excluidos.

El alumno/a elabora platos de pescado y marisco para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación:

- Evaluando las posibles consecuencias de una inadecuada preparación o manipulación.
- Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Conoce los distintos tipos de requisitos dietéticos específicos.
- Identifica los alimentos excluidos en cada requisito dietético específico.
- Conoce posibles productos sustitutivos.
- Prepara platos de pescado y marisco de acuerdo al procedimiento establecido evitando la contaminación con alimentos excluidos.
- Evalúa las posibles consecuencias de una manipulación y preparación inadecuadas.
- Realiza las operaciones teniendo en cuenta las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

OUTPUTS

- Los platos de pescado y marisco están correctamente preparados
- Las operaciones se realizan aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.

UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS
	SOPAS	26	1,6
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
1. Organizar los procesos productivos y de servicio de sopas analizando información oral o escrita.	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> Las áreas de producción y servicio en cocina. Los requisitos de ingredientes, así como los equipos, utensilios, herramientas... Las normas de seguridad y protección ambiental. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> Determinar y secuenciar las fases de producción y servicio en cocina. Determinar los procedimientos intermedios de conservación según las necesidades de las distintas preparaciones y su subsecuente uso. 	El alumno/a organiza los procesos productivos y de servicio de sopas analizando información oral o escrita: <ul style="list-style-type: none"> Teniendo en cuenta las posibles necesidades para coordinarse con el resto del equipo de cocina. Realizando las tareas con orden y limpieza. Haciendo un uso racional de energía y recursos materiales. Aplicando las normas de seguridad y protección
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
	<ul style="list-style-type: none"> Caracteriza las distintas áreas de producción y servicio en la cocina. Determina y secuencia las fases de producción y servicio en la cocina. Deduce las necesidades de ingredientes, equipos, utensilios, herramientas, etc. Tiene en cuenta las posibles necesidades para coordinarse con el resto del equipo de cocina. Trabaja de forma limpia y ordenada. Determina los procedimientos de conservación teniendo en cuenta las preparaciones y su uso. Realiza las actividades haciendo un uso racional de energía y recursos materiales. Evalúa las normas de salud, seguridad y protección ambiental desde un punto de vista organizativo. 		
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
2. Elaborar productos culinarios de sopas establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> Diferentes técnicas culinarias avanzadas aplicables a sopas. Diferentes técnicas culinarias básicas aplicables a sopas. Las normas de seguridad y protección ambiental. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> Verificar la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas. Realizar técnicas culinarias aplicables a sopas de acuerdo al procedimiento establecido Desarrollar procedimientos de conservación intermedios teniendo en cuenta las preparaciones y su subsecuente uso. 	El alumno/a elabora productos culinarios de sopas establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas: <ul style="list-style-type: none"> Valorando la importancia de las distintas técnicas en distintas áreas de producción. Vinculando las técnicas con posibles aplicaciones de ingredientes. Aplicando medidas correctoras dependiendo del resultado obtenido. Evaluando las características del producto final. Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental en sus operaciones.
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
	<ul style="list-style-type: none"> Identifica las distintas técnicas culinarias avanzadas. Valora la importancia de esas técnicas en distintas áreas de producción. Vincula las técnicas con posibles aplicaciones de distintos ingredientes. Verifica la disponibilidad de todos los elementos requeridos para llevar a cabo las tareas. 		

- Realiza las técnicas culinarias siguiendo el procedimiento establecido.
- Determina posibles medidas correctoras dependiendo de los resultados obtenidos.
- Evalúa y verifica las características del producto final.
- Desarrolla procedimientos de conservación intermedios teniendo en cuenta las necesidades de distintas preparaciones.
- Realiza todas las operaciones siguiendo las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
3. Elaborar platos de sopas a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Técnicas para ingredientes crudos dependiendo del resultado buscado. ▪ Técnicas de preservación aplicables a sopas. ▪ Normas de seguridad y protección ambiental. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Organizar y secuenciar tareas para las distintas fases requeridas para hacer platos de sopas en tiempo y forma requeridos. ▪ Verificar la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas. ▪ Seguir el procedimiento para obtener las elaboraciones culinarias de sopas. ▪ Realizar un libro de recetas con todas las preparaciones de sopas hechas durante el curso. 	<p>El alumno/a preparara platos de sopas a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proponiendo distintos productos culinarios basados en un conjunto de ingredientes. • Evaluando la posibilidad de hacer uso de recursos. • Diseñando preparaciones combinando los elementos de forma razonable. • Evaluando las características del product final. • Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Propone distintos productos culinarios de sopas basados en ingredientes dados.
- Evalúa la posibilidad de hacer uso de los recursos.
- Diseña preparaciones combinando elementos de forma razonable.
- Deduce y vincula las técnicas adecuadas para cada ingrediente y los resultados finales propuestos.
- Realiza tareas de organización y secuenciación de las fases requeridas para realizar los platos de sopas en forma y tiempo.
- Verifica la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas.
- Verifica y evalúa las características del producto final.
- Realiza un libro de recetas con todas las preparaciones de sopas realizadas durante el curso.
- Realiza procedimientos de conservación final e intermedia teniendo en cuenta las necesidades de los productos y su posterior uso.
- Realiza todas las operaciones aplicando las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
4. Elaborar platos de sopas para personas con necesidades alimenticias	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varios tipos de requisitos dietéticos específicos. ▪ Posibles productos sustitutivos. ▪ Las normas de seguridad y protección ambiental. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar alimentos excluidos en cada requisito dietético específico. ▪ Preparar platos de sopas de acuerdo al procedimiento establecido y evitando la contaminación con alimentos excluidos. 	<p>El alumno/a elabora platos de sopas para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluando las posibles consecuencias de una inadecuada preparación o manipulación. ▪ Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

específicas analizando las características propias de cada situación.

- Conoce los distintos tipos de requisitos dietéticos específicos.
- Identifica los alimentos excluidos en cada requisito dietético específico.
- Conoce posibles productos sustitutivos.
- Prepara platos de sopas de acuerdo al procedimiento establecido evitando la contaminación con alimentos excluidos.
- Evalúa las posibles consecuencias de una manipulación y preparación inadecuadas.
- Realiza las operaciones teniendo en cuenta las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

OUTPUTS

- Las sopas están preparadas correctamente.
- Las operaciones se realizan aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.

UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS
--------	------------------------------------	-------	----------

ENTRANTES

60

3,7

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

1. Organizar los procesos productivos y de servicio de entrantes analizando información oral o escrita.

- El alumno/a sabe y entiende:
- Las áreas de producción y servicio en cocina.
 - Los requisitos de ingredientes, así como los equipos, utensilios, herramientas...
 - Las normas de seguridad y protección ambiental.

- El alumno/a es capaz de:
- Determinar y secuenciar las fases de producción y servicio en cocina.
 - Determinar los procedimientos intermedios de conservación según las necesidades de las distintas preparaciones y su subsecuente uso.

- El alumno/a organiza los procesos productivos y de servicio de entrantes analizando información oral o escrita:
- Teniendo en cuenta las posibles necesidades para coordinarse con el resto del equipo de cocina.
 - Realizando las tareas con orden y limpieza.
 - Haciendo un uso racional de energía y recursos materiales.
 - Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Caracteriza las distintas áreas de producción y servicio en la cocina.
- Determina y secuencia las fases de producción y servicio en la cocina.
- Deduca las necesidades de ingredientes, equipos, utensilios, herramientas, etc.
- Tiene en cuenta las posibles necesidades para coordinarse con el resto del equipo de cocina.
- Trabaja de forma limpia y ordenada.
- Determina los procedimientos de conservación teniendo en cuenta las preparaciones y su uso.
- Realiza las actividades haciendo un uso racional de energía y recursos materiales.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

2. Elaborar productos culinarios de entrantes establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

- El alumno/a sabe y entiende:
- Diferentes técnicas culinarias avanzadas aplicables a entrantes.
 - Diferentes técnicas culinarias básicas aplicables a entrantes.
 - Las normas de seguridad y protección ambiental.

- El alumno/a es capaz de:
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas.
 - Realizar técnicas culinarias aplicables a entrantes de acuerdo al procedimiento establecido
 - Desarrollar procedimientos de conservación intermedios teniendo en cuenta las preparaciones y su subsecuente uso.

- El alumno/a elabora productos culinarios de entrantes establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas:
- Valorando la importancia de las distintas técnicas en distintas áreas de producción.
 - Vinculando las técnicas con posibles aplicaciones de ingredientes.
 - Aplicando medidas correctoras dependiendo del resultado obtenido.
 - Evaluando las características del producto final.
 - Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental en sus operaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identifica las distintas técnicas culinarias avanzadas.
- Valora la importancia de esas técnicas en distintas áreas de producción.

- Vincula las técnicas con posibles aplicaciones de distintos ingredientes.
- Verifica la disponibilidad de todos los elementos requeridos para llevar a cabo las tareas.
- Realiza las técnicas culinarias siguiendo el procedimiento establecido.
- Determina posibles medidas correctoras dependiendo de los resultados obtenidos.
- Evalúa y verifica las características del producto final.
- Desarrolla procedimientos de conservación intermedios teniendo en cuenta las necesidades de distintas preparaciones.
- Realiza todas las operaciones siguiendo las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
3. Elaborar platos de entrantes a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Técnicas para ingredientes crudos dependiendo del resultado buscado. ▪ Técnicas de preservación aplicables a entrantes. ▪ Normas de seguridad y protección ambiental. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Organizar y secuenciar tareas para las distintas fases requeridas para hacer platos de entrantes en tiempo y forma requeridos. ▪ Verificar la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas. ▪ Seguir el procedimiento para obtener las elaboraciones culinarias de entrantes. ▪ Realizar un libro de recetas con todas las preparaciones de entrantes hechas durante el curso. 	<p>El alumno/a preparara platos de entrantes a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proponiendo distintos productos culinarios basados en un conjunto de ingredientes. • Evaluando la posibilidad de hacer uso de recursos. • Diseñando preparaciones combinando los elementos de forma razonable. • Evaluando las características del producto final. • Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Propone distintos productos culinarios de entrantes basados en ingredientes dados.
- Evalúa la posibilidad de hacer uso de los recursos.
- Diseña preparaciones combinando elementos de forma razonable.
- Deduce y vincula las técnicas adecuadas para cada ingrediente y los resultados finales propuestos.
- Realiza tareas de organización y secuenciación de las fases requeridas para realizar los platos de entrantes en forma y tiempo.
- Verifica la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas.
- Verifica y evalúa las características del producto final.
- Realiza un libro de recetas con todas las preparaciones de entrantes realizadas durante el curso.
- Realiza procedimientos de conservación final e intermedia teniendo en cuenta las necesidades de los productos y su posterior uso.
- Realiza todas las operaciones aplicando las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
4. Elaborar platos de entrantes para personas con necesidades	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varios tipos de requisitos dietéticos específicos. ▪ Posibles productos sustitutivos. ▪ Las normas de seguridad y protección ambiental. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar alimentos excluidos en cada requisito dietético específico. ▪ Preparar platos de entrantes de acuerdo al procedimiento establecido y evitando la contaminación con alimentos excluidos. 	<p>El alumno/a elabora platos de entrantes para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluando las posibles consecuencias de una inadecuada preparación o manipulación. ▪ Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.

**alimenticias específicas
analizando las
características propias de
cada situación.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Conoce los distintos tipos de requisitos dietéticos específicos.
- Identifica los alimentos excluidos en cada requisito dietético específico.
- Conoce posibles productos sustitutivos.
- Prepara platos de entrantes de acuerdo al procedimiento establecido evitando la contaminación con alimentos excluidos.
- Evalúa las posibles consecuencias de una manipulación y preparación inadecuadas.
- Realiza las operaciones teniendo en cuenta las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

OUTPUTS

- Los entrantes se preparan correctamente.
- Las operaciones se realizan siguiendo las normas de seguridad y protección ambiental.

UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS
--------	------------------------------------	-------	----------

ENSALADAS

40

2,4

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

1. Organizar los procesos productivos y de servicio de ensaladas analizando información oral o escrita.

El alumno/a sabe y entiende:

- Las áreas de producción y servicio en cocina.
- Los requisitos de ingredientes, así como los equipos, utensilios, herramientas...
- Las normas de seguridad y protección ambiental.

El alumno/a es capaz de:

- Determinar y secuenciar las fases de producción y servicio en cocina.
- Determinar los procedimientos intermedios de conservación según las necesidades de las distintas preparaciones y su subsecuente uso.

El alumno/a organiza los procesos productivos y de servicio de ensaladas analizando información oral o escrita:

- Teniendo en cuenta las posibles necesidades para coordinarse con el resto del equipo de cocina.
- Realizando las tareas con orden y limpieza.
- Haciendo un uso racional de energía y recursos materiales.
- Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Caracteriza las distintas áreas de producción y servicio en la cocina.
- Determina y secuencia las fases de producción y servicio en la cocina.
- Deduca las necesidades de ingredientes, equipos, utensilios, herramientas, etc.
- Tiene en cuenta las posibles necesidades para coordinarse con el resto del equipo de cocina.
- Trabaja de forma limpia y ordenada.
- Determina los procedimientos de conservación teniendo en cuenta las preparaciones y su uso.
- Realiza las actividades haciendo un uso racional de energía y recursos materiales.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

2. Elaborar productos culinarios de ensaladas establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

El alumno/a sabe y entiende:

- Diferentes técnicas culinarias avanzadas aplicables a ensaladas.
- Diferentes técnicas culinarias básicas aplicables a ensaladas.
- Las normas de seguridad y protección ambiental.

El alumno/a es capaz de:

- Verificar la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas.
- Realizar técnicas culinarias aplicables a ensaladas de acuerdo al procedimiento establecido
- Desarrollar procedimientos de conservación intermedios teniendo en cuenta las preparaciones y su subsecuente uso.

El alumno/a elabora productos culinarios de ensaladas establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas:

- Valorando la importancia de las distintas técnicas en distintas áreas de producción.
- Vinculando las técnicas con posibles aplicaciones de ingredientes.
- Aplicando medidas correctoras dependiendo del resultado obtenido.
- Evaluando las características del producto final.
- Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental en sus operaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identifica las distintas técnicas culinarias avanzadas.
- Valora la importancia de esas técnicas en distintas áreas de producción.

- Vincula las técnicas con posibles aplicaciones de distintos ingredientes.
- Verifica la disponibilidad de todos los elementos requeridos para llevar a cabo las tareas.
- Realiza las técnicas culinarias siguiendo el procedimiento establecido.
- Determina posibles medidas correctoras dependiendo de los resultados obtenidos.
- Evalúa y verifica las características del producto final.
- Desarrolla procedimientos de conservación intermedios teniendo en cuenta las necesidades de distintas preparaciones.
- Realiza todas las operaciones siguiendo las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
3. Elaborar platos de ensaladas a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Técnicas para ingredientes crudos dependiendo del resultado buscado. ▪ Técnicas de preservación aplicables a ensaladas. ▪ Normas de seguridad y protección ambiental. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Organizar y secuenciar tareas para las distintas fases requeridas para hacer platos de ensaladas en tiempo y forma requeridos. ▪ Verificar la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas. ▪ Seguir el procedimiento para obtener las elaboraciones culinarias de ensaladas. ▪ Realizar un libro de recetas con todas las preparaciones de ensaladas hechas durante el curso. 	<p>El alumno/a preparara platos de ensaladas a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proponiendo distintos productos culinarios basados en un conjunto de ingredientes. • Evaluando la posibilidad de hacer uso de recursos. • Diseñando preparaciones combinando los elementos de forma razonable. • Evaluando las características del producto final. • Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Propone distintos productos culinarios de entrantes basados en ingredientes dados. ▪ Evalúa la posibilidad de hacer uso de los recursos. ▪ Diseña preparaciones combinando elementos de forma razonable. ▪ Deduce y vincula las técnicas adecuadas para cada ingrediente y los resultados finales propuestos. ▪ Realiza tareas de organización y secuenciación de las fases requeridas para realizar los platos de ensaladas en forma y tiempo. ▪ Verifica la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas. ▪ Verifica y evalúa las características del producto final. ▪ Realiza un libro de recetas con todas las preparaciones de ensaladas realizadas durante el curso. ▪ Realiza procedimientos de conservación final e intermedia teniendo en cuenta las necesidades de los productos y su posterior uso. ▪ Realiza todas las operaciones aplicando las normas de salud, seguridad y protección ambiental. 		
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS

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

El alumno/a sabe y entiende:

- Varios tipos de requisitos dietéticos específicos.
- Posibles productos sustitutivos.
- Las normas de seguridad y protección ambiental.

El alumno/a es capaz de:

- Identificar alimentos excluidos en cada requisito dietético específico.
- Preparar platos de entrantes de acuerdo al procedimiento establecido y evitando la contaminación con alimentos excluidos.

El alumno/a elabora platos de ensaladas para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación:

- Evaluando las posibles consecuencias de una inadecuada preparación o manipulación.
- Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Conoce los distintos tipos de requisitos dietéticos específicos.
- Identifica los alimentos excluidos en cada requisito dietético específico.
- Conoce posibles productos sustitutivos.
- Prepara platos de ensaladas de acuerdo al procedimiento establecido evitando la contaminación con alimentos excluidos.
- Evalúa las posibles consecuencias de una manipulación y preparación inadecuadas.
- Realiza las operaciones teniendo en cuenta las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

OUTPUTS

- Las ensaladas se preparan correctamente.
- Las operaciones se realizan siguiendo las normas de seguridad y protección ambiental.

UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS
--------	------------------------------------	-------	----------

POSTRES EN RESTAURACIÓN

168

10,2

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

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

- El alumno/a sabe y entiende:
- Los ingredientes requeridos, así como el equipamiento, utensilios, herramientas, etc.
 - Las normas de seguridad y protección ambiental.

- El alumno/a es capaz de:
- Interpretar los distintos documentos relacionados con la producción.
 - Determinar y secuenciar las fases de la producción.

- El alumno/a organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas:
- Aplicando criterios de limpieza y orden.
 - Determinando procesos atendiendo a un uso racional de energía y recursos materiales.
 - Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental en sus operaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Interpreta los documentos relacionados con la producción.
- Determina y secuencia las distintas fases de producción.
- Deduce los requisitos de ingredientes, así como el equipamiento, utensilios, herramientas, etc...
- Reconoce la importancia de trabajar con limpieza y orden.
- Determina los procesos haciendo un uso racional de energía y recursos materiales.
- Evalúa las normas de seguridad, salud y protección ambiental desde un punto de vista organizacional.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

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

- El alumno/a sabe y entiende:
- Diferentes tipos de postres a base de frutas.
 - Los requisitos de conservación hasta el momento de uso.
 - Las normas de seguridad y protección ambiental.

- El alumno/a es capaz de:
- Vincular los distintos tipos de postres a base de frutas y sus posibles aplicaciones.
 - Organizar y secuenciar las tareas de las distintas fases en la elaboración de postres a base de frutas.
 - Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para realizar los distintos procedimientos.
 - Realizar el proceso para preparar distintos postres a base de frutas.

- El alumno/a elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos:
- Evaluando los resultados finales e identificando posibles acciones correctoras.
 - Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Caracteriza los distintos tipos de postres a base de frutas y los vincula a sus posibles aplicaciones.
- Identifica las tareas de organización y secuenciación de las distintas fases del proceso de elaboración de postres a base de frutas.
- Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para realizar los distintos procedimientos.
- Realiza los procesos de preparación de postres a base de frutas de acuerdo al procedimiento establecido.
- Evalúa el resultado final identificando posibles medidas correctoras.
- Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

3. Elaborar postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.	El alumno/a sabe y entiende:	El alumno/a es capaz de:	El alumno/a elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos:
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diferentes tipos de postres a base de lácteos. ▪ Los requisitos de conservación hasta el momento de uso. ▪ Las normas de seguridad y protección ambiental. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar las fases en la producción de acuerdo a fórmulas establecidas. ▪ Identificar los puntos clave del proceso de producción. ▪ Preparar distintos postres a base de lácteos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluando el resultado final y aplicando medidas correctoras si es necesario. ▪ Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caracteriza los distintos tipos de postres a base de lácteos. ▪ Identifica las distintas fases en el proceso de producción de acuerdo a las fórmulas establecidas. ▪ Identifica los puntos clave del proceso de producción. ▪ Realiza los procedimientos para preparar postres a base de lácteos de acuerdo al proceso establecido. ▪ Deduce los requisitos de conservación hasta el momento de uso. ▪ Evalúa el resultado final e identifica posibles acciones correctoras. ▪ Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta las normas de salud, seguridad y protección ambiental. 		
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
4. Elaborar postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	El alumno/a sabe y entiende:	El alumno/a es capaz de:	El alumno/a prepara postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos:
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Distintos tipos de postres fritos y de sartén. ▪ Los requisitos de conservación hasta el momento de uso. ▪ Las normas de seguridad y protección ambiental. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seguir los pasos del proceso de producción. ▪ Identificar los puntos clave en el proceso de producción. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluando el resultado final y aplicando posibles medidas correctoras. ▪ Aplicando las normas de seguridad y protección medioambiental.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caracteriza los distintos tipos de postres fritos o a la sartén. ▪ Identifica las distintas fases del proceso de producción. ▪ Identifica los puntos clave en el proceso de producción. ▪ Realiza los procesos de preparado de distintos postres fritos o a la sartén de acuerdo al procedimiento establecido. ▪ Deduce los requisitos de conservación hasta el momento de uso. ▪ Evalúa el resultado final e identifica posibles acciones correctoras. ▪ Todas las operaciones se realizan siguiendo las normas de salud, seguridad y protección ambiental. 		
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
5. Elaborar helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando	El alumno/a sabe y entiende:	El alumno/a es capaz de:	El alumno/a elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando y técnicas.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diferentes tipos de helados y sorbetes. ▪ Los requisitos de conservación hasta el momento de uso. ▪ Las normas de seguridad y protección ambiental. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar los ingredientes específicos de helados y sorbetes. ▪ Identificar los puntos clave del proceso de producción. ▪ Realizar el proceso de preparación de helados y sorbetes. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluando el resultado final y aplicando posibles medidas correctoras. ▪ Aplicando las normas de seguridad y protección medioambiental.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			

métodos y técnicas.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caracteriza los distintos tipos de postres fritos o a la sartén. ▪ Identifica las distintas fases del proceso de producción. ▪ Identifica los puntos clave en el proceso de producción. ▪ Realiza los procesos de preparado de distintos postres fritos o a la sartén de acuerdo al procedimiento establecido. ▪ Deduce los requisitos de conservación hasta el momento de uso. ▪ Evalúa el resultado final e identifica posibles acciones correctoras. ▪ Todas las operaciones se realizan siguiendo las normas de salud, seguridad y protección ambiental.
----------------------------	--

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
6. Elaborar semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diferentes tipos de semifríos. ▪ Los requisitos de conservación hasta el momento de uso. ▪ Las normas de seguridad y protección ambiental. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar los principales puntos del proceso de producción. ▪ Realizar el proceso de preparación de semifríos. 	El alumno/a elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluando el resultado final y aplicando posibles medidas correctoras. ▪ Aplicando las normas de seguridad y protección medioambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caracteriza los distintos tipos de semifríos. ▪ Identifica las distintas fases y puntos clave del proceso de producción. ▪ Realiza los procesos de preparación de semifríos de acuerdo al procedimiento establecido. ▪ Deduce los requisitos de conservación hasta el momento de uso. ▪ Evalúa el resultado final identificando posibles acciones correctoras. ▪ Realiza todas las operaciones siguiendo las normas de salud, seguridad y protección ambiental. 			

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
7. Presentar postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Los requisitos de conservación hasta el momento de uso. ▪ Las normas de seguridad y protección ambiental. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar el proceso de conservación o regeneración de los productos que así lo requieran. ▪ Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para realizar los procesos. ▪ Realizar técnicas de presentación y decoración de acuerdo a las características del producto final y sus aplicaciones. ▪ Identificar y vincular los principales elementos decorativos en pastelería y confitería y sus usos alternativos. ▪ Disponer los componentes de la preparación siguiendo criterios estéticos o predefinidos. 	El alumno/a 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. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluando el resultado final y aplicando posibles medidas correctoras. ▪ Aplicando las normas de seguridad y protección medioambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
-------------------------	--	--	--

estéticos con las características del producto final.

- Identifica el proceso de uso o regeneración de los productos que lo requieran.
- Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para realizar los distintos procesos.
- Realiza las técnicas de presentación y decoración de acuerdo de las características del producto final y sus aplicaciones.
- Identifica y vincula los principales elementos decorativos en pastelería y confitería y sus usos alternativos.
- Dispone los componentes de la preparación siguiendo criterios estéticos y predefinidos.
- Deduce los requisitos de conservación hasta el momento de uso.
- Evalúa los resultados finales e identifica posibles acciones correctoras.
- Verifica que todas las operaciones se han realizado siguiendo las normas de seguridad, salud y protección ambiental.

OUTPUTS

- Los postres se preparan correctamente.
- La presentación de los postres es correcta.
- Las operaciones se realizan siguiendo las normas de seguridad y protección ambiental

UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS
	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	66	4

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

1. Limpiar/desinfectar utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> Los procedimientos de limpieza y desinfección, la frecuencia y equipamiento. Los parámetros a monitorear respecto al nivel requerido de limpieza y desinfección. Tratamientos de control de insectos y roedores. Procedimientos para la recolección y gestión de residuos en una unidad de manipulación de alimentos. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> Identificar los requisitos de salud a cumplir por el equipo, herramientas y las instalaciones de manipulación de alimentos. Realizar la limpieza y desinfección con los productos prescritos, asegurando su completa eliminación. Clasificar los productos de limpieza y desinfección, así como aquéllos usados en tratamientos de control de plagas y las condiciones de su uso. 	El alumno/a limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos: <ul style="list-style-type: none"> Evaluando las consecuencias de una limpieza o desinfección inadecuadas para la seguridad de los productos y el consumidor. Evaluando los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección, así como los usados para el control de plagas.
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		

<ul style="list-style-type: none"> Identifica los requisitos de salud que deben cumplir el equipo, las herramientas y las instalaciones de manipulación de alimentos. Evalúa las consecuencias de una limpieza/desinfección inadecuadas para la seguridad de los productos y los consumidores. Describe los procedimientos de limpieza y desinfección, su frecuencia y equipamiento. Realiza la limpieza y desinfección con los productos adecuados y asegura la completa eliminación. Monitorea y describe los parámetros respecto al nivel requerido de limpieza y desinfección. Conoce los tratamientos de control de plagas. Describe los procedimientos para la recolección y gestión de residuos en la unidad de manipulación de alimentos. Clasifica los productos de limpieza y desinfección, así como aquéllos usados para el control de plagas y sus condiciones de uso. Evalúa los riesgos asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección así como aquéllos usados en control de plagas.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

2. Mantener Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> Las normas relacionadas con salud y práctica higiénica. Los peligros para la salud relacionados con malos hábitos y cómo evitarlos. Comportamientos o actitudes que puedan contaminar los alimentos. Los pasos a dar para garantizar la limpieza en el trabajo. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> Identificar los estándares de higiene personal relacionados con la manipulación de alimentos. Identificar los medios de protección contra cortes, quemaduras y otros posibles daños. 	El alumno/a mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos: <ul style="list-style-type: none"> Implementando los estándares de higiene y medidas protectoras en la manipulación de alimentos.
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		

<ul style="list-style-type: none"> Conoce las normas de salud e higiene en la manipulación de alimentos. Conoce los peligros relacionados con los malos hábitos y los pasos para prevenirlos. Identifica los estándares de higiene personal relacionados con la manipulación de alimentos.

	<ul style="list-style-type: none"> Los comportamientos que pueden contaminar los alimentos. Lista las posibles enfermedades relacionadas con la manipulación de alimentos. Identifica las medidas protectoras contra cortes, quemaduras y otros posibles daños.
--	--

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

3. Aplicar Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> Las normas relacionadas con la manipulación de alimentos. Las principales alteraciones en los alimentos. Los distintos métodos de conservación. El procedimiento en caso de alerta alimentaria. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> Clasificar los principales riesgos y enfermedades ocasionados por los alimentos y relacionarlos con los agentes causantes. Identificar alergias e intolerancias alimentarias. 	<p>El alumno/a aplica buenas prácticas de manipulación de los alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Evaluando el impacto de manipulación de alimentos inadecuada para la salud del consumidor. Evitando el contacto entre ingredientes crudos o semi-procesados y los procesados. Evitando la presencia de trazas de alérgenos en los productos libres de alérgenos.
--	--	--	---

CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
-------------------------	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> Conoce las normas de salud en la manipulación de alimentos. Clasifica los riesgos y enfermedades relacionadas con los alimentos y los relaciona con los agentes causantes. Evalúa el impacto de una inadecuada manipulación de alimentos en la salud del consumidor. Describe las principales alteraciones de alimentos. Describe distintos métodos de conservación. Evita el contacto entre alimentos crudos y procesados. Identifica las principales alergias e intolerancias alimentarias. Evita la presencia de alérgenos en los alimentos libres de alérgenos. Conoce el procedimiento en caso de alerta alimentaria. 			
--	--	--	--

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

4. Aplicar los sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> Los conceptos generales de "Análisis de Riesgos" y "Puntos de Control Crítico" (APPCC) Los conceptos clave para el control riesgos potenciales para la salud: puntos de control crítico, límites críticos, medidas de control y correctoras. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> Identificar la necesidad e importancia de los sistemas de auto-control para la seguridad alimentaria. Tracear y documentar el origen de los alimentos, fases de proceso y destino. 	<p>El alumno/a aplica los sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Relacionando la trazabilidad a la seguridad alimentaria.
---	---	---	--

CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
-------------------------	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> Identifica la necesidad e importancia de los sistemas de auto-control en la seguridad alimentaria. Conoce los conceptos generales de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Crítico. Define los parámetros clave en el control de riesgos potenciales Define los parámetros relacionados al control de puntos de control crítico. Relata la trazabilidad a la seguridad alimentaria. Completa los sistemas registros. Documenta el origen y la trazabilidad de los alimentos. Conoce los principales estándares voluntarios implementados en el sector alimentario 			
--	--	--	--

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

5. Utilizar los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> Las ventajas del concepto de consume reducido en la protección ambiental. Las ventajas ambientales de la reutilización de recursos. Las acciones correctoras relacionadas con el consume de recursos. Las fuentes de energía y recursos menos dañinos para el medio ambiente. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> Caracterizar las distintas metodologías existentes para ahorrar energía y otros recursos usados en la industria alimentaria y las empresas de catering. 	El alumno/a utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados: <ul style="list-style-type: none"> Relacionando el consumo de recursos al impacto ambiental
---	---	--	---

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Relaciona el consume al impacto medio ambiental.
- Define las ventajas del consumo moderado para la protección ambiental.
- Describe las ventajas para el medio ambiente de la reutilización de recursos.
- Caracteriza las metodologías para el ahorro de energía y recursos en la industria alimentaria y las empresas de catering.
- Identifica las acciones correctoras relacionadas con el consume de recursos.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
--------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

6. Recoger los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> Diferentes tipos de residuos. Los efectos de los residuos y otros contaminantes causados por la industria alimentaria. La recolección, selección y reciclado de residuos. Los parámetros que capacitan los controles medioambientales en los procesos de producción respecto a residuos y emisiones. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> Clasificar los distintos tipos de residuos de acuerdo a su origen, necesidad de reciclaje y tratamiento. Clasificar las medidas de protección ambiental de acuerdo a su importancia. Identificar no-conformidades y acciones correctoras relacionadas a la gestión de residuos. 	El alumno/a recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitaria y ambiental: <ul style="list-style-type: none"> Clasificando diferentes tipos de residuo y gestionándolos de acuerdo a medidas de protección ambiental.
---	--	--	--

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identifica y clasifica los distintos tipos de residuos de acuerdo al origen y necesidad de reciclaje.
- Conoce los efectos sobre el medioambiente de los residuos y otros contaminantes producidos por la industria alimentaria.
- Describe las técnicas para la selección, recolección y eliminación de residuos.
- Conoce los parámetros que posibilitan el control ambiental en la producción de alimentos respecto a residuos y emisiones.
- Clasifica las medidas de protección ambiental de acuerdo a su importancia.
- Identifica las medidas correctoras en la gestión de residuos.

OUTPUTS

- Las operaciones de manipulación de alimentos se realizan respetando las normas de salud, seguridad y protección ambiental.



UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS
--------	------------------------------------	-------	----------

FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

105

6,4

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

1. Seleccionar oportunidades de empleo, identificando las distintas posibilidades de integración laboral y las alternativas para el aprendizaje permanente.

El alumno/a sabe y entiende:

- Los recursos para buscar oportunidades de trabajo.
- Las posibilidades para el aprendizaje permanente.

El alumno/a es capaz de:

- Trazar un plan profesional, identificando las habilidades, competencias y formación necesarias.
- Solicitar un puesto de trabajo desde un enfoque profesional.

El alumno/a selecciona oportunidades de empleo, identificando las distintas posibilidades de integración laboral y las alternativas para el aprendizaje permanente:

- Evaluando sus posibilidades para un determinado puesto de trabajo.
- Aplicando técnicas de búsqueda de empleo durante un proceso de selección.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Valora la importancia del aprendizaje permanente como un factor de empleabilidad.
- Identifica los itinerarios profesionales relacionados a su perfil profesional.
- Determina las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionados con su perfil profesional.
- Identifica las principales oportunidades laborales relacionadas con su perfil profesional.
- Determina tácticas para la búsqueda de empleo
- Conoce las alternativas para el auto-empleo.
- Evalúa su personalidad, ambición, actitudes y formación a la hora de tomar decisiones.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

2. Aplicar estrategias de equipo, evaluando su efectividad y eficiencia en la consecución de los objetivos de la empresa.

El alumno/a sabe y entiende:

- Técnicas de trabajo en equipo.
- Las características de un equipo efectivo.
- Las principales fuentes de conflicto en un equipo.

El alumno/a es capaz de:

- Identificar los perfiles y roles necesarios en un equipo efectivo.
- Crear equipos de trabajo efectivos.

El alumno/a aplica estrategias de equipo, evaluando su efectividad y eficiencia en la consecución de los objetivos de la empresa.

- Gestionar un conflicto dentro de un grupo.
- Evaluar el rol de cada miembro en un equipo.
- Mantener el equipo unido.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Evalúa las ventajas del trabajo en equipo.
- Identifica posibles equipos de trabajo en una situación real.
- Identifica las características de equipos de trabajo eficientes.
- Evalúa la existencia necesaria de distintos roles y opiniones en un equipo.
- Reconoce el conflicto como parte natural del trabajo en una organización.
- Identifica los tipos de conflicto y su fuente.
- Determina los procedimientos de resolución de conflictos.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

3. Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su relación laboral, reconociéndolos en los distintos contratos de trabajo.

El alumno/a sabe y entiende:

- Los derechos y regulaciones de trabajo.
- Cuáles son las principales organizaciones que regulan las relaciones laborales.
- Los documentos de trabajo.

El alumno/a es capaz de:

- Identificar los principales conceptos en derechos laborales.
- Determinar los derechos y obligaciones de la relación laboral.
- Clasificar los principales tipos de contratos.
- Identificar las causas y efectos de la modificación, pensionión o extinción de una relación laboral.
- Manejar documentos laborales, como nóminas.
- Determinar las condiciones laborales aplicadas a un determinado sector profesional.
- Identificar las principales características de nuevos ambientes laborales

El alumno/a ejerce sus derechos y cumple con las obligaciones derivadas de su relación laboral, reconociéndolas en los distintos contratos de trabajo:

- Evaluando los posibles incentivos relacionados a los distintos tipos de contratos.
- Aplicando distintas formas de resolución de conflict.
- Adaptándose a nuevos ambientes de trabajo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identifica los principales conceptos en los derechos laborales.
- Identifica las principales organizaciones en la relación entre empleados y empresarios.
- Determina los derechos y obligaciones relacionados con una relación laboral.
- Clasifica los principales tipos de contratos y los posibles incentivos para contratar.
- Conoce la regulación aplicable al balance profesional y personal.
- Identifica las causas y efectos de la modificación, suspensión o extinción de una relación profesional.
- Gestiona documentos laborales, como nóminas.
- Analiza las distintas maneras para la resolución de conflictos laborales.
- Determina las condiciones laborales aplicables un determinado sector profesional.
- Identifica las principales características de nuevos ambientes laborales.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE

CONOCIMIENTOS

HABILIDADES

COMPETENCIAS

4. Determinar la acción protectora del Sistema de Seguridad Social en vista de las distintas eventualidades cubiertas, identificando los distintos tipos de ayuda.

El alumno/a sabe y entiende:

- Distintas contingencias cubiertas por la Seguridad Social.
- Distintos regimenes en la Seguridad Social.
- Las obligaciones del empresario con la Seguridad Social.
- Las cuotas correspondientes a empresario y trabajador con la Seguridad Social.

El alumno/a es capaz de:

- Clasificar las distintas coberturas ofrecidas por la Seguridad Social, identificando los requisitos para cada una.
- Determinar las posibles situaciones legales de desempleo.
- Calcular la cantidad y duración de cobertura de desempleo dependiendo del caso.

El alumno/a determina la acción protectora del Sistema de Seguridad Social en vista de las distintas eventualidades cubiertas, identificando los distintos tipos de ayuda:

- Evaluando el rol de la Seguridad Social como esencial para mejorar la calidad de vida de los ciudadanos/as.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Evalúa el rol de la Seguridad Social como esencial para mejorar la calidad de vida de los ciudadanos.
- Identifica las distintas contingencias cubiertas por la Seguridad Social.
- Identifica los distintos regimens de la Seguridad Social.
- Identifica las obligaciones del empresario en la Seguridad Social.
- Identifica las cuotas correspondiente al empresario y trabajador respecto a la Seguridad Social.
- Determina las posibles situaciones legales de desempleo.
- Calcula la cantidad y duración de la cobertura de desempleo dependiendo del caso.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS	
5. Evaluar riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los riesgos asociados a su puesto	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Las medidas de prevención en el trabajo. ▪ Los factores de riesgo y posibles daños en el trabajo. ▪ La evaluación de riesgos en una empresa. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clasificar factores de riesgos y posibles daños. ▪ Determinar las condiciones laborales importantes para la prevención de riesgos en su perfil profesional. ▪ Clasificar y describir los distintos tipos de daños profesionales, accidents laborales y enfermedades relacionadas con el trabajo. 	El alumno/a evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los riesgos asociados a su puesto: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Valorando la importancia de la prevención. ▪ Relacionando las condiciones laborales a la salud del trabajador/a. 	
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valora la importancia de la prevención. ▪ Relaciona las condiciones laborales a la salud de los trabajadores/as. ▪ Clasifica los factores de riesgos y los posibles daños. ▪ Identifica los principales riesgos relacionados a las actividades de su perfil profesional. ▪ Conoce la evaluación de riesgos en una empresa. ▪ Determina las condiciones laborales importantes para una prevención de riesgos en su perfil profesional. ▪ Clasifica y describe los distintos tipos de daños profesionales, accidents o enfermedades laborales. 			

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS	
6. Participar en el desarrollo de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes involucrados	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Los principales derechos y obligaciones relacionados con los riesgos laborales. ▪ Formas de representación de los trabajadores relacionados con riesgos laborales. ▪ Las autoridades públicas relacionadas con los riesgos laborales. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clasificar distintos tipos de prevención de riesgos dentro de la empresa. ▪ Definir el contenido de un plan de prevención relacionado a su perfil profesional. 	El alumno/a participa en el desarrollo de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes involucrados: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Valorando la importancia de tener un plan de prevención en la empresa. ▪ Proyectando un plan de emergencia y evacuación. 	
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Determina los principales derechos y obligaciones relacionados con la prevención de riesgos. ▪ Clasifica las distintas formas de prevención de riesgos en la empresa. ▪ Determina las formas de representación de los trabajadores/as relacionadas con los riesgos laborales. ▪ Identifica las autoridades públicas relacionadas con la prevención de riesgos. ▪ Define el contenido de un plan de prevención relacionado con su perfil profesional. ▪ Proyecta un plan de emergencia y evacuación. 			

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

7. Aplicar medidas de protección y prevención, analizando las situaciones de riesgo relacionadas con el puesto de Técnico de Cocina y Gastronomía

El alumno/a sabe y entiende:

- El significado de distintos símbolos de seguridad.
- Los protocolos en caso de emergencia.
- La clasificación de personas heridas de acuerdo a su urgencia.
- Identifica técnicas de primeros auxilios de acuerdo a distintos daños y condiciones.

El alumno/a es capaz de:

- Aplicar técnicas de prevención individual y de grupo para minimizar daños en caso de que un riesgo se materialice.

El alumno/a aplica medidas de protección y prevención, analizando las situaciones de riesgo relacionadas con el puesto de Técnico de Cocina y Gastronomía:

- Aplicando técnicas de primeros auxilios de acuerdo a distintos daños y condiciones.
- Aplicando las condiciones de cuidado de la salud de los trabajadores y su importancia como acción preventiva.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Define técnicas de prevención, individuales y de grupo para minimizar daños en caso de que un riesgo se materialice.
- Conoce el significado de distintos símbolos de seguridad.
- Conoce los protocolos en caso de emergencia.
- Conoce cómo clasificar a la gente herida de acuerdo a su urgencia.
- Identifica las técnicas de primeros auxilios de acuerdo a distintos daños y condiciones.
- Determina las condiciones para cuidar la salud de los trabajadores y su importancia como acción preventiva.

OUTPUTS

- Las operaciones se realizan de acuerdo a las normas de la seguridad y protección ambiental.
- Trabaja bien en un equipo.
- Define y sigue un plan de desarrollo profesional.

UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS
--------	------------------------------------	-------	----------

CULTURA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

63

3,8

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

1. Reconocer habilidades relacionadas con la iniciativa emprendedora, analizando los requisitos derivados de los puestos de trabajo y las actividades de negocio

El alumno/a sabe y entiende:

- El concepto de innovación y su relación con el progreso social.
- Las aptitudes y actitudes necesarias en un emprendedor/a.

El alumno/a es capaz de:

- Analizar el concepto de emprendimiento y cómo contribuye a crear bienestar y empleo.
- Analizar la importancia de la proactividad en una PyMe.
- Analizar el desarrollo del emprendimiento.
- Analizar el riesgo como un factor inevitable en el emprendimiento.

El alumno/a reconoce las habilidades relacionadas con la iniciativa emprendedora, analizando los requisitos derivados de los puestos de trabajo y las actividades de negocio:

- Valorando la importancia de la autonomía, proactividad, creatividad, formación y cooperación como requisitos de un emprendedor exitoso.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identifica el concepto de innovación y su relación con el progreso social.
- Analiza el concepto de emprendimiento y cómo contribuye a crear bienestar y empleo.
- Valora la importancia de la autonomía, proactividad, creatividad, formación y cooperación como requisitos de un emprendedor exitoso.
- Analiza la importancia de la proactividad en un PyME.
- Analiza el desarrollo del emprendimiento.
- Analiza el riesgo como un elemento inevitable del emprendimiento.
- Identifica las aptitudes y actitudes necesarias para un emprendedor.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

2. Definir la oportunidad de crear una pequeña empresa, evaluando el impacto e incorporando valores éticos.

El alumno/a sabe y entiende:

- Los aspectos de un modelo de negocio.
- Los aspectos relacionados a la responsabilidad social y cómo integrarlos en la estrategia de negocio.
- Buenas prácticas en valores sociales entre otras empresas del mismo sector.

El alumno/a es capaz de:

- Desarrollar un proceso de intercambio de ideas de negocio.
- Generar un proceso de selección de una idea específica relacionada a su perfil profesional.
- Realizar un estudio de mercado sobre una idea de negocio.
- Determinar los valores innovadores en su propuesta.
- Analizar la responsabilidad social como un elemento de la estrategia de negocio.

El alumno/a define la oportunidad de crear una pequeña empresa, evaluando el impacto e incorporando valores éticos:

- Estableciendo un módulo de negocio basado en un análisis de mercado.
- Realizando un estudio de viabilidad a una PyME relacionada con su perfil profesional.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Desarrolla un proceso para el intercambio de ideas de negocio.
- Genera un proceso de selección para una idea específica relacionada a su perfil profesional.
- Realiza un estudio de mercado para su idea de negocio.
- Establece un modelo de negocio basado el estudio de mercado.
- Determina los valores innovadores de su propuesta.
- Analiza la responsabilidad social como un elemento de su estrategia de negocio.
- Identifica buenas practices en valores sociales entre empresas del mismo sector.

- Realiza un estudio de viabilidad de una PyME relacionada con su perfil profesional.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
3. Realizar las actividades para el establecimiento e implementación de una empresa, escogiendo la estructura legal e identificando las obligaciones legales asociadas.	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> Las funciones básicas en una empresa. Identifica el ambiente cultural, demográfico, social y económico de una empresa. Identifica los principales elementos del ambiente de una PyME en el mismo sector profesional Identifica el nivel de responsabilidad de los propietarios de un negocio de acuerdo a su forma legal. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> Analizar la influencia en las actividades empresariales de las relaciones con clientes, proveedores y competidores. Analizar el concepto de la cultura de negocio e identidad visual en su relación con los objetivos empresariales. Analizar las posibles formas legales de una empresa. 	<p>El alumno/a realiza las actividades para el establecimiento e implementación de una empresa, escogiendo la estructura legal e identificando las obligaciones legales asociadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Definiendo un concepto de cultura empresarial e identidad visual en su relación con sus objetivos empresariales. Escogiendo la forma legal más conveniente para su tipo de negocio.
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> Describe las funciones básicas en una empresa. Identifica el ambiente social, económico, demográfico y cultural de una empresa. Analiza la influencia de actividades empresariales en la relación con clientes, proveedores y competidores. Identifica los principales elementos en el ambiente de una PyME en el mismo sector profesional. Analiza el concepto de cultura empresarial e identidad visual y su relación con los objetivos empresariales. Analiza la posible forma legal de una empresa. Identifica el nivel de responsabilidad de los propietarios de un negocio de acuerdo a una forma legal. 			

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
4. Realizar actividades de gestión administrativa y financiera básicas en una PyME identificando las principales obligaciones contables y tributarias y los documentos asociados.	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> Los principales conceptos de contabilidad. Las técnicas básicas para analizar información contable. Las obligaciones fiscales de una empresa en su sector. Las obligaciones tributarias del calendario 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> Analizar información contable. Completar documentos básicos tales como recibos, pedidos o cheques. 	<p>El alumno/a realiza actividades de gestión administrativa y financiera básicas en una PyME identificando las principales obligaciones contables y tributarias y los documentos asociados:</p> <ul style="list-style-type: none"> Integrando la información fiscal y contable en su plan de negocio.
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> Conoce los principales conceptos de contabilidad. Describe las técnicas básicas para analizar información contable. Define las obligaciones fiscales de una empresa en su sector. Diferencia los distintos impuestos del calendario fiscal. Completa documentos básicos como recibos, pedidos y cheques. Incluye los documentos anteriores en su plan de negocio. 			

OUTPUTS

- El trabajo se realiza de forma autónoma, creativa y proactiva.
- La elaboración de planes de negocio y viabilidad de una PyME en su campo profesional se realiza correctamente.

UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS
	FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO	380	23,2
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
1. Identificar la estructura de la empresa y su organización, vinculándola a la producción y el marketing de los productos obtenidos.	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> La estructura de la empresa y las funciones de cada área. Los elementos de la red logística: proveedores, clientes, almacén y otros. Los procesos de trabajo. Los principales canales comerciales de la actividad. Las ventajas y desventajas de la estructura de la empresa comparada con otras. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> Relacionar las competencias con los recursos humanos de la actividad empresarial. Interpretar la importancia de cada elemento en la empresa. 	El alumno/a identifica la estructura de la empresa y su organización, vinculándola a la producción y el marketing de los productos obtenidos. <ul style="list-style-type: none"> Relacionando las características del mercado a la influencia de la empresa.
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
	<ul style="list-style-type: none"> Identifica la estructura de la empresa y las funciones de cada área. Identifica los elementos en la red logística: proveedores, clientes, almacenes y otros. Identifica los procesos de trabajo. Relaciona las competencias del capital humano con la actividad empresarial. Interpreta la importancia de cada elemento en la empresa. Relaciona las características del mercado con la influencia en la empresa. Identifica los principales canales comerciales de la actividad. Identifica las ventajas y desventajas de la estructura de la empresa comparada a otras. 		
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
2. Aplicar hábitos laborales y éticos en su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto y los procedimientos establecidos por la empresa.	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> Las normas de protección de riesgos aplicados a su campo profesional. El equipamiento de protección individual. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> Usar el equipo de protección individual. 	El alumno/a aplica hábitos laborales y éticos en su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto y los procedimientos establecidos por la empresa: <ul style="list-style-type: none"> Reconociendo las actitudes personales y profesionales, la permanencia del personal en cada puesto, los requisitos sobre prevención de riesgos, las relaciones con el equipo de trabajo y las necesidades de formación en el sector. Teniendo en cuenta las normas de protección ambiental. Trabajando de forma limpia y ordenada. Comunicándose efectivamente con el resto del equipo. Valorando la importancia de su propia actividad y adaptándose a posibles cambios y nuevas funciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> Reconoce y justifica las actitudes profesionales y personales, la permanencia del personal en cada puesto de trabajo, los requisitos sobre prevención de riesgos, las relaciones en el equipo de trabajo y las necesidades de formación en el sector. Las normas de prevención de riesgos aplicar. Trabaja de forma limpia y ordenada. Usa el equipo de protección individual. Se comunica efectivamente con el resto del equipo. Se coordina con el resto del equipo. Valora la importancia de su propia actividad y se adapta a posibles cambios y nuevas funciones. 			

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
3. Realizar operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de materias primas, productos procesados y semi-procesados, identificando y usando medios, equipo e instrumentos de control y aplicando técnicas de acuerdo a instrucciones o al reglamento establecido.	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> Dónde y cómo almacenar materias primas. Los procedimientos correctos de conservación. 	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> Interpretar las instrucciones recibidas, identificando los documentos asociados. Usar el equipo de acuerdo a las instrucciones. Comprobar la cantidad y calidad adecuadas de los bienes recibidos. 	El alumno/a realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de materias primas, productos procesados y semi-procesados, identificando y usando medios, equipo e instrumentos de control y aplicando técnicas de acuerdo a instrucciones o al reglamento establecido: <ul style="list-style-type: none"> Comunicando las desviaciones en la recepción en tiempo y forma. Aplicando criterios correctos para el almacenaje, de acuerdo a instrucciones. Aplicando procesos de conservación correctos. Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> Interpreta las instrucciones recibidas, identificando los documentos asociados. Usa el equipamiento de acuerdo a instrucciones. Comprueba la adecuada calidad y cantidad de bienes recibidos. Comunica las desviaciones de los pedidos en tiempo y forma. Sabe dónde y cómo almacenar las materias primas. Aplica correctamente los criterios de almacenamiento, de acuerdo a instrucciones. Aplica correctamente los procedimientos de conservación. Trabaja aplicando las normas de seguridad y protección ambiental. 			

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	---------------	-------------	--------------

<p>4. Realizar operaciones de pre-procesado y vincular instrucciones y/o regulaciones establecidas con la aplicación de procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.</p>	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpieza y preparación previa de materias primas. ▪ Técnicas para cada materia prima y posterior aplicación y las herramientas y equipos. ▪ Los procesos de regeneración de acuerdo al estado de las materias primas. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interpretar instrucciones recibidas y documentos asociados a sus operaciones. ▪ Prepara máquinas, herramientas y equipamiento, realizando todas las actividades necesarias para un buen uso y mantenimiento. ▪ Transportar y distribuir materias primas adecuadamente al puesto de trabajo. ▪ Determinar e identificar la limpieza y preparación de materias primas. ▪ Aplicar procedimientos de regeneración de acuerdo al estado de materias primas. 	<p>El alumno/a realiza operaciones de pre-procesado y vincular instrucciones y/o regulaciones establecidas con la aplicación de procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Relacionando técnicas con cada materia prima y post aplicación y uso de herramientas y equipamiento. ▪ Realizando tareas de preparación usando el equipo correcto y las herramientas y siguiendo el procedimiento adecuado. ▪ Desarrollando técnicas de conservación intermedias de acuerdo a las materias primas y su posterior uso. ▪ Realizando todas las tareas aplicando las normas de seguridad y protección ambientales.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interpreta las instrucciones recibidas y documentos asociados a sus operaciones. ▪ Prepara las máquinas, herramientas y equipo, realizando todas las actividades necesarias para un buen uso y mantenimiento. ▪ Transporta y distribuye las materias primas adecuadamente en el puesto de trabajo. ▪ Determina e identifica la limpieza previa y preparación de materias primas. ▪ Relaciona las técnicas a cada materia prima y posterior aplicación y uso de herramientas y equipo. ▪ Aplica procesos de regeneración de acuerdo al estado de materias primas. ▪ Realiza tareas de preparación usando el equipo y herramientas adecuados y siguiendo el procedimiento adecuado. ▪ Desarrolla técnicas de conservación intermedias de acuerdo al uso posterior. ▪ Trabaja aplicando las normas de seguridad y protección ambiental. 			
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
<p>5. Hacer preparaciones y productos culinarios, interpretando y relacionando documentos con la aplicación de técnicas, reglas y procedimientos de trabajo establecidos</p>	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Los procedimientos específicos de la empresa. ▪ Instrucciones y reglas para acabar y decorar los productos. 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Deducir las necesidades de materiales, equipamientos y herramientas necesarias para realizar los procedimientos diversos. ▪ Verificar la disponibilidad de todos los elementos para realizar el trabajo. ▪ Ejecutar los procedimientos siguiendo las instrucciones establecidas en la empresa. ▪ Seguir las instrucciones y normas para el acabado y decoración de platos. ▪ Desarrollar técnicas intermedias de preservación. 	<p>El alumno/a hace preparaciones y productos culinarios, interpretando y relacionando documentos con la aplicación de técnicas, reglas y procedimientos de trabajo establecidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manteniendo el puesto de trabajo limpio y ordenado. ▪ Realizando todas las tareas aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifica e interpreta los procedimientos específicos de la empresa. ▪ Identifica y relaciona las operaciones previas a la aplicación de las diversas técnicas. ▪ Deducir las necesidades de materiales, equipos y herramientas necesarias para realizar los distintos procedimientos. ▪ Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para realizar el trabajo. ▪ Ejecuta los procedimientos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa. 			

- Sigue instrucciones y reglas para el acabado y decoración de los productos.
- Desarrolla procedimientos intermedios de conservación.
- Mantiene el puesto de trabajo limpio y ordenado.
- Trabaja de acuerdo a las normas de seguridad y protección ambiental.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	COMPETENCIAS
6. Cumplir con criterios de salud y seguridad, actuando de acuerdo a las normas de higiene, sanidad, seguridad laboral y protección ambiental.	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La contaminación cruzada y cómo evitarla. ▪ La protección frente a cortes, quemaduras y otros. ▪ Los parámetros para la protección ambiental respecto a residuos y emisiones. ▪ 	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Usar el código de vestimenta adecuado. ▪ Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos. ▪ Aplicar las operaciones correctas de recolección, selección, separado y eliminación de residuos. 	<p>El alumno/a cumple con criterios de salud y seguridad, actuando de acuerdo a las normas de higiene, sanidad, seguridad laboral y protección ambiental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicando las normas de higiene oficiales y de la empresa. ▪ Reconociendo cualquier comportamiento susceptible de contaminación cruzada. ▪ Usando la energía y los recursos de forma eficiente con el medio ambiente.
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplica las normas de higiene de acuerdo a las normas oficiales y de la empresa. ▪ Reconoce los comportamientos susceptibles de contaminación cruzada. ▪ Usa el código de vestir adecuado. ▪ Aplica buenas prácticas en la manipulación de alimentos. ▪ Identifica los medios para la protección contra cortes, quemaduras y otros. ▪ Reconoce los parámetros para la protección ambiental relacionados con residuos y emisiones. ▪ Aplica las operaciones correctas en la recolección, selección, separación y eliminación de residuos. ▪ Usa la energía y residuos menos dañinos para el medio ambiente. 		

OUTPUTS

- El trabajo en el centro de trabajo se realiza correctamente.
- La integración en el equipo de la empresa es satisfactoria.
- El trabajo se realiza cumpliendo con las normas de seguridad y protección ambiental.

TECHNICAL SHEET

This training referential is based on learning outcomes and adapted from the original qualification training referential for the “Cookery Technician”, EQF level 3, for IVET Courses, available through the Spanish National Qualifications Catalogue.

This training referential only contains the technical component of the Course.

It was elaborated during the implementation of a Pilot Project - Intellectual Output no. 2 of the *EURspace_European IVT Recognition Gateway* Project. The adaptation of the original training referential was influenced by the methodology developed during the project implementation, presented in the *ECVET Methodological Guide for Professionals*, which is available for download at <https://eurspace.eu/>.

The partner responsible for the adaptation of this training referential is HETEL_ Heziketa Teknikoko Elkartea.

EURspace: European IVT Recognition Gateway

Número de proyecto 2015-1-PT01-KA202-013119

PROGRAMA ERASMUS+

Alianzas Estratégicas KA2 para la Formación Profesional

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.