

I. DISPOSICIONES GENERALES

MINISTERIO DE TRABAJO E INMIGRACIÓN

9994 *Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, por el que se establecen seis certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualiza el certificado de profesionalidad establecido como anexo III del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, y los certificados de profesionalidad establecidos en el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio.*

La Ley 56/2003, de 16 de diciembre, de Empleo, establece, en su artículo 3, que corresponde al Gobierno, a propuesta del actual Ministerio de Trabajo e Inmigración, y previo informe de este Ministerio a la Conferencia Sectorial de Empleo y Asuntos Laborales, la elaboración y aprobación de las disposiciones reglamentarias en relación con, entre otras, la formación profesional ocupacional y continua en el ámbito estatal, así como el desarrollo de dicha ordenación.

El artículo 26.1 de la citada Ley 56/2003, de 16 de diciembre, tras la modificación llevada a cabo por el Real Decreto-ley 3/2011, de 18 de febrero, de medidas urgentes para la mejora de la empleabilidad y la reforma de las políticas activas de empleo, se ocupa del subsistema de formación profesional para el empleo, en el que, desde la entrada en vigor del Real Decreto 395/2007, de 23 de marzo, que lo regula, han quedado integradas las modalidades de formación profesional en el ámbito laboral –la formación ocupacional y la continua. Dicho subsistema, según el reseñado precepto legal y de acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/2002, de las Cualificaciones y la Formación Profesional, se desarrollará en el marco del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional y del Sistema Nacional de Empleo.

Por su parte, la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, entiende el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional como el conjunto de instrumentos y acciones necesarios para promover y desarrollar la integración de las ofertas de formación profesional y la evaluación y acreditación de las competencias profesionales. Instrumentos principales de ese Sistema son el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales y el procedimiento de reconocimiento, evaluación, acreditación y registro de las mismas. En su artículo 8, la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, establece que los certificados de profesionalidad acreditan las cualificaciones profesionales de quienes los han obtenido y que serán expedidos por la Administración competente, con carácter oficial y validez en todo el territorio nacional. Además, en su artículo 10.1, indica que la Administración General del Estado, de conformidad con lo que se establece en el artículo 149.1.30.^a y 7.^a de la Constitución y previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional, determinará los títulos y los certificados de profesionalidad, que constituirán las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

El Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, según el artículo 3.3 del Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, en la redacción dada al mismo por el Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, constituye la base para elaborar la oferta formativa conducente a la obtención de los títulos de formación profesional y de los certificados de profesionalidad y la oferta formativa modular y acumulable asociada a una unidad de competencia, así como de otras ofertas formativas adaptadas a colectivos con necesidades específicas. De acuerdo con lo establecido en el artículo 8.5 del mismo real decreto, la oferta formativa de los certificados de profesionalidad se ajustará a los indicadores y requisitos mínimos de calidad que garanticen los aspectos fundamentales de un sistema integrado de formación, que se establezcan de mutuo acuerdo entre las Administraciones educativa y laboral, previa consulta al Consejo General de Formación Profesional.

El Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad, modificado por el Real Decreto 1675/2010, de 10 de diciembre, define la estructura y contenido de los certificados de profesionalidad, a partir del Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales y de las directrices fijadas por la Unión Europea, y se establece que el Servicio Público de Empleo Estatal, con la colaboración de los Centros de Referencia Nacional, elaborará y actualizará los certificados de profesionalidad, que serán aprobados por real decreto.

En este marco regulador procede que el Gobierno establezca seis certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo de las áreas profesionales de Restauración y Alojamiento y que se incorporarán al Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad por niveles de cualificación profesional atendiendo a la competencia profesional requerida por las actividades productivas, tal y como se recoge en el artículo 4.4 y en el anexo II del Real Decreto 1128/2003, anteriormente citado.

Por otro lado, de acuerdo con lo previsto en el artículo 7 del real decreto 34/2008, de 18 de enero, se actualiza el certificado de profesionalidad establecido como anexo III en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualizan los certificados de profesionalidad establecidos en el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.

En el proceso de elaboración de este real decreto ha emitido informe el Consejo General de la Formación Profesional, el Consejo General del Sistema Nacional de Empleo y ha sido informada la Conferencia Sectorial de Empleo y Asuntos Laborales.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Trabajo e Inmigración y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 13 de mayo de 2011,

DISPONGO:

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

Este real decreto tiene por objeto establecer seis certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad, regulado por el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad, modificado por el Real Decreto 1675/2010, de 10 de diciembre.

Dichos certificados de profesionalidad tienen carácter oficial y validez en todo el territorio nacional y no constituyen una regulación del ejercicio profesional.

Artículo 2. Certificados de profesionalidad que se establecen.

Los certificados de profesionalidad que se establecen corresponden a la familia profesional Hostelería y turismo y son los que a continuación se relacionan, cuyas especificaciones se describen en los anexos que se indican:

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

- Anexo I. Operaciones básicas de pastelería. Nivel 1.
- Anexo II. Repostería. Nivel 2.
- Anexo III. Alojamiento rural. Nivel 2.
- Anexo IV. Sumillería. Nivel 3.
- Anexo V. Gestión de procesos de servicio en restauración. Nivel 3.
- Anexo VI. Dirección en restauración. Nivel 3.

Artículo 3. *Estructura y contenido.*

El contenido de cada certificado de profesionalidad responde a la estructura establecida en los apartados siguientes:

- a) En el apartado I: Identificación del certificado de profesionalidad.
- b) En el apartado II: Perfil profesional del certificado de profesionalidad.
- c) En el apartado III: Formación del certificado de profesionalidad.
- d) En el apartado IV: Prescripciones de los formadores.
- e) En el apartado V: Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos.

Artículo 4. *Requisitos de acceso a la formación de los certificados de profesionalidad.*

1. Corresponderá a la Administración laboral competente la comprobación de que los alumnos poseen los requisitos formativos y profesionales para cursar con aprovechamiento la formación en los términos previstos en los apartados siguientes.

2. Para acceder a la formación de los módulos formativos de los certificados de profesionalidad de los niveles de cualificación profesional 2 y 3 los alumnos deberán cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- a) Estar en posesión del Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria para el nivel 2 o título de Bachiller para nivel 3.
- b) Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder.
- c) Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional para el nivel 2 o de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional para el nivel 3.
- d) Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio para el nivel 2 o de grado superior para el nivel 3, o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- e) Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- f) Tener los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

Artículo 5. *Formadores.*

1. Las prescripciones sobre formación y experiencia profesional para la impartición de los certificados de profesionalidad son las recogidas en el apartado IV de cada certificado de profesionalidad y se deben cumplir tanto en la modalidad presencial como a distancia.

2. De acuerdo con lo establecido en el artículo 13.3 del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, podrán ser contratados como expertos para impartir determinados módulos formativos que se especifican en el apartado IV de cada uno de los anexos de los certificados de profesionalidad, los profesionales cualificados con experiencia profesional en el ámbito de la unidad de competencia a la que está asociado el módulo.

3. Para acreditar la competencia docente requerida, el formador/a o persona experta deberá estar en posesión del certificado de profesionalidad de Formador ocupacional o formación equivalente en metodología didáctica de formación profesional para adultos.

Del requisito establecido en el párrafo anterior estarán exentos:

- a) Quienes estén en posesión de las titulaciones universitarias oficiales de licenciado en Pedagogía, Psicopedagogía o de Maestro en cualquiera de sus especialidades, de un título universitario de graduado en el ámbito de la Psicología o de la Pedagogía, o de un título universitario oficial de posgrado en los citados ámbitos.
- b) Quienes posean una titulación universitaria oficial distinta de las indicadas en el apartado anterior y además se encuentren en posesión del Certificado de Aptitud Pedagógica o de los títulos profesionales de Especialización Didáctica y el Certificado de Cualificación Pedagógica. Asimismo estarán exentos quienes acrediten la posesión del

Máster Universitario habilitante para el ejercicio de las Profesiones reguladas de Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Escuelas Oficiales de Idiomas.

c) Quienes acrediten una experiencia docente contrastada de al menos 600 horas en los últimos siete años en formación profesional para el empleo o del sistema educativo.

4. Los formadores que impartan formación a distancia deberán contar con formación y experiencia en esta modalidad, en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación, así como reunir los requisitos específicos que se establecen para cada certificado de profesionalidad. A tal fin, las autoridades competentes desarrollarán programas y actuaciones específicas para la formación de estos formadores.

Artículo 6. *Contratos para la formación.*

1. La formación teórica de los contratos para la formación podrá realizarse a distancia hasta el máximo de horas susceptibles de desarrollarse en esta modalidad que se establece, para cada módulo formativo, en el certificado de profesionalidad.

2. La formación de los módulos formativos que no se desarrolle a distancia podrá realizarse en el puesto de trabajo o en procesos formativos presenciales.

Artículo 7. *Formación a distancia.*

1. Cuando el módulo formativo incluya formación a distancia, ésta deberá realizarse con soportes didácticos autorizados por la administración laboral competente que permitan un proceso de aprendizaje sistematizado para el participante que deberá cumplir los requisitos de accesibilidad y diseño para todos y necesariamente será complementado con asistencia tutorial.

2. La formación de los módulos formativos impartidos mediante la modalidad a distancia se organizará en grupos de 25 participantes como máximo.

3. Los módulos formativos que, en su totalidad, se desarrollen a distancia requerirán la realización de, al menos, una prueba final de carácter presencial.

Artículo 8. *Centros autorizados para su impartición.*

1. Los centros y entidades de formación que impartan formación conducente a la obtención de un certificado de profesionalidad deberán cumplir con las prescripciones de los formadores y los requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento establecidos en cada uno de los módulos formativos que constituyen el certificado de profesionalidad.

2. Los centros que impartan exclusivamente la formación teórica de los contratos para la formación estarán exentos de cumplir los requisitos sobre espacios, instalaciones y equipamiento, establecidos en el apartado anterior, garantizando en todo caso a las personas con discapacidad los apoyos tecnológicos necesarios y la eliminación de las posibles barreras físicas y de comunicación.

Artículo 9. *Correspondencia con los títulos de formación profesional.*

La acreditación de unidades de competencia obtenidas a través de la superación de los módulos profesionales de los títulos de formación profesional surtirán los efectos de exención del módulo o módulos formativos de los certificados de profesionalidad asociados a dichas unidades de competencia establecidos en el presente real decreto.

Disposición adicional única. *Nivel de los certificados de profesionalidad en el marco europeo de cualificaciones.*

Una vez que se establezca la relación entre el marco nacional de cualificaciones y el marco europeo de cualificaciones, se determinará el nivel correspondiente de los certificados de profesionalidad establecidos en este real decreto dentro del marco europeo de cualificaciones.

Disposición final primera. *Título competencial.*

El presente Real Decreto se dicta en virtud de las competencias que se atribuyen al Estado en el artículo 149.1.1.^a, 7.^a y 30.^a de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva para la regulación de las condiciones básicas que garanticen la igualdad de todos los españoles en el ejercicio de los derechos y en el cumplimiento de los deberes constitucionales; la legislación laboral; y la regulación de las condiciones de obtención, expedición y homologación de títulos académicos y profesionales y normas básicas para el desarrollo del artículo 27 de la Constitución, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los poderes públicos en esta materia.

Disposición final segunda. *Actualización del anexo III Operaciones básicas de pisos en alojamientos, del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.*

Conforme a lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, se procede a la actualización del certificado de profesionalidad establecido como anexo III en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad, en los términos siguientes:

Se modifica el certificado de profesionalidad establecido como «anexo III Operaciones básicas de pisos en alojamientos», sustituyendo en el apartado III Formación del certificados de profesionalidad, todas las capacidades del «Módulo 2 lavado de ropa en alojamiento» por las siguientes: «C1: Interpretar correctamente información oral y escrita, ya sean instrucciones, indicaciones, especificaciones técnicas o etiquetas de productos químicos, vales u otros documentos utilizados en el proceso de lavado de ropa. CE1.1 Interpretar el etiquetado de los productos utilizados habitualmente en los procedimientos de lavado de ropa. CE1.2 Interpretar los símbolos que sobre conservación y manipulación se utilizan en las etiquetas de los productos químicos. CE1.3 Identificar y cumplimentar documentos de uso habitual en las actividades de lavandería: documentos de control para justificación de entradas y salidas, bajas provocadas por incidencias diversas y otros de uso común en este ámbito profesional. CE1.4 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, realizar el recuento y actualización de los datos arrastrados como consecuencia de recuentos anteriores, altas y bajas de almacén. CE1.5 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, trasladar adecuadamente informaciones derivadas de su propia observación o recibidas acerca de anomalías o disfunciones detectadas. CE1.6 En diversas situaciones de recepción y traspaso de información oral: interpretar correctamente la información recibida y emitir mensajes claros y concisos, asegurándose de su comprensión por el interlocutor. CE1.7 Cumplimentar los documentos acreditativos de la ejecución de los procesos en el ámbito de la calidad. C2: Clasificar y marcar ropas para su lavado. CE2.1 Distinguir los distintos tipos de ropas e identificarlas. CE2.2 Identificar las características de composición y conservación de las ropas, interpretando su etiquetado. CE2.3 Describir las técnicas de selección, recuento y marcado de la ropa atendiendo a tipo de prenda, tejido, fibra y acabado, y a las diferentes dinámicas de trabajo establecidas en función del tipo de establecimiento. CE2.4 Clasificar las ropas según sus tipos y requisitos de composición y conservación del etiquetado. CE2.5 Identificar los diferentes procesos de lavado, escurrido y secado y su aplicación según las características de las prendas que se van a tratar. CE2.6 A partir de un supuesto práctico de clasificación de ropa para su lavado, debidamente caracterizado: - Identificar la ropa en función del tipo de prenda, tipo de suciedad, grado de infección y requerimientos de lavado del etiquetado. - Relacionar la suciedad y grado de infección con sus características y forma de eliminación. - Revisar y eliminar los posibles objetos extraños. - Agrupar la ropa en función de sus características y acabado. - Separar las prendas que, atendiendo al etiquetado, deban precisar un tratamiento especial que difiera del habitualmente utilizado. - Separar la ropa infectada para su desinfección según instrucciones.

- Separar la ropa con carencia de etiquetado a la espera de instrucciones. - Colocar la ropa clasificada en los contenedores correspondientes. C3: Aplicar técnicas de lavado y escurrido de ropa utilizando, bajo supervisión, el procedimiento más adecuado a cada caso. CE3.1 Reconocer el nombre de los productos químicos que se utilizan en el lavado, su carácter químico (ácido, alcalino tensoactivo, entre otros) y la función que tienen en el lavado. CE3.2 Reconocer las distintas formas en que se expresa la concentración de los productos químicos. CE3.3 Identificar la dureza del agua. CE3.4 Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de productos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios. CE3.5 Describir los diferentes programas de lavado y sus características. CE3.6 Explicar los tipos, manejo, limpieza, mantenimiento de uso y normas de seguridad de las máquinas, útiles y herramientas utilizados habitualmente en la limpieza de la ropa. CE3.7 En casos prácticos relacionados con el lavado, tratamiento y escurrido de ropas, debidamente caracterizados: -Realizar el lavado y apresto a máquina de ropa, utilizando los productos, la dosificación y el programa preestablecidos y participando en el control del proceso. -Realizar el escurrido de la ropa utilizando el programa más adecuado. -Proceder al lavado a mano de aquellas prendas delicadas que, de acuerdo con las instrucciones recibidas o las especificaciones técnicas del fabricante, así lo aconsejen. CE3.8 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. CE3.9 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, participar en la mejora de calidad durante todo el proceso. C4: Aplicar técnicas de secado y revisión de ropa utilizando, bajo supervisión, el procedimiento más adecuado a cada caso. CE4.1 Describir los diferentes programas de secado y sus características. CE4.2 Explicar los tipos, manejo, limpieza, mantenimiento de uso y normas de seguridad de las máquinas, útiles y herramientas utilizados habitualmente en el secado de la ropa. CE4.3 En casos prácticos relacionados con el secado de ropas, debidamente caracterizados: -Realizar el secado de ropa a máquina, seleccionando el programa más adecuado y controlando el proceso. -Proceder al secado sin intervención mecánica de aquellas prendas delicadas que no toleren el secado a máquina, de acuerdo con las instrucciones recibidas o las especificaciones técnicas del fabricante que así lo aconsejen. -Comprobar el buen estado de limpieza, desinfección y secado de las ropas lavadas y retirar aquellas que presenten anomalías producidas por manchas resistentes u otras razones. CE4.4 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. CE4.5 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, participar en la mejora de calidad durante todo el proceso. C5: Aplicar las técnicas para el almacenaje, control y mantenimiento de los productos, utensilios y lencería propios del área de alojamiento. CE5.1 Explicar los procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias, precisando la función y los requisitos formales de los documentos generados. CE5.2 Explicar los criterios de clasificación y ubicación de existencias más utilizados. CE5.3 Describir y caracterizar los tipos de inventarios más utilizados y explicar la finalidad de cada uno de ellos. CE5.4 Precisar los conceptos de stock óptimo y mínimo, rotura de stocks, identificando las variables que intervienen en su cálculo. CE5.5 Interpretar y cumplimentar la documentación utilizada para el aprovisionamiento interno de productos, utensilios y lencería. CE5.6 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, realizar el mantenimiento y reposición de productos, utensilios y lencería, cumpliendo con los stocks prefijados y controlando la caducidad de las existencias. CE5.7 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, comunicar las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de almacenamiento y proceder a la retirada de los productos afectados, siguiendo el protocolo de actuación definido. CE5.8 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de existencias. C6: Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de manipulación y lavado de ropa sucia. CE6.1 Identificar e interpretar las normas vigentes

en materia de seguridad, higiene y salud, en particular las que afectan a la manipulación y lavado de ropa sucia y a los locales, instalaciones y equipos utilizados. CE6.2 Identificar y utilizar correctamente las protecciones necesarias en el manejo de ropa sucia, equipos, máquinas y utensilios (como gafas, guantes y mascarillas), interpretando adecuadamente la normativa de seguridad e higiene sobre manipulación de productos y maquinaria. CE6.3 Identificar los daños y riesgos que se derivan de una incorrecta utilización de la maquinaria, útiles y herramientas. CE6.4 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, aplicar los criterios de seguridad y medioambientales en la manipulación de los productos químicos».

Disposición final tercera. *Actualización de los certificados de profesionalidad establecidos en el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.*

Conforme a lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, se procede a la actualización de los certificados de profesionalidad establecidos en el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad, en los términos siguientes:

Uno. Se modifica el certificado de profesionalidad establecido como «anexo I Servicios de bar y cafetería», sustituyendo en la titulación requerida del módulo «MF1047_2 Bebidas», del apartado IV Prescripción de los formadores, por la que aparece en el anexo V de este real decreto. Se incluye en los módulos «MF1046 Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa», «MF1048 Servicio de vinos» y «MF1049 Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería». la titulación de «Licenciado en biología, Grado en biología u otros títulos equivalentes». Se sustituye en la titulación requerida del módulo «MF1051_2 Inglés profesional para servicios de restauración», del apartado IV Prescripción de los formadores, por la que aparece en el anexo V de este real decreto.

Dos. Se modifica el certificado de profesionalidad establecido como «anexo II Servicio en restaurante», incluyendo en la titulación requerida de los módulos «MF1052_2 Servicio en Restaurante», «MF1048_2 Servicio de Vinos» y «MF1054_2: Servicios especiales en restauración», del apartado IV Prescripción de los formadores, la titulación de «Licenciado en biología, Grado en biología u otros títulos equivalentes». Se sustituye en la titulación requerida del módulo «MF1051_2 Inglés profesional para servicios de restauración», del apartado IV Prescripción de los formadores, por la que aparece en el anexo V de este real decreto.

Disposición final cuarta. *Desarrollo normativo.*

Se autoriza al Ministro de Trabajo e Inmigración para dictar cuantas disposiciones sean precisas para el desarrollo de este real decreto.

Disposición final quinta. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 13 de mayo de 2011.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Trabajo e Inmigración,
VALERIANO GÓMEZ SÁNCHEZ

ANEXO I

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: Operaciones básicas de Pastelería.

Código: HOTR0109

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Área profesional: Restauración.

Nivel de cualificación profesional: 1

Cualificación profesional de referencia:

HOT508_1 Operaciones básicas de pastelería (RD 1179/2008, de 11 de julio)

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.

UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

Competencia general:

Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional, como ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas organizaciones, tanto públicas como privadas, dedicadas a la producción y servicio de productos de pastelería. En pequeños establecimientos de pastelería puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

Sectores productivos:

Se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios, tales como la hotelería y la restauración, en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y conservación de productos de pastelería. Tiendas especializadas en las que se comercialicen productos de pastelería.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

Ayudante de pastelería.

Ayudante de almacén de pastelería.

Empleado de establecimiento de pastelería.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración es necesario poseer una certificación o documentación que acredite la formación sobre manipulación de alimentos.

Duración de la formación asociada: 410 horas.

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF1333_1: Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería. (120 horas)

- UF0053: (Transversal) Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 horas).
- UF0817: Aprovisionamiento interno en pastelería (30 horas)
- UF0818: Conservación en pastelería (60 horas)

MF1334_1: Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería. (240 horas)

- UF0053: (Transversal) Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 horas).
- UF0819: Preelaboración de productos básicos de pastelería. (90 horas)
- UF0820: Elaboraciones básicas de productos de pastelería. (90 horas)
- UF0821: Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería. (30 horas)

MP0167: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de pastelería (80 horas)

II. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**Unidad de competencia 1**

Denominación: EJECUTAR OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACIÓN DE PREELABORACIONES Y ELABORACIONES DE PASTELERÍA

Nivel: 1

Código: UC1333_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Realizar diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción en pastelería, cumpliendo las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.

CR1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje del área de producción en pastelería, se realiza usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene.

CR1.2 Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación ambiental.

CR1.3 Las instrucciones relativas al cuidado de equipos, máquinas y útiles se aplican para su conservación.

CR1.4 Las disfunciones y anomalías observadas se comunican con prontitud a su superior.

RP2: Realizar bajo supervisión el aprovisionamiento interno de géneros para su utilización posterior en la preelaboración y elaboración de productos de pastelería, en función de las instrucciones recibidas.

CR2.1 Las materias primas se reciben, bajo supervisión, comprobando las etiquetas, la documentación y el número de pedido, entre otros.

CR2.2 El aprovisionamiento interno de materias primas se realiza siguiendo el plan de trabajo establecido.

CR2.3 Los géneros necesarios para la realización de las operaciones de pastelería se distribuyen a las secciones de trabajo siguiendo instrucciones previas.

CR2.4 Las disfunciones o anomalías detectadas se informan con prontitud a su superior, notificando las bajas por mal estado o rotura.

CR2.5 Las existencias mínimas establecidas de materias de uso común en áreas de elaboración de productos de pastelería se comprueban y se comunica con rapidez la cantidad a su superior.

CR2.6 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso, evitando fuentes de contaminación.

RP3: Ejecutar, bajo con supervisión operaciones de envasado, conservación, almacenamiento y regeneración de géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería que resulten aptas para su posterior aplicación, distribución y consumo, siguiendo instrucciones y normas establecidas.

CR3.1 El envasado, conservación almacenamiento y regeneración de los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería se realizan para su aplicación, distribución y consumo, siguiendo las instrucciones recibidas, presentando el producto de acuerdo con las normas definidas y considerando:

- Las características del género o elaboración de pastelería en cuestión.
- Los procedimientos establecidos.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las temperaturas adecuadas.
- Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y de congelación en su caso.
- Técnicas preestablecidas de envasado tradicional o al vacío en su caso.

CR3.2 La presentación del producto se realiza en función de la ficha de especificación o instrucciones recibidas.

CR3.4 La temperatura requerida durante el proceso se mantiene si fuera preciso actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.

CR3.4 Las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia que se requiera, usando los productos adecuados y los métodos establecidos.

CR3.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR3.6 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso, evitando fuentes de contaminación.

Contexto profesional

Medios de producción

Obrador. Equipos, utensilios y utillaje propios del área de pastelería. Productos de limpieza. Uniformes y lencería apropiados. Materia primas. Recipientes y envases. Sistemas de suministro de energía.

Productos y resultados

Limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje de pastelería. Comunicación de disfunciones y anomalías referidas a los equipos y utillaje. Géneros, preelaboraciones

y elaboraciones de pastelería envasados, conservados, almacenados y regenerados para su posterior aplicación o distribución comercial.

Información utilizada o generada

Normas higiénico- sanitarias, de seguridad laboral y manipulación de alimentos. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Documentos normalizados tales como vales de pedido, ordenes internas, fichas de trabajo o de especificación, entre otros.

Unidad de competencia 2

Denominación: PREELABORAR, ELABORAR Y PRESENTAR ELABORACIONES SENCILLAS DE PASTERERÍA Y ASISTIR EN ELABORACIONES COMPLEJAS

Nivel: 1

Código: UC1334_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Manipular materias primas y preelaborar elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones, según orden de trabajo, normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos e instrucciones recibidas, para su posterior utilización o comercialización.

CR1.1 Las preelaboraciones se realizan siguiendo instrucciones y de acuerdo con:

- La aplicación de técnicas básicas de manipulación y tratamiento de las materias primas.
- La aplicación de técnicas de transformación y cocinado a aquellos productos que lo necesiten.
- Las fichas técnicas de preelaboración.
- Las ordenes recibidas

CR1.2 El racionado, troceado o picado de las materias primas y preelaboraciones se realiza en función de su utilización o comercialización posterior y su máximo aprovechamiento.

CR1.3 Las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia requerida, usando los productos adecuados y los métodos establecidos.

CR1.4 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR1.5 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso, evitando fuentes de contaminación.

RP2: Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.

CR2.1 Las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su utilización posterior, se realizan aplicando bajo supervisión las técnicas básicas de transformación y cocinado, tales como cocción, fritura, escaldado y enfriamiento, entre otras, requeridas por cada producto.

CR2.2 El acabado y presentación de las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones se realiza bajo supervisión una vez finalizado el proceso de elaboración, de acuerdo con las normas definidas.

CR2.3 Las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones se preparan para su conservación.

CR2.4 Los equipos, utensilios y utillaje, empleados en el proceso se limpian con la frecuencia necesaria, usando los productos y los métodos establecidos.

CR2.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR2.6 Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación.

RP3: Asistir a su superior en elaboraciones complejas de pastelería, tales como el horneado, conchado y laminado, entre otras, realizando operaciones sencillas y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

CR3.1 La asistencia en la preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones complejas de pastelería se presta, con prontitud y diligencia, realizando operaciones específicas y siguiendo instrucciones precisas.

CR3.2 Las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia requerida, usando los productos específicos y los métodos establecidos.

CR3.4 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios según lo establecido.

CR3.4 Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación.

Contexto profesional

Medios de producción

Instalaciones. Equipos y maquinaria. Utensilios, herramientas y utillaje de pastelería. Materias primas y géneros, para las preelaboraciones y elaboraciones de pastelería. Productos de limpieza. Sistemas de suministro de energía. Uniformes y lencería apropiados.

Productos y resultados

Manipulación y preelaboración de materias primas. Elaboración, presentación y conservación de elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones. Limpieza y puesta a punto de equipos, utensilios y utillaje de pastelería. Asistencia a sus superiores jerárquicos en todo tipo de elaboraciones de productos de pastelería.

Información utilizada o generada

Ordenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y manipulación de alimentos.

III. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACION EN PASTELERÍA

Código: MF1333_1

Nivel de cualificación profesional: 1

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC7033_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de pre-elaboraciones y elaboraciones de pastelería.

Duración: 120 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN.

Código: UF0053

Duración: 30 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2 y RP3 en lo referido a cumplimiento de normas y condiciones higiénico-sanitarias.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Identificar y cumplir las normas de seguridad laboral, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos y bebidas referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos, para evitar riesgos laborales, ambientales y de toxiinfecciones alimentarias.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, de obligado cumplimiento, relacionadas con instalaciones, maquinaria, utensilios, herramientas, utillaje y alimentos.

CE1.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas y modos de utilización y respeto al medio ambiente.

CE1.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos.

CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

CE1.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

Contenidos**1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción, servicio de alimentos y bebidas y equipamiento del personal.**

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
- Uniformes de pastelería: tipos.
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Uniformes del personal de restaurante-bar.

2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: APROVISIONAMIENTO INTERNO EN PASTELERÍA

Código: UF0817

Duración: 30 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 en lo referido a aprovisionamiento interno.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar la estructura y organización de las empresas de pastelería relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.

CE1.1 Identificar la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.

CE1.2 Identificar los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.

CE1.3 Identificar los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.

CE1.4 Relacionar características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.

C2: Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo las principales variedades y cualidades.

CE2.1 Identificar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo sus características físicas, tales como forma, color y tamaño, entre otras, así como sus necesidades de preelaboración básica y conservación posterior.

CE2.2 Describir las formas usuales de presentación de las materias primas de uso común en pastelería, indicando características, calidades, conservación y necesidades de regeneración.

C3: Efectuar la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería.

CE3.1 Comprobar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los géneros suministrados.

CE3.2 Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al consumo inmediato.

CE3.3 Ejecutar operaciones básicas de distribución de géneros, ordenándolos de acuerdo con las cualidades del producto, lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

CE3.4 Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros efectuando las operaciones de retirada e informar a su superior.

CE3.5 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros según las fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizar los vales o documentos previstos.

CE3.6 Argumentar la importancia de actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción y distribución de mercancías.

Contenidos

1. El sector de la pastelería

- Definición de Pastelería.
- Tipos de establecimientos:
 - Pastelería tradicional
 - Pastelería industrial
 - Distribuidor de pastelería
 - Establecimientos que venden productos de pastelería
 - Otros establecimientos especializados.
- Productos que se venden en una pastelería:
 - Productos de confitería
 - Productos de bollería y masas fritas
 - Productos de pastelería y repostería
 - Helados
 - Tartas
 - Confituras
 - Mermeladas
 - Jaleas
 - Gelatinas
 - Pastas
 - Frutas en almíbar

- Frutas confitadas
- Salsas
- Cremas de frutas
- Productos
- Panes especiales
- Pastas saladas de diferentes tipos
- Embutidos
- Chacinas y quesos
- Vinos y licores.
- El obrador de pastelería:
 - Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería.
 - Instalaciones del obrador de pastelería.
 - Organigrama laboral de pastelería.
 - Planificación y órdenes de trabajo de un obrador.
 - Maquinaria y equipos básicos que lo componen:
 - Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
 - Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
 - Control y mantenimiento característicos.

2. Las materias primas en pastelería.

- Identificación de las materias primas para una correcta recepción:
 - Harinas
 - Grasas
 - Lácteos y derivados
 - Ovoproductos
 - Frutas
 - Chocolates y coberturas
 - Frutos secos
 - Azúcares y varios.
- Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
- Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.

3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería

- Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones.
- Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas).
- Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores).
- Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes).
- Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos).
- Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo).
- Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán).
- Necesidades básicas de regeneración y conservación, según la naturaleza del producto o materia prima.

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA

Código: UF0818

Duración: 60 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP3 en lo referido a la conservación.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros crudos, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias.

CE1.1 Identificar necesidades y zonas apropiadas en función de diferentes géneros crudos, para su regeneración, envasado, almacenamiento y conservación

CE1.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, envasado y conservación de uso más común en pastelería, en función del género y del uso posterior.

CE1.3 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.

CE1.4 Realizar las operaciones necesarias de los productos en crudo, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.

CE1.5 Argumentar la importancia de obtener el máximo rendimiento de las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros preelaborados y elaboraciones de pastelería terminadas de uso común.

CE2.1 Efectuar la conservación y almacenamiento de semielaborados y elaboraciones, identificando y aplicando los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados:

- Atendiendo a su destino o consumo asignado.
- Según la naturaleza de sus componentes.
- Cumpliendo con las normas de manipulación.
- Realizando las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.

Formalizando los vales o documentos previstos.

CE2.2 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan las preelaboraciones y las elaboraciones de pastelería, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.

CE2.3 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.

Contenidos

1. Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común

- Regeneración: Definición.
- Identificación de los principales sistemas de regeneración:
 - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
 - Horneado de panes o bollería precocida
 - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
- Clases de técnicas y procesos.
- Riesgos en la ejecución.
- Aplicaciones.

2. Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería.

- Sistemas de conservación.
- Clasificación de los géneros en productos frescos o perecederos o no perecederos.
- Necesidades de conservación de los productos o géneros en base a la clasificación anterior.
- Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
- Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones y características básicas.

3. Envasado de géneros de pastelería.

- Envasado: Definición.
- Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
- Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
- Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

4. Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería.

- Conservación: Definición.
- Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes.
- Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación:
 - Conservación por frío positivo y/o negativo
 - Deshidratación
 - Liofilización
 - Confitado
 - Compotas
 - Esterilización
 - Pasteurización y envasado al vacío o atmósfera modificada.
- Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados.

5. Participación en la mejora de la calidad.

- Concepto de calidad
- APYPC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).
- Aseguramiento de la calidad.
- Certificación de los sistemas de calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Unidades formativas	Duración total en horas de las unidades formativas	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Unidad formativa 1 - UF0053.	30	20
Unidad formativa 2 - UF0817.	30	20
Unidad formativa 3 - UF0818.	60	10

Secuencia:

Para acceder a la unidad formativa 2 y/o 3 debe haberse superado la unidad formativa 1.

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: PREELABORACIÓN, ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN EN PASTELERÍA

Código: MF1334_1

Nivel de cualificación profesional: 1

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC7034_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

Duración: 240 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN.

Código: UF0053

Duración: 30 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2 y RP3 en lo referido a cumplimiento de normas y condiciones higiénico-sanitarias.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Identificar y cumplir las normas de seguridad laboral, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos y bebidas referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos, para evitar riesgos laborales, ambientales y de toxiinfecciones alimentarias.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, de obligado cumplimiento, relacionadas con instalaciones, maquinaria, utensilios, herramientas, utillaje y alimentos.

CE1.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas y modos de utilización y respeto al medio ambiente.

CE1.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos.

CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

CE1.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

Contenidos

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción, servicio de alimentos y bebidas y equipamiento del personal.

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
- Uniformes de pastelería: tipos.
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Uniformes del personal de restaurante-bar.

2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTELERÍA.

Código: UF0819

Duración: 90 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 en lo referido a la preelaboración de productos básicos.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Utilizar los equipos, máquinas, utensilios, utillaje y herramientas que conforman la dotación básica de los establecimientos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE1.1 Identificar útiles, herramientas y elementos que conforman los equipos y maquinaria de los establecimientos de pastelería, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos obtenidos.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Limpieza.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE1.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

CE1.3 Argumentar la importancia de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo rendimiento de los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Realizar preelaboraciones de pastelería de múltiples aplicaciones ejecutando técnicas básicas previamente definidas.

CE2.1 Identificar y disponer los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de diferentes preelaboraciones de múltiples aplicaciones.

CE2.2 Argumentar la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Contenidos

1. Maquinaria y equipos básicos de pastelería

- Identificación y clasificación: Generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar.
- Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería, tales como:
 - Cámaras frigoríficas o generadores de frío
 - Hornos
 - Batidoras amasadora
 - Laminadora
 - Heladora
 - Armario de fermentación
 - Trituradora-refinadora
 - Divisores de masas
 - Inyector o dosificador
 - Atemperadora de chocolate
 - Freidora.
- Mobiliario de uso común y específico en pastelería:
 - Pilas
 - Mesas
 - Carros
 - Portalatas
 - Tolvas o estanterías.

- Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas, tales como:
 - Varilla
 - Barreño
 - Boquillas
 - Cazo eléctrico
 - Paleta
 - Juegos de cortar pastas
 - Cuchillos
 - Cucharillas
 - Chinos
 - Espátulas
 - Espuela
 - Hilador
 - Polvera o lustradera
 - Manga pastelera
 - Medidas de capacidad
 - Moldes varios:
 - Bavarois
 - Tarta
 - Flores
 - Magdalena
 - Pan de molde
 - Perfectos
 - Flan
 - Plum-cake o savarín
 - Pasapurés
 - Peso
 - Pies de tarta
 - Expositores de tartas y pasteles
 - Placas de horno
 - Ralladores
 - Rodillos
 - Tamiz
 - Aros
 - Lengüeta de goma
 - Rebañadera
 - Quemadores eléctricos
 - Pesajarabes
 - Termómetros
 - Escarchaderas y rejillas.
- Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
- Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
- Control y mantenimiento característicos.

2. Materias primas de uso común en pastelería

- Harina: Tipos de uso común en pastelería: harina fuerte, harina floja, harina de media fuerza, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Grasas: Tipos de uso común en pastelería: grasas vegetales, animales, hidrogenadas, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

- Huevos y ovo productos: Tipos de uso común en pastelería: yema líquida, clara líquida, huevo líquido, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en polvo, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Otros productos de uso en pastelería:
 - Frutas frescas
 - Carne
 - Pescados
 - Verduras
 - Frutos secos
 - Aromas
 - Especias entre otros.Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

3. Preelaboración de materias primas

- Términos pasteleros relacionados con la preelaboración.
- Tratamientos característicos de las materias primas.
- Preelaboraciones más usuales:
 - Merengue
 - Montado de nata y trufa
 - Gelatinas y glaseados
 - Puntos del azúcar
 - Pomado de mantequilla
 - Purés de frutas
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes.
- Técnicas y métodos establecidos.

4. Utilizaciones básicas de pastelería.

- Uso y manejo de la manga pastelera:
 - Preparación
 - Boquillas
 - Carga de la manga y cerrado de la manga.
- Uso y manejo del cornet o cartucho:
 - Confección de un cornet
 - Cortado y técnicas de escritura o decoración con cornet.
- Uso, estirado y manejo con rodillo.
- Uso y manejo de herramientas y utillaje específico:
 - Espátula
 - Acanalador
 - Lengua
 - Rebañadera
 - Atemperadora de chocolate
 - Cazo eléctrico
 - Termómetros y pesajarabes o inyectora-dosificadora.

UNIDAD FORMATIVA 3**DENOMINACIÓN:** ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA**Código:** UF0820**Duración:** 90 horas.**Referente de competencia:** Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 y RP3 en lo referido a elaboraciones básicas de productos.**Capacidades y criterios de evaluación**

C1: Realizar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

CE1.1 Describir las técnicas básicas de elaboración de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería.

CE1.2 Argumentar la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación de todo tipo de elaboraciones de pastelería, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

CE2.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.

CE2.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación de todo tipo de elaboraciones de pastelería, siguiendo indicaciones precisas.

CE2.3 Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboraciones de pastelería, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración.

Contenidos**1. Masas y Pastas de múltiples aplicaciones**

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas).
- Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
- Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.
- Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.
- Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
- Refrigeración de productos de pastelería.
- Conservación y almacenamiento.

2. Rellenos y cremas.

- Rellenos y cremas. Formulario y variaciones.
- Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias:

- Cremas con base de huevo
 - Cremas con nata
 - Cremas con fruta
 - Cremas con base de caramelo
 - Trufas y pralinés.
 - Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en éstas.
 - Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas.
 - Conservación y almacenamiento.
- 3. Jarabes, baños de cobertura y mermeladas.**
- Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.
 - Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
 - Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
 - Conservación y almacenamiento.
- 4. Pastas, mignardises y petit fours.**
- Formularios.
 - Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias.
 - Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones en éstas.
 - Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours.
 - Conservación y almacenamiento.
- 5. Salsas y coulis.**
- Formulario y variaciones.
 - Preparación de salsas y coulis, seleccionando útiles y las materias primas necesarias.
 - Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones en éstas.
 - Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulis y las salsas.
 - Conservación y almacenamiento.
- 6. Sorbetes y helados.**
- Formularios de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea.
 - Preparación de sorbetes y helados, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
 - Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados, así como, las posibles variaciones en éstas.
 - Aplicaciones de los helados y sorbetes.
 - Conservación y almacenamiento.
- 7. Postres en restauración.**
- Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén.
 - Semifríos: Bavarois y mousses.
 - Postres en restauración: formulación y creación de postres.
 - Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
 - Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como, las posibles variaciones en éstas.

- Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas.
- Conservación y almacenamiento.

8. Tartas.

- Tartas. Montaje y composición.
- Elaboración de tartas clásicas, tales como:
 - Tarta alsaciana
 - Tartas de fruta
 - Tartas con crema de mantequilla
 - Tartas de yema
 - Tartas de nata
 - Tartas de trufa
 - Tarta de queso
 - Tarta de Santiago
 - Brazos de gitano
 - Tartas con base de hojaldre (milhojas o bandas de frutas).
- Tartas con base de semifrios o mousses.
- Aplicación de las tartas en los servicios de restauración.

9. Pastelería salada.

- Clasificación de los diferentes grupos:
 - Del pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadillos y sandwiches).
 - De la pasta quebrada salada (Quiches y tartaletas).
 - De hojaldre (vol-au-vent, saladitos, sacristanes y empanadillas).
- Formulas y procesos de elaboración.
- Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias).

UNIDAD FORMATIVA 4

Denominación: PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

Código: UF0821

Duración: 30 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 y RP3, en lo referido a la presentación y decoración de productos.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Presentar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

CE1.1 Describir las técnicas básicas de presentación de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería.

CE1.2 Argumentar la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

CE2.1 Describir los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.

- CE2.2 Interpretar la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- CE2.3 Identificar el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- CE2.4 Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
- CE2.5 Elegir el diseño básico o personal.
- CE2.6 Realizar las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- CE2.7 Disponer los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- CE2.8 Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- CE2.9 Valorar los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección.
- CE2.10 Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

1. Acabado y presentación de pastelería

- Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos.
- Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.
- Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.
- Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras.
- Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.

2. Decoración de productos de repostería.

- Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Tendencias en la presentación de elaboraciones.
- Decoraciones de chocolate.
- Pasos mas importantes para trabajar la cobertura:
 - Fundir la cobertura
 - Atemperar la cobertura
 - Medición de la temperatura durante el templado
 - Temperatura del obrador, del relleno y de los moldes
 - Enfriamiento del chocolate
 - Acondicionamiento.
- Posibles problemas y como evitarlos.
- Composición básica de las coberturas.
- Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos).
- Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado.
- Conservación y almacenamiento.

3. Decoraciones con caramelo y frutas.

- Materias primas para la obtención del caramelo:
 - Azúcar
 - Glucosa
 - Acido tartárico
 - Gel de sílice y colorantes.

- El azúcar: puntos y aplicaciones
- Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.
- Cocción del azúcar.
- Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas).
- Conservación y almacenamiento.
- Decoraciones con frutas.
- Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería.
- Utensilios para la talla y manipulación de frutas.
- Posibles problemas y como evitarlos.
- Conservación y almacenamiento.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Unidades formativas	Duración total en horas de las unidades formativas	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Unidad formativa - UF0053.	30	20
Unidad formativa - UF0819.	90	30
Unidad formativa - UF0820.	90	30
Unidad formativa - UF0821.	30	10

Secuencia:

Para acceder a la unidad formativa 2,3 y/o 4 debe haberse superado la unidad formativa 1. La unidades formativas 2,3 y 4 pueden programarse de manera independiente.

MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA

Código: MP0167

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Colaborar en la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería.

CE1.1 Comprobar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los géneros suministrados.

CE1.2 Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al consumo inmediato.

CE1.3 Ejecutar operaciones básicas de distribución de géneros, ordenándolos de acuerdo con las cualidades del producto, lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

CE1.4 Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros efectuando las operaciones de retirada e informar a su superior.

CE1.5 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros según las fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizar los vales o documentos previstos.

C2: Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros crudos, preelaborados

y elaboraciones de pastelería terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

CE2.1 Identificar necesidades y zonas apropiadas en función de diferentes géneros crudos, preelaborados o elaborados.

CE2.2 Identificar y aplicar los métodos de conservación y envasado y lugares de almacenamiento adecuados:

C3: Aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE3.1 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CE3.2 Utilizar los productos y útiles de limpieza adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

C4: Realizar preelaboraciones de pastelería de múltiples aplicaciones ejecutando técnicas básicas previamente definidas.

CE4.1 Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.

CE4.2 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.

C5: Realizar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

CE5.1 Aplicar técnicas básicas de elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos.

CE5.2 Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.

C6: Realizar operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones complejas de pastelería, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

CE6.1 Realizar operaciones concretas y sencillas.

CE6.2 Realizar la asistencia en el tiempo establecido.

CE6.3 Cumplir las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.

CE6.4 Cumplir con las instrucciones recibidas.

CE6.5 Mantener un espíritu de colaboración y predisposición a la asistencia.

C7: Utilizar los equipos, máquinas, utensilios, utillaje y herramientas que conforman la dotación básica de los establecimientos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE7.1 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinarias idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

CE7.2 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.

CE7.3 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

C8: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

CE8.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.

CE8.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.

CE8.3 Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.

CE8.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.

CE8.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.

CE8.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

Contenidos

- 1. Recepción y almacenamiento de géneros y materias primas de pastelería**
 - Asistencia en las operaciones de control en la recepción de mercancías.
 - Manipulación de los géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
 - Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas.
 - Cumplimentación de documentación para el aprovisionamiento interno.
- 2. Envasado, conservación y regeneración de géneros y materias primas de pastelería**
 - Ejecución de operaciones auxiliares previas que necesitan los productos para su conservación.
 - Ejecución de operaciones de regeneración, conservación y envasado de géneros y materias primas.
- 3. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración**
 - Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos.
 - Respeto de las medidas de ahorro de energía y de conservación del medioambiente en los procesos de almacenamiento y de elaboración de alimentos y géneros de pastelería.
- 4. Prelaboración y elaboración de productos de pastelería y preparación de elaboraciones básicas y elementales**
 - Ejecución de preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado.
 - Realización de elaboraciones básicas y elementales
 - Ejecución de acabados poco complejos para las elaboraciones de pastelería.
 - Elaboración y presentación de productos de pastelería.
- 5. Asistencia en los procesos de preparación y presentación de elaboraciones de pastelería**
 - Realización de operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
 - Asistencia en los procesos de elaboración culinaria siguiendo instrucciones.
- 6. Manejo de los equipos y útiles en el proceso de laboración, mantenimiento y orden en pastelería**
 - Puesta a punto, limpieza, orden y mantenimiento de los equipos disponibles y el lugar de trabajo.
 - Preparación y utilización de los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.

7. Integración y comunicación en el centro de trabajo

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.
- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

IV. PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Si se cuenta con acreditación	Si no se cuenta con acreditación
MF7033_1: Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico y Técnico Superior de las familias profesionales de Hostelería y Turismo y de Industrias Alimentarias • Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área de restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo 	1 año	3 años
MF7034_1: Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico y Técnico Superior de las familias profesionales de Hostelería y Turismo y de Industrias Alimentarias • Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área de restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo 	1 año	3 años

V. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula polivalente.	30	50
Taller de pastelería.	135	135
Almacén.	20	20

Espacio Formativo.	M1	M2
Aula polivalente.	X	X
Taller de pastelería.	X	X
Almacén.	X	X

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	<ul style="list-style-type: none"> - Pizarras para escribir con rotulador - Equipos audiovisuales - Rotafolios - Material de aula - Mesa y silla para formador - Mesas y sillas para alumnos
Taller de pastelería.	<ul style="list-style-type: none"> - Cocinas individuales semi-industriales de aprox. 400×600mm, con un quemador y una plancha. - Gratinadora. - Horno combinado con capacidad de 4 bandejas 400×600mm. - Horno eléctrico de pastelería/panadería. - Horno microondas. - Mesa de pastelería con 3 tolvas para azúcar y harina. - Turmix industrial. (brazo). - Cazos eléctricos. - Batidoras amasadoras de 4 litros de capacidad. - Laminadora. - Sorbetera o heladora. - Portalatas o latero móvil. - Atemperadora de chocolate. - Freidora. - Armario de fermentación. - Exprimidor de cítricos. - Cortadora de fiambres. - Abatidor de temperatura. - Máquina para hacer vacío. - Dispensador industrial rollo de papel. - Frigoríficos y/o cámara frigorífica para conservar las materias primas y productos elaborados. - Mesas de trabajo convencionales y/o frías. - Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza, preparación, pastelería, y demás lugares donde sean necesarios. - Congeladores en forma de armario. - Lavamanos a pedal. - Esterilizador de cuchillos. - Balanzas eléctricas de pastelería. - Botiquín. - Contenedor especial para basura de 56 cm de diámetro y 70 cm de altura. - Batería. - Elementos de protección. - Pesajarabes. Termómetro digital. - Cámara frigorífica. - Congelador en forma de armario. - Cuarto frío con aire acondicionado (19-20 °C): zona fría para el manipulado de chocolate y otras elaboraciones que lo requieren tales como acabado y decoración de pasteles y tartas. - Herramientas y utillaje: rodillos, juegos de boquillas, juegos cortapastas, inyector-dosificador, moldes de silicona, flaneras, lenguas y espátulas, varillas, barreños, brochas, cacillos, paleta, cuchillos, chinos, embudos, espuela, espumaderas, graseras, hilador, polveras, mangas, medidas de capacidad, medio punto, pies de tarta, ralladores, sartenes, tamiz, tijeras, moldes de aro de diferentes alturas y diámetros, cuerna o rebañadera.
Almacén	<ul style="list-style-type: none"> - Estanterías.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénica sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

ANEXO II

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: Repostería

Código: HOTR0509

Familia profesional: Hostelería y Turismo

Área profesional: Restauración.

Nivel de cualificación profesional: 2

Cualificación profesional de referencia:

HOT223_2 Repostería (RD 1228/2006, de fecha 27 de octubre)

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Competencia general:

Preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar

por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de pastelería y repostería.

Sectores productivos:

Sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hostelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva). Establecimientos dedicados a la repostería de obrador. Establecimientos dedicados al envasado y distribución de productos alimenticios.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

7703.1048	Pastelero.
7703.1057	Trabajador de la elaboración de caramelos y dulces.
7703.1066	Trabajador de la elaboración de productos de cacao y chocolate. Repostero. Pastelero en general. Elaborador–decorador de pasteles.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración es necesario poseer una certificación o documentación que acredite la formación sobre manipulación de alimentos.

Duración de la formación asociada: 500 horas.

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF0709_2: Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos (60 horas).

MF0306_2: (Transversal) Elaboraciones básicas para pastelería-repostería (120 horas).

- UF1052: Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería (80 horas).
- UF1053: Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería (40 horas).

MF0710_2: Productos de repostería (180 horas).

- UF1096: Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas (60 horas).
- UF1097: Elaboración y presentación de postres de cocina (60 horas).
- UF1098: Elaboración y presentación de helados (60 horas).

MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas).

MP0229: Modulo de prácticas profesionales no laborales de Repostería (80 horas).

Vinculación con capacitaciones profesionales

La formación establecida en el modulo formativo de “Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería” garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la obtención de la acreditación de manipulación de alimentos.

II. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Unidad de competencia 1

Denominación: DEFINIR OFERTAS SENCILLAS DE REPOSTERÍA, REALIZAR EL APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROLAR CONSUMOS

Nivel: 2

Código: UC0709_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Definir ofertas sencillas de repostería de modo que resulten atractivas, equilibradas y adecuadas para los clientes.

CR1.1 Las ofertas de repostería se definen teniendo en cuenta:

- Las necesidades y gustos de los clientes potenciales.
- El suministro de las materias primas.
- Los medios físicos, humanos y económicos.
- El tipo de servicio que se va a realizar.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.
- El valor nutritivo de los alimentos.
- La estacionalidad de los productos.
- El tipo de local y su ubicación.

CR1.2 La rueda de ofertas de repostería y las sugerencias, se comprueba que se realizan teniendo en cuenta la rotación de artículos o productos de temporada.

CR1.3 El sistema de rotación de las ofertas de repostería se establece, permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

CR1.4 Las normas de dietética y nutrición se aplican cuando es necesario obtener un producto con una composición nutricional determinada.

CR1.5 La presentación impresa de las ofertas de repostería se formaliza, teniendo en cuenta: categoría del establecimiento, objetivos económicos e imagen corporativa.

RP2: Comprobar el grado de calidad de las materias primas, para que el producto ofrecido tenga el nivel de calidad que espera el cliente y se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.

CR2.1 La calidad de las materias primas se comprueba, atendiendo a las especificaciones de la ficha técnica.

CR2.2 Las características cuantitativas de cada uno de los artículos utilizados, se contrastan con las especificaciones de la ficha técnica.

CR2.3 Las fichas de especificación técnica se actualizan, de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en las ofertas de repostería.

RP3: Solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.

CR3.1 Se tienen en cuenta las previsiones de producción en la solicitud de aprovisionamiento interno.

CR3.2 La petición de mercancías al departamento correspondiente se formaliza, en su caso, a través de la hoja de solicitud, utilizando el procedimiento establecido.

CR3.3 Se comprueba que las materias primas recibidas se corresponden con las que constan en el pedido realizado con anterioridad y que, además, cumplen

con: unidades y pesos netos solicitados, nivel de calidad definido, fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado y temperatura adecuada.

RP4: Controlar consumos, según las normas establecidas, de modo que se puedan determinar los costes de las bebidas y alimentos empleados.

CR4.1 Los vales de pedido se realizan de acuerdo con las normas establecidas, recabando, en su caso, la supervisión y aprobación del responsable del departamento.

CR4.2 Los vales de transferencia de productos cedidos a otros departamentos se formalizan, quedando determinados los costes reales en cada uno.

CR4.3 Se consigue estimar el coste de los productos elaborados a partir de las fichas de consumo.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos e instrumentos de medida. Equipos de refrigeración. Equipos informáticos. Materias primas. Material de acondicionamiento, como envases y etiquetas. Extintores y sistemas de seguridad. Uniformes apropiados.

Productos y resultados

Sistema de rotación de la oferta gastronómica establecido. Aprovisionamiento interno realizado. Registro de los datos correspondientes a recepción y consumo en los soportes establecidos formalizado. Control de consumos efectuado.

Información utilizada o generada

Fichas de especificación técnica de materias primas. Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción de mercancías. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados, como «relevés», vales de pedidos y transferencias, «comandas», facturas, albaranes, fichas de especificación técnica y fichas de control de consumos. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

Unidad de competencia 2

Denominación: REALIZAR Y/O CONTROLAR LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS Y PRODUCTOS BÁSICOS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

Nivel: 2

Código: UC0306_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería-repostería de acuerdo con lo establecido en la formulación y en el protocolo de elaboración de cada tipo de producto.

CR1.1 Se realiza el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos a partir de la ficha técnica de fabricación, orden de trabajo o procedimientos que los sustituyan, verificando que las características de la harina y de los demás ingredientes se ajustan a lo requerido en el proceso.

CR1.2 Se consiguen las condiciones idóneas actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos de operación, informando, en su caso, de las anomalías detectadas.

CR1.3 Se obtienen las masas y las pastas:

- Aplicando las técnicas básicas de manipulación o tratamiento de alimentos en crudo.
- Dosificando los ingredientes de acuerdo con la formulación y conforme al orden establecido.
- Aplicando, en cada caso, técnicas de tamizado, dosificación, mezclado, amasado, refinado, batido, montado o emulsionado, laminado, hojaldrado y otras que fueren necesarias.
- Controlando los parámetros de tiempo y velocidad de amasado o batido, de temperatura de la masa, espesor y reposos de las masas laminadas y adoptando, en caso de desviaciones las medidas correctoras necesarias.
- Verificando las características físicas y organolépticas de la masa o pasta (color, extensibilidad, tenacidad, textura, fluidez).

CR1.4 Se utilizan los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso en todo momento, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR1.5 Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

RP2: Hacer porciones de masas y pastas para conseguir las unidades individuales requeridas, siguiendo la secuencia de operaciones adecuada en cada caso.

CR2.1 Se realiza la preparación de útiles y equipos a partir de la ficha técnica de fabricación, orden de trabajo o procedimientos que los sustituyan, teniendo en cuenta las características del tipo de pieza a elaborar.

CR2.2 Se realizan los tiempos de reposo en masa adecuados para cada producto

CR2.3 Se aplican los métodos de división, formado, volteado, reposo en pieza, moldeado, escudillado y otros que fueren necesarios en el orden y la forma establecidos en la ficha técnica de elaboración.

CR2.4 Se comprueba que las piezas obtenidas tienen la forma, el peso y el volumen adecuados.

RP3: Aplicar el método de cocción, fritura, escaldado y enfriamiento requerido por cada producto.

CR3.1 Se preparan los hornos, cocedoras, freidoras, escaldadoras, baños maría y cualquier otro equipo necesario para la elaboración del producto, seleccionando las condiciones de tiempo y temperatura adecuadas.

CR3.2 Se comprueba que las manipulaciones previas del producto necesarias para la correcta cocción, se ejecutan en el momento y la forma adecuados (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas, rellenos, etc).

CR3.4 Se planifica la carga del horno, cocedora, freidora, del baño maría y de otros equipos, efectuándose en las cantidades y con la frecuencia adecuadas para optimizar el proceso.

CR3.4 Se controla durante la cocción la temperatura, el tiempo y la humedad, tomando, en caso de desviaciones, las medidas correctoras necesarias.

CR3.5 Se verifica que las características físicas y organolépticas de las piezas son las establecidas en su ficha técnica y, en su caso, se ajustan las condiciones del proceso a las especificaciones del producto.

CR3.6 Los productos se someten a enfriado en la forma establecida, hasta que alcancen la temperatura adecuada que permita su posterior procesado.

CR3.7 Se comprueban las características físicas y organolépticas de la masa o pasta elaborada, ajustándose a lo establecido en la ficha técnica, tomando en caso contrario las medidas correctoras necesarias.

CR3.8 Se utilizan los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso en todo momento, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR3.9 Se realiza la participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

RP4: Realizar otras elaboraciones complementarias con múltiples aplicaciones para pastelería/repostería tales como jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, fondant, praliné, crocanti, rellenos dulces y salados (crema, trufa, nata, charcutería y guarniciones saladas), de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.

CR4.1 Se realiza el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos a partir de la ficha técnica de fabricación, orden de trabajo o procedimientos que los sustituyan.

CR4.2 Se consiguen, por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos, las condiciones idóneas de operación, informando, en su caso, de las anomalías detectadas.

CR4.3 Se ejecutan las elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones:

- Aplicando las técnicas básicas de manipulación o tratamiento de alimentos en crudo.
- Utilizando, en cada caso, las técnicas de elaboración apropiadas a cada producto: tostado, pelado, triturado, molido y refinado de frutos secos, mezclado, batido o emulsionado, fundido, templado, moldeado, cocción, etc.
- Obteniendo, para cada producto, la textura, densidad, fluidez y demás características físicas y organolépticas adecuadas adoptando, en caso de desviación, las medidas correctoras oportunas.

CR4.4 Se utilizan los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso en todo momento, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR4.5 Se realiza la participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

RP5: Conservar masas y pastas básicas y elaboraciones complementarias con múltiples aplicaciones para pastelería/repostería, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.

CR5.1 Se regulan las cámaras de conservación conforme a las características de las distintas elaboraciones.

CR5.2 Se respetan durante el proceso de almacenamiento en las cámaras, los procedimientos establecidos respecto a la distribución, el volumen y la velocidad de carga de las cámaras.

CR5.3 Se utilizan los recipientes, envases y equipos adecuados para cada producto.

CR5.4 Se comprueba que los parámetros de temperatura, humedad y tiempo de las cámaras de conservación se mantienen dentro de las tolerancias permitidas, actuando, en caso necesario, por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control.

CR5.5 Se utilizan los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario general de obrador o cocina y específico de pastelería/repostería. Almacenes. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y túneles de congelación. Equipos generadores de calor y frío. Equipos y máquinas específicos de pastelería/repostería: hornos de convección, conducción, radiación o mixtos, horno microondas; laminadoras, batidoras, divisoras, dosificadoras, cazos y espátulas eléctricos, freidoras, escaldadoras, enfriadores, baños maría, timbres de pastelería. Equipos generadores de ozono. Menaje y utensilios propios de pastelería/repostería. Materias primas específicas (tales como harina, azúcar, huevos, productos lácteos,

cacao, frutas, grasas vegetales y animales, féculas, especias, esencias, colorantes y levaduras). Material de acondicionamiento (envases, cierres, etiquetas). Extintores y sistemas de seguridad. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

Productos y resultados

Masas azucaradas (pastas secas, pasta brisa, lenguas y tejas). Masas escaldadas (tales como churros, buñuelos y rosquillas). Masas batidas (tales como bizcochos, magdalenas y merengues). Hojaldres (tales como palmeras y milhojas). Semifríos (tales como babarois y charlotas). Rellenos dulces y salados y coberturas básicas (tales como gelatinas, fondant, praliné, crocanti, crema, trufa, nata y charcutería). Otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Productos semielaborados, refrigerados o congelados. Elaboraciones conservadas, envasadas y almacenadas.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Fichas técnicas de preparación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/repostería y similares. Tablas de temperaturas y densidades apropiadas. Partes de registro de trabajo e incidencias. Registros del sistema APPCC.

Unidad de competencia 3

Denominación: ELABORAR Y PRESENTAR PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS, POSTRES DE COCINA Y HELADOS.

Nivel: 2

Código: UC0710_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas.

CR1.1 El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de fabricación, orden de trabajo o procedimientos que los sustituyan.

CR1.2 Se actúa, por medio de operaciones manuales, sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos, y se consiguen las condiciones idóneas de operación, informando, en su caso, de las anomalías detectadas.

CR1.3 La elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas, tales como tartas, pasteles, panes sencillos, pizzas y otros, se ejecuta:

- Aplicando las técnicas básicas de manipulación o tratamiento de alimentos en crudo.
- Utilizando las técnicas de cocción establecidas.
- Sacándole el máximo partido económico y gastronómico a los productos de temporada.

CR1.4 Se realiza, finalizado el proceso de elaboración:

- Su acabado y presentación de acuerdo con las normas definidas, en el caso de productos para el consumo.
- El almacenamiento del producto en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.

CR1.5 Los métodos y equipos, establecidos en la regeneración a temperatura de servicio, se utilizan eficazmente.

CR1.6 Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR1.7 Los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso se utilizan en todo momento, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR1.8 La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

RP2: Preparar elaboraciones específicas para su posterior utilización en la confección o acompañamiento de postres de cocina y helados.

CR2.1 El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de fabricación o procedimiento que la sustituya.

CR2.2 Las elaboraciones específicas se realizan aplicando las técnicas y normas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos, y utilizando las técnicas de cocción establecidas.

CR2.3 Se realiza, finalizado el proceso de elaboración, el almacenamiento del producto en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.

CR2.4 Los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperatura de servicio se utilizan eficazmente.

CR2.5 Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR2.6 Los equipos de calor y de frío se mantienen en las condiciones de temperatura requerida, durante la confección de las elaboraciones específicas de múltiples aplicaciones, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

CR2.7 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR2.8 La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

RP3: Preparar y presentar postres de cocina de acuerdo con la definición del producto y las técnicas básicas de elaboración.

CR3.1 Se ejecuta correctamente, en la preparación y presentación de los postres tradicionales:

- El aprovisionamiento de materias primas.
- La preparación de útiles y equipos.
- La aplicación de técnicas y normas de manipulación y tratamiento de alimentos.
- La utilización de las técnicas culinarias propias de cada preparación.
- El acabado y presentación del plato.
- El almacenamiento.
- La regeneración a temperatura de servicio.
- El mantenimiento de las temperaturas requeridas.
- La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- Las tareas de limpieza.

CR3.2 Los postres nuevos se preparan correctamente a partir de nueva información recibida, como recetarios, fichas técnicas de fabricación u otros.

CR3.4 La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

RP4: Preparar y presentar diferentes tipos de helados, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.

CR4.1 Se ejecuta correctamente, en la preparación y presentación de helados:

- El aprovisionamiento de materias primas.
- La preparación de útiles y equipos.
- La aplicación de técnicas y normas de manipulación y tratamiento de alimentos.
- La utilización de las técnicas culinarias que se precisen.
- El acabado y presentación del plato.
- El almacenamiento.
- La regeneración a temperatura de servicio.
- El mantenimiento de las temperaturas requeridas.
- La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- Las tareas de limpieza.

CR4.2 Se saca el máximo partido gastronómico y económico a los productos de temporada.

CR4.3 La respuesta a las necesidades de innovación de la oferta de repostería se realiza en función de los gustos de la clientela y de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento, aplicando su cultura gastronómica y habilidades de adaptación.

CR4.4 La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

RP5: Diseñar y realizar decoraciones para repostería y productos similares y para todo tipo de expositores y servicios, asistiendo en el montaje de dichos expositores.

CR5.1 El modelo gráfico que detalla el motivo de decoración seleccionado se plasma, utilizando creatividad e imaginación.

CR5.2 La técnica de decoración seleccionada se adecua al tipo de producto, a los gustos de los clientes y a las tendencias actuales en repostería.

CR5.3 Los géneros culinarios y demás materiales escogidos son aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la realización del motivo decorativo diseñado.

CR5.4 El lugar de ubicación de los motivos decorativos es objeto de propuesta y comprobación.

CR5.5 El orden de colocación de los productos de repostería en los expositores se propone siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación.

CR5.6 Las técnicas y elementos decorativos que mejor se adecuen al tipo establecimiento, temporada, oferta de repostería, tipo de clientela, tipo de servicio y clase de expositor son objeto de propuesta razonada.

CR5.7 Las necesidades de mobiliario, equipos y utensilios para el montaje de todo tipo de expositores se deducen y proponen convenientemente.

CR5.8 La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario de cocina y específico de repostería. Expositores. Barras de degustación. Carros de repostería. Escaparates. Almacenes. Equipos generadores de calor y frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares. Menaje y utensilios propios de repostería. Materias primas crudas o preparadas y coadyuvantes para la elaboración de productos de repostería. Material de acondicionamiento (envases, cierres, etiquetas). Extintores y sistemas de seguridad. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

Productos y resultados

Tartas, pasteles, panes sencillos, pizzas, otros productos de pastelería salada, postres de cocina y helados.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de manipulación de alimentos. Fichas técnicas de elaboración. Recetarios y bibliografía específica. Tablas de temperaturas y escalas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

Unidad de competencia 4

Denominación: ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Nivel: 2

Código: UC0711_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Aplicar y controlar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

CR1.1 La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.

CR1.2 El estado de limpieza y aseo personal requeridos se mantienen, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.

CR1.3 Los procedimientos de aviso establecidos se siguen en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

CR1.4 Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable.

CR1.5 Los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios se evitan.

CR1.6 La legislación vigente sobre higiene y manipulación de productos alimentarios se comprueba que se cumple comunicando en su caso las deficiencias observadas.

RP2: Mantener y controlar las áreas de trabajo y las instalaciones del establecimiento de hostelería y en particular de preparación y servicio de alimentos y bebidas dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y por la normativa vigente.

CR2.1 Las condiciones ambientales de luz, temperatura, ventilación y humedad se verifica que son las indicadas para llevar a cabo de modo higiénico las actividades del establecimiento y en particular la producción y servicio de alimentos y bebidas.

CR2.2 Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos se comprueba que son las requeridas.

CR2.3 Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en perfectas condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso se limpian y eliminan en la forma y con la prontitud exigida.

CR2.4 Las puertas, ventanas y otras aberturas se mantienen, en caso necesario, cerradas o con los dispositivos protectores adecuados para evitar vías de comunicación con el exterior.

CR2.5 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de locales y para el control de plagas se efectúan.

CR2.6 Los focos posibles de infección y los puntos de acumulación de suciedad se reconocen determinando su origen y tomando las medidas paliativas pertinentes.

CR2.7 La aplicación de los sistemas de control y prevención de animales, parásitos y transmisores de enfermedades se asegura.

CR2.8 Las operaciones de limpieza y desinfección se realizan siguiendo lo señalado en las instrucciones respecto a:

- Productos que se deben emplear y su dosificación.
- Condiciones de operación, tiempo, temperatura, presión.
- Preparación y regulación de los equipos.
- Controles que se deben efectuar.

CR2.9 Las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se aíslan y señalan hasta que estén en condiciones operativas.

CR2.10 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se depositan en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones.

RP3: Realizar la limpieza y controlar el buen estado de equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea más seguro.

CR3.1 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan.

CR3.2 Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza, como parada, vaciado y protección, se comprueba que se encuentran en las condiciones requeridas.

CR3.4 Las operaciones de limpieza manual se comprueba que se ejecutan con los productos idóneos, en las condiciones fijadas y con los medios adecuados.

CR3.4 Las operaciones objeto de ejecución se controlan, manteniendo los parámetros dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.5 Los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueba que se corresponden con los exigidos por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.6 Los equipos y las máquinas de la actividad de hostelería se verifica que quedan en condiciones operativas después de su limpieza.

CR3.7 Los productos y materiales de limpieza y desinfección, una vez finalizadas las operaciones, se depositan en su lugar específico, para evitar riesgos y confusiones.

CR3.8 El uso de los aparatos y equipos propios de los distintos procesos se realiza conforme a las indicaciones de uso, mantenimiento y seguridad del fabricante, resolviendo cualquier alteración en el funcionamiento, como calentamiento, chispas u otros, antes de reanudar el uso.

RP4: Conducir y realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de hostelería, respetando las normas de protección ambiental.

CR4.1 La cantidad y el tipo de residuos generados por los procesos de hostelería se verifica que se corresponden con lo establecido en los manuales de procedimiento.

CR4.2 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se realiza siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.

CR4.3 El almacenamiento de residuos se lleva a cabo en la forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones, de acuerdo con la normativa vigente.

CR4.4 Las condiciones de depuración y eliminación de residuos se comprueba que son idóneas y que el funcionamiento de los equipos es correcto, regulándose éstos, si fuera preciso, de acuerdo con el tipo de residuo y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.

CR4.5. La reducción en la producción de desechos y en las cantidades de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se procura, siempre que sea posible, durante el proceso de compra y aprovisionamiento.

RP5: Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y ambientales.

CR5.1 Los derechos y deberes del trabajador y de la empresa o entidad se reconocen en materia de seguridad.

CR5.2 Las normas vigentes en la materia y el plan de seguridad e higiene del que disponga, en su caso, el establecimiento, se respetan y aplican, realizando acciones preventivas, correctoras y de emergencia y aplicando las medidas establecidas.

CR5.3 Los riesgos primarios se conocen y se toman las medidas preventivas establecidas.

CR5.4 Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican para cada actuación, utilizándolos y cuidándolos de forma correcta.

CR5.5 El área de trabajo, como el puesto, entorno o servidumbres, se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos y que puedan dificultar la realización de otros trabajos.

CR5.6 Los productos químicos se manipulan con criterios de seguridad, caducidad, orden de consumo y protección ambiental, conforme a lo indicado en su etiqueta.

CR5.7 La recogida selectiva de residuos se realiza y las alteraciones detectadas en las condiciones ambientales o en el proceso de trabajo se notifican al responsable, proponiendo medidas para su corrección o mejora.

CR5.8 Las medidas de precaución y protección, recogidas en la normativa específica, e indicadas por las señales pertinentes, se cumplen durante la actividad de hostelería.

CR5.9 La actuación ante posibles situaciones de emergencia se efectúa siguiendo los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos.

CR5.10 Los medios disponibles para el control de situaciones de emergencia dentro de su entorno de trabajo, se utilizan eficazmente comprobando que quedan en perfectas condiciones de uso.

CR5.11 La actuación en los ensayos de planes de emergencia y evacuación se realiza conforme a las pautas prescritas.

CR5.12 Las técnicas sanitarias básicas y los primeros auxilios se aplican en caso de accidentes.

RP6: Valorar la importancia del agua y de la energía y realizar un uso eficiente en las actividades de hostelería reduciendo su consumo siempre que sea posible.

CR6.1 El mejor aprovechamiento de la luz natural se procura con el fin de ahorrar energía.

CR6.2 La selección y adquisición de equipamientos y electrodomésticos se realiza teniendo en cuenta las normas de eficiencia energética y el consumo anual así como la adecuación de la capacidad al uso previsto.

CR6.3 El estado de las instalaciones eléctricas y de gas se verifica y se detectan posibles disfunciones.

CR6.4 El buen funcionamiento de los aparatos se verifica para detectar posibles disfunciones y asegurar su mantenimiento.

CR6.5 Las políticas, objetivos, métodos y registros relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se identifican y aplican.

CR6.6 El consumo de agua y energía se controla y registra, detectando y analizando las áreas críticas de consumo y las posibles fugas.

CR6.7 Las aguas residuales, tanto fecales como jabonosas, se gestionan de manera que no contaminen el medio ni afecten a la salud pública y se reutilicen siempre que sea factible.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipo personal de higiene. Equipos de protección individual. Medios de limpieza y aseo personal. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos. Elementos de aviso y señalización. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalizaciones generales y equipos de emergencia. Legislación aplicada. Documentación de diferentes organismos y administraciones públicas. Protocolos de Sistema de Gestión Ambiental.

Productos y resultados

Garantía de seguridad y salubridad de las actividades de hostelería. Instalaciones y equipos limpios, desinfectados y en estado operativo. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados. Medidas de protección ambiental aplicadas. Ahorro de energía, agua y reducción de consumos. Reciclaje, reutilización y reducción de residuos. Propuesta de medidas correctivas. Formación de personal. Información a clientes y proveedores.

Información utilizada o generada

Manuales de utilización de equipos. Manuales de procedimiento, permisos e instrucciones de trabajo. Señalizaciones de limpieza. Normativa higiénico-sanitaria. Normativa y planes de seguridad y emergencia. Registros de trabajo e incidencias. Registros del sistema APPCC. Descripción de los procesos productivos. Inventario y caracterización de las fuentes contaminantes. Información sobre los productos y materias primas de consumo habitual en hostelería. Instrucciones de operación de los tratamientos de residuos o emisiones a la atmósfera.

III. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: OFERTAS DE REPOSTERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOS

Código: MF0709_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar el sector de la restauración considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.

CE1.1 Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, explicando las relaciones interdepartamentales existentes.

CE1.2 Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas y departamentos en alojamientos.

CE1.3 Describir los circuitos y tipos de información y documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas o de servicio.

C2: Analizar y definir ofertas de repostería, estimando sus diferencias.

CE2.1 Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.

CE2.2 Describir ofertas de repostería indicando elementos que las componen, características y categoría.

CE2.3 Relacionar ofertas de repostería con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hosteleros, de acuerdo con la legislación vigente.

CE2.4 Para un tipo de establecimiento determinado debidamente caracterizado, y ofrecidos los datos necesarios:

- Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole dietética, económica, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas de repostería.
- Componer ofertas de repostería que resulten equilibradas dietéticamente, variadas y de calidad, presentándolas en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.

C3: Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas de repostería determinadas.

CE3.1 A partir de determinadas ofertas de repostería debidamente caracterizadas, y con los datos que fueran necesarios:

- Identificar las necesidades de suministro de alimentos y bebidas.
- Analizar las características de los alimentos y bebidas seleccionados.
- Establecer ofertas de repostería que resulten variadas y de calidad, y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.

C4: Calcular las necesidades de aprovisionamiento interno de géneros asociados a ofertas de repostería determinadas, redactando las órdenes de petición.

CE4.1 Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras.

CE4.2 A partir de supuestas ofertas de repostería o planes de trabajo debidamente caracterizados:

- Determinar las necesidades de suministro de géneros indicando cantidades.
- Redactar solicitudes de aprovisionamiento interno, utilizando los medios adecuados.
- Utilizar eficazmente los medios ofimáticos disponibles para el cálculo de necesidades de géneros y formalización de solicitudes de aprovisionamiento.
- Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información, tratándolas con rigor.

C5: Calcular costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas de repostería asociadas.

CE5.1 Explicar la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas.

CE5.2 Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas.

CE5.3 Partiendo de determinadas ofertas de repostería debidamente caracterizadas:

- Obtener costes de productos de repostería y materias primas, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos correctamente.
- Formalizar la documentación específica.
- Fijar precios de la oferta de repostería.

CE5.4 Utilizar eficazmente los medios ofimáticos disponibles.

CE5.5 Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información, tratándolas con rigor.

Contenidos

1. Las empresas de restauración.

- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración:
 - Pastelería tradicional.
 - Pastelería industrial.
 - Distribuidor de pastelería.
 - Establecimientos que venden productos de pastelería.
 - Otros establecimientos especializados.
- Estructura organizativa y funcional.
- Aspectos económicos.

2. Las ofertas de repostería.

- Definición de los elementos y variables de las ofertas de repostería.
- Planificación y diseño de ofertas: la carta, catálogos para venta directa o a hostelería, otras.
- Cálculo de necesidades de aprovisionamiento interno para confección de ofertas.

3. Aprovisionamiento interno.

- El departamento de economato y bodega.
- El ciclo de compra.
- Registros documentales de compras.
- Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
- Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
- Departamentos o unidades que intervienen.
- Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
- Formalización del pedido de almacén y su traslado.
- Recepción y verificación de la entrega.
- Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.
- Control de stocks.

4. Control de consumos y costes.

- Definición y clases de costes.
- Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
- Control de consumos. Aplicación de métodos.
- Componentes de precio.
- Métodos de fijación de precios.

5. Nutrición y dietética aplicada a repostería.

- Diferencia entre alimentación y nutrición.

- Caracterización de los grupos de alimentos:
 - Harinas
 - Grasas
 - Lácteos y derivados
 - Ovoproductos
 - Frutas
 - Chocolates y coberturas
 - Frutos secos
 - Azúcares y varios.
- Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos
- Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
- Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas de repostería dirigidos a distintos colectivos.
- Peculiaridades de la alimentación colectiva.

6. Control de calidad en restauración.

- Aseguramiento de la calidad.
- Características peculiares.
- Concepto de calidad por parte del cliente.
- Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
- Técnicas de autocontrol. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APYPPC)
- Actividades de prevención y control de los insumos.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF0709_2.	60	40

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

Código: MF0306_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

Duración: 120 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

Código: UF1052

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3 y RP5 en lo referente a la elaboración de masas y pastas de pastelería y repostería.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción establecidos.

CE1.1 Calcular las necesidades de géneros para hacer frente a planes de producción determinados, especificando niveles de calidad.

CE1.2 Formalizar la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.

CE1.3 Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

CE1.4 Utilizar los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

CE1.5 Realizar las operaciones de regeneración y/o acondicionamiento que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones de pastelería-repostería.

CE1.6 Identificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino asignado a los mismos, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

CE1.7 Identificar y aplicar las medidas de higiene y seguridad personal en los procesos de aprovisionamiento interno, regeneración y acondicionamiento de materias primas.

C2: Especificar los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería y repostería.

CE2.1 Reconocer y clasificar los principales productos de pastelería y repostería según la Reglamentación Técnico Sanitaria.

CE2.2 Identificar las características generales de las masas y pastas básicas para pastelería y repostería, relacionándolas con los productos más significativos de cada tipo de masa o pasta básica.

CE2.3 Describir fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.

CE2.4 Interpretar la documentación técnica sobre la ejecución del proceso (diagrama de flujo y fichas de elaboración) y los manuales de procedimiento y calidad.

CE2.5 Indicar la finalidad de cada etapa del proceso de elaboración, las condiciones en que deben realizarse, los parámetros a controlar y los equipos requeridos.

CE2.6 Analizar y justificar las diferencias en fórmula y proceso de las masas destinadas a colectivos especiales (celíacos, diabéticos, hipertensos, fenilcetonúricos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros).

CE2.7 Enumerar y describir las técnicas básicas de pastelería y repostería.

CE2.8 Valorar los resultados finales de las elaboraciones identificando los posibles defectos, sus causas y las posibles medidas correctoras.

CE2.9 En diferentes situaciones de elaboración de productos de pastelería-repostería:

- Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de pastelería-repostería o de planes de trabajo determinados
- Calcular las necesidades de materias primas en función del producto y la cantidad del mismo a fabricar.
- Acondicionar aquellas materias primas que lo precisen.
- Seleccionar los equipos y utillajes necesarios para la elaboración a realizar.
- Establecer los parámetros adecuados para el proceso productivo (velocidad de batido o amasado, temperatura del horno, tiempo y otros).
- Determinar las medidas correctoras necesarias en caso de observar desviaciones del estándar de calidad del producto elaborado.
- Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad personales, en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.

C3: Identificar y aplicar los métodos y equipos adecuados para la conservación y regeneración de productos crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería y repostería.

CE3.1 Justificar los lugares, métodos y equipos de almacenamiento, conservación y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas más apropiados en función del destino asignados, de las características propias del producto y de la normativa higiénico-sanitaria.

CE3.2 Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones básicas en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.

CE3.3 Discriminar las diferentes etapas del proceso de fabricación y los productos susceptibles de recibir un tratamiento de conservación para consumo en tiempo futuro o su uso en una posterior elaboración.

CE3.4 Reconocer los principales problemas de la aplicación del frío en distintas elaboraciones relacionándolos con las anomalías o diferencias observadas en el producto final.

CE3.5 Identificar las medidas de higiene y seguridad en los procesos de aplicación de frío industrial en pastelería y repostería.

Contenidos

1. Realización de operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.

- Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.
- Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
- Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
- Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería.
- Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

2. Operaciones y técnicas básicas en pastelería-repostería.

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
- Operaciones básicas: pesar, medir volúmenes, batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, cocer y freír.
 - Descripción, características, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
 - Procedimientos de ejecución, parámetros a controlar, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

- Técnicas básicas: Encamisado y preparación de moldes y latas, pintado de piezas, templado de chocolate, manejo del rodillo, espátula, manga pastelera, y cartucho o cornet.
 - Descripción, características, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
 - Procedimientos de ejecución, parámetros a controlar, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
- 3. Elaboración de masa y pastas en pastelería y repostería.**
 - Características distintivas de los distintos tipos de masas.
 - Principales tipos de masa.
 - Masas de hojaldre. Principales elaboraciones: milhojas, palmeras, vol au vents, cañas, palmeras, cometas, herraduras y otras.
 - Masas azucaradas. Principales elaboraciones: lenguas de gato, tulipas, pastas rizadas de manga, pastas lisas de manga, pastas de corte, pasta brisa salada (Quiche Lorraine) y dulce, pasta sablée, tejas u otros.
 - Masas escaldadas. Principales elaboraciones: petisús, buñuelos y churros.
 - Masas batidas. Principales elaboraciones: magdalenas, sobaos, mantecadas, bizcocho de molde, bizcocho de plancha, compacto, soletilla, y otros.
 - Masas de repostería y otras elaboraciones. Principales elaboraciones: Merengues, tocinillos, flanes, yemas, semifríos: bavarois, mousses, charlotas, parfait, crema catalana y otras.
 - Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas y pastas de pastelería y repostería.
 - Formulaciones.
 - Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
 - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- 4. Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros.**
 - Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias
 - Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
 - Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
 - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- 5. Aplicación de las técnicas de frío en la elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería.**
 - Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.
 - Congelación-descongelación de productos de pastelería y repostería.
 - Refrigeración de productos de pastelería.
 - Equipos específicos: composición y regulación.
 - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

Código: UF1053

Duración: 40 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP4 y RP5 en lo referente a las elaboraciones complementarias en pastelería y repostería.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias para pastelería-repostería, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.

CE1.1 Clasificar los diversos tipos de cremas, rellenos dulces y salados, coberturas, jarabes, siropes, mermeladas, gelatinas y otros que se pueden utilizar en pastelería-repostería, asociándolos a los productos a elaborar.

CE1.2 Determinar los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño, relleno, jarabe, sirope, mermelada, y otros.

CE1.3 Interpretar fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.

CE1.4 Identificar necesidades de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de pastelería-repostería o de planes de trabajo determinados.

CE1.5 Describir la secuencia de operaciones (diagrama de flujo) integradas en cada proceso de fabricación de productos complementarios para pastelería-repostería, indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas.

CE1.6 Analizar y justificar las diferencias en fórmula y proceso de las elaboraciones complementarias destinadas a colectivos especiales (celíacos, diabéticos, hipertensos, fenilcetonúricos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros).

CE1.7 Relacionar los equipos requeridos con las diferentes elaboraciones y regular o programar las condiciones de trabajo adecuadas para cada máquina o equipo.

CE1.8 Identificar las características o parámetros de calidad asociados a las distintas elaboraciones complementarias (temperatura óptima, fluidez, montado o consistencia, y otras).

CE1.9 Reconocer las desviaciones, de las características físicas y organolépticas idóneas, de las elaboraciones obtenidas, identificando las causas y proponiendo posibles correcciones.

CE1.10 En diferentes situaciones de elaboración de productos complementarios de pastelería-repostería:

- Calcular las necesidades de materias primas en función del producto y la cantidad del mismo a fabricar.
- Acondicionar aquellas materias primas que lo precisen (enfriamiento, maduración, saborización, calentamiento y otras).
- Seleccionar los equipos y utillajes necesarios para la elaboración a realizar.
- Establecer los parámetros adecuados para el proceso productivo (orden de incorporación y mezcla de los ingredientes, tiempo y velocidad de batido o amasado, temperatura y tiempo de horneado y otros).
- Determinar el punto óptimo de temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada elaboración efectuada.
- Determinar las medidas correctoras necesarias en caso de observar desviaciones del estándar de calidad del producto elaborado.
- Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad personales, en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.

C2: Identificar y aplicar los métodos y equipos adecuados en la conservación y regeneración de productos complementarios para elaboraciones de pastelería y repostería.

CE2.1 Justificar los lugares, métodos y equipos de almacenamiento, conservación y regeneración de materias primas y elaboraciones complementarias más apropiados en función del destino asignado, de las características propias del producto y de la normativa higiénico-sanitaria.

CE2.2 Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones básicas en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.

CE2.3 Determinar las etapas del proceso de fabricación y los productos susceptibles de recibir un tratamiento de conservación para consumo en tiempo futuro o su uso en una posterior elaboración.

CE2.4 Reconocer los principales problemas de la aplicación del frío en distintas elaboraciones relacionándolos con las anomalías o diferencias observadas en el producto final.

CE2.5 Identificar las medidas de higiene y seguridad en los procesos de aplicación de frío industrial en pastelería y repostería.

Contenidos

1. Operaciones previas a las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.

- Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.
- Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
- Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
- Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
- Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

2. Elaboración de cremas o rellenos dulces.

- Principales tipos de cremas:
 - Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras.
 - Cremas batidas: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
 - Cremas ligeras: Chantilly, fondant y otras.
- Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
- Formulación de las distintas elaboraciones.
- Secuencia de operaciones.
- Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada crema.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- Conservación y normas de higiene.
- Identificación de los productos finales adecuados para cada tipo de crema.

3. Elaboración de rellenos salados.

- Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras.
- Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
- Formulación de las distintas elaboraciones.
- Secuencia de operaciones.
- Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- Conservación y normas de higiene.

- Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
- Elaboración de cubiertas en pastelería:
 - Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras.
 - Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
 - Formulación de las distintas elaboraciones.
 - Secuencia de operaciones.
 - Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
 - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
 - Conservación y normas de higiene.
- Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
- Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celfacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros:
 - Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias.
 - Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
 - Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
 - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

4. Aplicación de las técnicas de frío en elaboraciones complementarias de pastelería-repostería.

- Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.
- Congelación-descongelación de productos complementarios de pastelería y repostería.
- Refrigeración de productos complementarios de pastelería.
- Equipos específicos: composición y regulación.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Unidades formativas	Duración total en horas de las unidades formativas	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Unidad formativa 1 – UF1052.	80	30
Unidad formativa 2 – UF1053.	40	10

Secuencia:

Las unidades formativas correspondientes a este módulo se pueden programar de manera independiente.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 3

Denominación: PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

Código: MF0710_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

Duración: 180 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS.

Código: UF1096

Duración: 60 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP5 en lo relativo a productos hechos a base de masas y pastas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Desarrollar los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas y pastas, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

CE1.1 Describir la estructura técnica de elaboración de productos significativos a base de masas y pastas, explicando sus fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen.

CE1.2 Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas y elaboraciones básicas para hacer frente a planes de producción de repostería determinados, cumplimentando las correspondientes solicitudes.

CE1.3 Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los correspondientes planes de producción.

CE1.4 Justificar los métodos o lugares de almacenamiento/conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C2: Diseñar y realizar decoraciones para los productos hechos a base de masas y pastas y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

CE2.1 Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

CE2.2 Seleccionar técnicas gráficas adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.

CE2.3 Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color, u otros.

CE2.4 Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.

C3: Efectuar operaciones de acabado y decoración de productos elaborados a base de masas y pastas de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

CE3.1 Justificar necesidades de acabado de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, modalidad de comercialización.

CE3.2 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

Contenidos

1. Equipos e instalaciones de pastelería y repostería.

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Eliminación de residuos.

2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación de latas y moldes.
- Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.
- Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.

3. Masas hojaldradas.

- Materias primas: La harina, materia grasa, agua y sal.
- Fundamentos del proceso de hojaldrado: amasado, volteado, método de elaboración y desarrollo del hojaldre.
- Tipos de hojaldre:
 - Hojaldre común.
 - Hojaldre invertido.
 - Hojaldre rápido.
 - Hojaldre mitad/mitad.
- Principales elaboraciones de masas hojaldradas: Palmeras, lazos, canutillos, milhojas y otras.

4. Masas batidas o esponjadas, escaldadas y azucaradas.

- Procesos de elaboración.
- Principales elaboraciones con masas batidas:
 - Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial.
 - Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.
 - Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar.
 - Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros.
- La pasta choux.
- Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas.
- Principales piezas que se elaboran con la pasta choux: Bocaditos de nata, buñuelos de viento, duquesas, relámpagos, eclairs y otras.
- Proceso general de elaboración de masas azucaradas: ingredientes, técnicas y pasos a seguir.
- Principales elaboraciones con masas azucaradas:
 - Las pastas de manga: lenguas de gato, pastas rizadas, pastas de té, virutas, pasta de coco y otras.
 - Las pastas secas: pasta sableux, quebrada dulce y salada, brisa, flora y pastas españolas: mazapán, mantecados y polvorones.
- Pastas de bavas y savarines.

5. Masas fritas.

- Ingredientes y técnicas.
- Procesos de elaboración.
- Principales masas fritas: churros, huesos de San Expedito, pasta Orly, pestiños y bartolillos, flores y otros.

6. Decoración de productos de pastelería y repostería.

- Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE POSTRES DE COCINA.

Código: UF1097

Duración: 60 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP3 y con la RP2 y la RP5 en lo relativo a postres de cocina.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Desarrollar los procesos de elaboración de postres de cocina, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

CE1.1 Describir la estructura técnica de elaboración de productos significativos de postres de cocina, explicando sus fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen.

CE1.2 Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas y elaboraciones básicas para hacer frente a planes de producción de postres determinados, cumplimentando las correspondientes solicitudes.

CE1.3 Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los correspondientes planes de producción.

CE1.4 Justificar los métodos o lugares de almacenamiento/conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C2: Diseñar y realizar decoraciones para los postres de cocina y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

CE2.1 Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

CE2.2 Seleccionar técnicas gráficas adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.

CE2.3 Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color, u otros.

CE2.4 Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.

C3: Efectuar operaciones de acabado y decoración de postres de cocina de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

CE3.1 Justificar necesidades de acabado de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, modalidad de comercialización.

CE3.2 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

C4: Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de postres de cocina, ensayando modificaciones en cuanto a la forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

CE4.1 Seleccionar fuentes de información actualizada para obtener o deducir alternativas y modificaciones en los postres de cocina, atendiendo a sus características y tendencias actuales de consumo.

CE4.2 Identificar posibles alternativas o modificaciones en los instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, motivos de decoración, cambio de ingredientes, combinación de sabores o formas de acabado.

CE4.3 Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (ingredientes, valores organolépticos, forma, color, decoración, presentación, etc.), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones originales.

CE4.4 Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados o productos obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.

CE4.5 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

Contenidos

1. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración.

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

2. Elaboración de postres a base de frutas y de lácteos y huevos.

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Principales postres a base de frutas:
 - Macedonias o ensaladas de frutas.
 - Compotas, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas.
 - Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros.
- Postres con nombre propio: Albaricoques Condé, Platano flambé y otros.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
 - Principales postres a base de lácteos:
 - Arroz con leche y arroz emperatriz.
 - Flanes y pudding.
 - Natillas.
 - Crema catalana.
 - Soufflé de crema.
 - Tortillas: Tortilla al ron, tortilla Alaska, tortilla soufflé.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

3. Elaboración de postres fritos o de sartén y semifríos.

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Principales postres fritos o de sartén:
 - Torrijas.
 - Leche frita.
 - Crêpes.
 - Tortitas americanas.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Semifríos. Descripción, aplicaciones y conservación.
- Principales tipos de semifríos:
 - Bavarois: de crema, frutas o licores.
 - Carolas.
 - Espumas o mousses: Mouse de chocolate: base de crema inglesa o pasta bomba, Mouse de chocolate cruda o Mouse de frutas.
 - Tartas con base de Mouse.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
- Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

4. Las tartas.

- Las tartas. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
- Principales Tartas:
 - Tartas con crema de mantequilla: Tarta de moka, tarta de chocolate y otras.
 - Tartas de Yema.
 - Tartas con base de nata:
 - Tarta de trufa.
 - Tarta San Marcos.
 - Tarta Selva Negra y otras.
 - Tarta de Queso.
 - Brazos de gitano.
 - Tartas con nombre propio: Sacher, Opera, Santiago y otras.
- Procedimientos de ejecución de las tartas.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

5. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

6. Participación en la mejora de la calidad en productos de heladería.

- Aseguramiento de la calidad.
- APYPC (análisis de peligros y puntos de control críticos).
- Certificación de los sistemas de calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HELADOS.

Código: UF1098

Duración: 60 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP4, y con la RP2 y RP5, en lo referente a helados.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Desarrollar los procesos de elaboración de helados, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

CE1.1 Describir la estructura técnica de elaboración de productos significativos de heladería, explicando sus fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen.

CE1.2 Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas y elaboraciones básicas para hacer frente a planes de producción de heladería determinados, cumplimentando las correspondientes solicitudes.

CE1.3 Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los correspondientes planes de producción.

CE1.4 Justificar los métodos o lugares de almacenamiento/conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C2: Diseñar y realizar decoraciones para los productos de heladería y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

CE2.1 Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

CE2.2 Seleccionar técnicas gráficas adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.

CE2.3 Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color, u otros.

CE2.4 Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.

C3: Efectuar operaciones de acabado y decoración de productos de heladería de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

CE3.1 Justificar necesidades de acabado de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, modalidad de comercialización.

CE3.2 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

C4: Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de helados, ensayando modificaciones en cuanto a la forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

CE4.1 Seleccionar fuentes de información actualizada para obtener o deducir alternativas y modificaciones en los helados, atendiendo a sus características y tendencias actuales de consumo.

CE4.2 Identificar posibles alternativas o modificaciones en los instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, motivos de decoración, cambio de ingredientes, combinación de sabores o formas de acabado.

CE4.3 Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (ingredientes, valores organolépticos, forma, color, decoración, presentación, etc.), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones originales.

CE4.4 Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados o productos obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.

CE4.5 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

Contenidos

- 1. Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de helados.**
 - Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
 - Ubicación y distribución.
 - Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
 - Características de la maquinaria utilizada.
 - Utilaje y herramientas del obrador de pastelería.

- 1. Materias primas más utilizadas para la elaboración de helados.**
 - Principales materias primas:
 - Grasas.
 - Lácteos y derivados.
 - Ovoproductos.
 - Frutas.
 - Chocolates y coberturas.
 - Frutos secos.
 - Azúcares y varios.
 - Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
 - Presentación comercial de las diferentes materias primas y categorías comerciales.
 - Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.
 - Aplicaciones de las materias primas en la elaboración de productos hechos a base de masas y pastas.

- 2. Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados.**
 - Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
 - Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

- 3. Técnicas básicas para la elaboración de helados.**
 - Procesos de ejecución de fases.
 - Pasteurización.
 - Homogeneización.
 - Maduración.
 - Terminología básica.

4. Helados.

- Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes:
- Helados de crema.
- Helados de fruta.
- Sorbetes.
- Biscuit, perfectos helados y soufflés helados.
- Tartas heladas.
- Esquemas de elaboración característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
- Fuentes de información y bibliografía.
- Justificación y realización de posibles variaciones.

5. Decoración y exposición de helados.

- Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- Realización de motivos decorativos.
- Teoría y valoración del color en heladería.
- Contraste y armonía.
- Sabor, color y sensaciones.
- Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.
- Experimentación y evaluación de resultados.

6. Participación en la mejora de la calidad en productos de heladería.

- Aseguramiento de la calidad.
- APYPC (análisis de peligros y puntos de control críticos).
- Certificación de los sistemas de calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

Orientaciones metodológicas:

Formación a distancia:

Unidades formativas	Duración total en horas de las unidades formativas	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Unidad formativa 1 – UF1096.	60	20
Unidad formativa 2 – UF1097.	60	20
Unidad formativa 3 – UF1098.	60	20

Secuencia:

Las unidades formativas correspondientes a este módulo se pueden programar de manera independiente.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 4

Denominación: SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Código: MF0711_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería.

CE1.2 Estimar las consecuencias para la salubridad de los productos y seguridad de los consumidores de la falta de higiene en los procesos y medios de producción o servicio y en los hábitos de trabajo.

CE1.3 Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.

CE1.4 Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.

CE1.5 Describir las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, mecanismos de transmisión y multiplicación.

CE1.6 Clasificar y explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.

CE1.7 Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.

CE1.8 Identificar, clasificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización, y sus condiciones de empleo.

CE1.9 En supuestos prácticos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, debidamente caracterizados:

- Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.
- Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.
- Fijar los parámetros objeto de control.
- Enumerar los equipos necesarios.
- Establecer la frecuencia del proceso de higienización.
- Realizar las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar, desinsectar y desratizar.

C2: Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.

CE2.1 Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.

CE2.2 Reconocer los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la actividad de hostelería.

CE2.3 Reconocer los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de hostelería y de depuración de residuos.

CE2.4 Jerarquizar las medidas adoptables para la protección ambiental en hostelería.

CE2.5 Describir las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.

C3: Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.

CE3.1 Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la actividad de hostelería.

CE3.2 Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad relativos a: derechos y deberes del trabajador y de la empresa, reparto de funciones y responsabilidades, medidas preventivas, señalizaciones, normas específicas para cada puesto, actuación en caso de accidente y de emergencia.

CE3.3 Identificar los riesgos o peligros más relevantes en la actividad de hostelería y analizar las medidas de seguridad aplicables en el diseño del local e instalaciones, condiciones ambientales, estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres, medidas de seguridad y protecciones de maquinarias, señalización de situaciones de riesgo y emergencias, equipos de protección individual, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos.

CE3.4 Identificar y aplicar las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos de control, aviso y alarma, técnicas sanitarias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y evacuación.

C4: Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.

CE4.1 Relacionar el uso de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería.

CE4.2 Reconocer el uso de las energías renovables y sus posibilidades en un establecimiento de hostelería.

CE4.3 Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.

CE4.4 Analizar buenas prácticas en el consumo del agua y de la energía en un establecimiento de hostelería e identificar posibles acciones que supongan su disminución.

CE4.5 Caracterizar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo.

CE4.6 Identificar y valorar los distintos métodos para el tratamiento de las aguas.

CE4.7 En supuestos prácticos de establecimientos de hostelería debidamente caracterizados:

- Valorar la repercusión económica del uso eficiente del agua y de la energía.
- Explicar un programa de ahorro de agua y de energía y sus medidas de seguimiento y control.
- Relacionar las medidas que pueden repercutir en el ahorro de agua y de energía.

Contenidos

1. Higiene y seguridad alimentaria y manipulación de alimentos

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

- Alteración y contaminación de los alimentos:
 - Conceptos
 - Causas
 - Factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos:
 - Físicas
 - Químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
- Alimentación y salud:
 - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
 - Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
 - Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Personal manipulador:
 - Requisitos de los manipuladores de alimentos.
 - Reglamento.
 - Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones.
 - Vestimenta y equipo de trabajo autorizados.
 - Gestos.
 - Heridas y su protección.
 - Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
 - Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

- Concepto y niveles de limpieza.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
- Productos de limpieza de uso común:
 - Tipos, clasificación.
 - Características principales de uso.
 - Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
 - Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas, métodos y equipos de limpieza:
 - Aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
 - Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería

- Agentes y factores de impacto.
- Tratamiento de residuos:
 - Manejo de residuos y desperdicios.
 - Tipos de residuos generados.
 - Residuos sólidos y envases.
 - Emisiones a la atmósfera.
 - Vertidos líquidos.
- Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Otras técnicas de prevención o protección.

4. **Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería**
 - Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
 - Consumo de energía.
 - Ahorro y alternativas energéticas.
 - Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

5. **Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería**
 - Compras y aprovisionamiento.
 - Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
 - Limpieza, lavandería y lencería.
 - Recepción y administración.
 - Mantenimiento.

6. **Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.**
 - Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes.
 - Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad.
 - Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería.
 - Medidas de prevención y protección:
 - En instalaciones.
 - En utilización de máquinas, equipos y utensilios.
 - Equipamiento personal de seguridad.
 - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
 - Situaciones de emergencia:
 - Procedimientos de actuación, aviso y alarmas.
 - Incendios.
 - Escapes de gases.
 - Fugas de agua o inundaciones.
 - Planes de emergencia y evacuación.
 - Primeros auxilios.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo - MF0711_2.	60	50

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE REPOSTERÍA.

Código: MP0229

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Colaborar en la confección de ofertas de repostería, estimando sus diferencias.

CE1.1 Participar, para un tipo de establecimiento determinado Para un tipo de establecimiento determinado debidamente caracterizado, y ofrecidos los datos necesarios:

- Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole dietética, económica, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas de repostería.
- Componer ofertas de repostería que resulten equilibradas dietéticamente, variadas y de calidad, presentándolas en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.

C2: Diferenciar características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas de repostería determinadas.

CE2.1 Apartir de determinadas ofertas de repostería debidamente caracterizadas, y con los datos que fueran necesarios:

- Identificar las necesidades de suministro de alimentos y bebidas.
- Analizar las características de los alimentos y bebidas seleccionados.
- Establecer ofertas de repostería que resulten variadas y de calidad, y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.

C3: Colaborar en el cálculo de costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas de repostería asociadas.

CE3.1 Partiendo de determinadas ofertas de repostería debidamente caracterizadas:

- Obtener costes de productos de repostería y materias primas, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos correctamente.
- Formalizar la documentación específica.
- Fijar precios de la oferta de repostería.

CE3.2 Utilizar eficazmente los medios ofimáticos disponibles.

CE3.3 Participar en valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información, tratándolas con rigor.

C4: Participar en organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción determinados.

CE4.1 Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

CE4.2 Utilizar los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

CE4.3 Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones de pastelería-repostería y similares.

CE4.4 Justificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino del consumo asignados, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

C5: Colaborar en los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería-repostería.

CE5.1 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para productos de pastelería-repostería y similares.

CE5.2 Preparar y manejar los equipos y condiciones adecuadas para llevar a cabo el tratamiento térmico (horneado, fritura, etc.) de aquellos productos que lo requieren.

CE5.3 Decidir posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones, para obtener los niveles de calidad predeterminados.

CE5.4 Aplicar los métodos y asignar los lugares de conservación los métodos o lugares de conservación de las masas, pastas y otras elaboraciones básicas obtenidas, teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C6: Colaborar en los procesos de preparación de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería tales como jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, cremas, rellenos dulces y salados y otras, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.

CE6.1 Disponer las condiciones en que deben realizarse las distintas elaboraciones y los parámetros a controlar.

CE6.2 Describir el orden y forma correcta de mezclado de los ingredientes.

CE6.3 Modificar en tiempo y forma adecuados de aquellos productos que necesitan un periodo de maduración, saborización o acondicionamiento.

CE6.4 Determinar el punto óptimo de temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

CE6.5 Aplicar las condiciones de enfriamiento y conservación idóneas para cada elaboración

C7: Colaborar en aplicar los métodos precisos y operar correctamente los equipos para la conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de pastelería-repostería.

CE7.1 Justificar los lugares, métodos y equipos de almacenamiento, conservación y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas más apropiados en función del destino o consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

CE7.2 Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones básicas en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.

CE7.3 Discriminar las diferentes etapas del proceso de fabricación y los productos susceptibles de recibir un tratamiento de conservación para consumo en tiempo futuro o su uso en una posterior elaboración.

CE7.4 Reconocer los principales problemas de la aplicación del frío en distintas elaboraciones relacionándolos con las anomalías o diferencias observadas en el producto final.

CE7.5 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de conservación, regeneración y envasado de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas, de acuerdo con su estado y métodos y equipos seleccionados, siguiendo un orden correcto, cumpliendo las instrucciones recibidas y atendiendo a la normativa higiénico-sanitaria.

CE7.6 Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, a fin de obtener productos finales de acuerdo con niveles de calidad predeterminados.

C8: Colaborar en desarrollar los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

CE8.1 Realizar las operaciones de regeneración que precisen las materias primas y elaboraciones básicas, controlando los resultados a partir de las señales/información generadas durante el proceso.

CE8.2 Ejecutar las operaciones necesarias para elaborar los productos de repostería de acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan.

CE8.3 Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las elaboraciones, de tal manera que se alcance el estándar de calidad previamente fijado.

CE8.4 Aplicar técnicas novedosas para la elaboración de postres de cocina y helados, describiendo sus principios, aplicaciones y resultados que se obtienen.

C9: Colaborar en diseñar y realizar decoraciones para los productos de repostería y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

CE9.1 Escoger géneros culinarios y demás materiales que sean aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la consecuente realización del motivo decorativo diseñado con antelación.

CE9.2 Realizar los motivos decorativos de acuerdo con el modelo gráfico diseñado u otras fuentes de inspiración.

CE9.3 Colocar los productos de repostería en los expositores siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

CE9.4 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

C10: Cooperar en reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria y de seguridad de la actividad de hostelería.

CE10.1 Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.

CE10.2 Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.

CE10.3 Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.

CE10.4 Fijar los parámetros objeto de control.

CE10.5 Enumerar los equipos necesarios.

CE10.6 Establecer la frecuencia del proceso de higienización.

CE10.7 Realizar diestramente las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar, desinsectar y desratizar.

CE10.8 Identificar y aplicar las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos de control, aviso y alarma, técnicas sanitarias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y evacuación.

C11: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

CE11.1 Reconocer el proceso productivo de la organización.

CE11.2 Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

CE11.3 Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

CE11.4 Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

CE11.5 Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

CE11.6 Demostrar un buen hacer profesional.

CE11.7 Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

CE11.8 Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

CE11.9 Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa a las personas adecuadas en cada momento.

CE11.10 Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

CE11.11 Demostrar autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

CE11.12 Actuar con rapidez en situaciones problemáticas.

CE11.13 Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

CE11.14 Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

CE11.15 Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.

Contenidos

1. Diseño de ofertas de repostería.

- Elaboración de ofertas de repostería y pastelería más comunes, en los distintos establecimientos.
- Confección de distintos tipos de ofertas. Confección de catálogos de productos para establecimientos de distintas categorías, sectores y distintas estaciones.
- Composición de ofertas de repostería-pastelería dietética.

2. Utilización de las materias primas.

- Diferenciación de los alimentos más característicos de cada estación.
- Utilización de productos de diversos orígenes: frutas, especias, condimentos, cacao, cafés y otros.
- Cumplimentación de fichas de especificación técnica para distintos productos.

3. Control de consumos y costes.

- Realización del control de calidad en alimentos.
- Diferenciación de calidad y estado de conservación de distintos alimentos: frutas, productos lácteos, coberturas, harinas, aditivos, especias y otros.
- Utilización de los distintos impresos de control de consumos.
- Valoración de postres y pasteles varios.

4. Regeneración de géneros y productos culinarios.

- Realización de regeneración de productos preparados.
- Aplicación de los distintos procedimientos de regeneración de materias primas, productos preparados, preelaboraciones y elaboraciones básicas de pastelería, productos congelados y conservas.

5. Realización de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones.

- Elaboración de jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, cremas, rellenos dulces y salados y otras.
- Aplicación de distintas técnicas de elaboración y/o cocción.
- Confección y presentación de pasteles y/o postres.
- Utilización de la maquinaria y equipos de obrador.
- Confección de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones.
- Utilización de los equipos, máquinas, útiles y herramientas del área de preparación.
- Confección y presentación de masas y pastas, aplicando diversas técnicas de cocción y variantes, tales como fritura, horneado así como diseño y formato.
- Selección de métodos de conservación en base a su posterior uso o destino.

6. Elaboración de postres de cocina y helados y acabados.

- Elaboración de postres y helados.
- Aplicación de distintos procedimientos de elaboración y métodos de cocción.
- Confección y presentación de postres.
- Utilización de la maquinaria y equipos de obrador.
- Montaje en plato de postres.
- Montaje y decoración de carro de postres y vitrinas expositoras.
- Aplicación de nuevas tecnologías.
- Utilización de nuevos utensilios, herramientas y maquinaria.

7. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección ambiental.

- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos.

- Respeto de las medidas de ahorro de energía y conservación ambiental en los procesos de almacenamiento y manipulación de géneros y elaboraciones culinarias.

8. Integración y comunicación en el centro de trabajo.

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.
- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

IV. PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Si se cuenta con acreditación	Si no se cuenta con acreditación
MF0709_2: Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración • Técnico superior en Dirección de Cocina. • Técnico superior en Procesos y calidad en la Industria Alimentaria. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de restauración de la familia profesional de hostelería y turismo 	1 año	3 años
MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería-repostería.	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración • Técnico superior en Dirección de Cocina. • Técnico superior en procesos y calidad en la Industria Alimentaria. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de restauración de la familia profesional de hostelería y turismo y del área de panadería pastelería, confitería y molinería de la familia profesional de industrias alimentarias 	1 año	3 años

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Si se cuenta con acreditación	Si no se cuenta con acreditación
MF0710_2: Productos de repostería.	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente o otros títulos equivalentes Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración Técnico superior en Dirección de Cocina. Técnico superior en procesos y calidad en la Industria Alimentaria Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de restauración de la familia profesional de hostelería y turismo 	1 año	3 años
MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en: Ciencia y Tecnología de los alimentos. Medicina y cirugía. Biología. Bioquímica. Química. Enología. Farmacia. Medicina. Veterinaria. Ciencias Ambientales. Ciencias del Mar Ingeniero Agrónomo Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. 	1 año	Imprescindible requisito de titulación

V. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula polivalente.	30	50
Taller de pastelería.	130	130
Economato y Bodega.	20	20

Espacio Formativo	M1	M2	M3	M4	M5
Aula polivalente.	X	X	X	X	–
Taller de pastelería.	X	X	X	–	–
Economato y Bodega.	X	X	X	–	–

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - Pizarras para escribir con rotulador - Equipos audiovisuales - Rotafolios - Material de aula - Mesa y silla para formador - Mesas y sillas para alumnos

Espacio Formativo	Equipamiento
Taller de pastelería	<ul style="list-style-type: none"> - Cocinas individuales semi-industriales de aprox. 400x600mm, con un quemador y una plancha. - Gratinadora. - Horno combinado con capacidad de 4 bandejas 400x600mm. - Horno eléctrico de pastelería/panadería. - Horno microondas. - Mesa de pastelería con 3 tolvas para azúcar y harina. - Turmix industrial. (brazo). - Cazos eléctricos. - Batidoras amasadoras de 4 litros de capacidad. - Laminadora. - Sorbetera o heladora. - Portalatas o latero móvil. - Atemperadora de chocolate. - Freidora. - Armario de fermentación. - Exprimidor de cítricos. - Cortadora de fiambres. - Abatidor de temperatura. - Máquina para hacer vacío. - Dispensador industrial rollo de papel. - Frigoríficos y/o cámara frigorífica para conservar las materias primas y productos elaborados. - Mesas de trabajo convencionales y/o frías. - Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza, preparación, pastelería, y demás lugares donde sean necesarios. - Congeladores en forma de armario. - Lavamanos a pedal. - Esterilizador de cuchillos. - Balanzas eléctricas de pastelería. - Botiquín. - Contenedor especial para basura de 56 cm de diámetro y 70 cm de altura. - Batería. - Elementos de protección. - Pesajarabes. Termómetro digital. - Cuarto frío con aire acondicionado (19-20 °C): zona fría para el manipulado de chocolate y otras elaboraciones que lo requieren tales como acabado y decoración de pasteles y tartas. - Herramientas y utillaje: rodillos, juegos de boquillas, juegos cortapastas, inyector-dosificador, moldes de silicona, flaneras, lenguas y espátulas, varillas, barreños, brochas, cacillos, paleta, cuchillos, chinos, embudos, espuela, espumaderas, graseras, hilador, polveras, mangas, medidas de capacidad, medio punto, pies de tarta, ralladores, sartenes, tamiz, tijeras, moldes de aro de diferentes alturas y diámetros, cuerna o rebañadera,
Economato y Bodega	<ul style="list-style-type: none"> - Estanterías - Cámara frigorífica. - Congelador en forma de armario.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

ANEXO III

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: ALOJAMIENTO RURAL

Código: HOTU0109

Familia profesional: Hostelería y Turismo

Área profesional: Agroturismo

Nivel de cualificación profesional: 2

Cualificación profesional de referencia:

HOT326_2. Alojamiento Rural (RD 1700/2007 de 14 de diciembre)

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC1042_2: Gestionar y comercializar servicios propios del alojamiento rural.

UC1043_2: Gestionar y realizar el servicio de recepción en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales.

UC1044_2: Preparar y servir desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona.

UC1045_2: Asegurar el mantenimiento y condiciones de uso de espacios, instalaciones y dotación en alojamientos rurales.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Competencia general:

Gestionar y comercializar alojamientos rurales, de modo que se consigan los objetivos económicos y de calidad establecidos, se presten los servicios básicos de alojamiento, restauración e información y se asegure el buen estado de las instalaciones, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene y de protección ambiental

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad en alojamientos turísticos situados en entornos rurales, como casas o apartamentos, albergues y hoteles rurales, u otros establecimientos de semejante naturaleza, como propietario que gestiona, presta el servicio o asegura su prestación, o como empleado cualificado que realiza sus funciones bajo la dependencia del propietario o superior jerárquico correspondiente.

Sectores productivos:

Se sitúa en el sector de hostelería y, especialmente, en el subsector de alojamiento turístico en el medio rural, aunque también puede ubicarse en sectores tales como el educativo o el de servicios sociales, en cuyo marco se engloban determinados tipos de alojamientos rurales no turísticos.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

Gestor de alojamientos rurales.

Empleado de hostelería rural.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración es necesario poseer una certificación o documentación que acredite la formación sobre manipulación de alimentos.

Duración de la formación asociada: 580 horas.

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF1042_2: Gestión y comercialización de alojamientos rurales. (180 horas)

- UF0684: Proyecto de Implantación del alojamiento rural (50 horas)
- UF0685: Aprovechamiento, control de costes y gestión del alojamiento rural (60 horas).
- UF0686: Promoción y comercialización del alojamiento rural (70 horas).

MF1043_2: Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales. (90 horas)

MF1044_2: Restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales. (120 horas)

- UF0687: Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales (80 horas).
- UF0688: Servicio de restauración en alojamientos rurales ubicados en entornos rurales y/o naturales (40 horas).

MF1045_2: Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales. (90 horas)

MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas)

MP0143: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Alojamiento rural. (40 horas)

Vinculación con capacitaciones profesionales

La formación establecida en el módulo formativo de "Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería" garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la obtención de la acreditación de manipulación de alimentos

II. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Unidad de competencia 1

Denominación: GESTIONAR Y COMERCIALIZAR SERVICIOS PROPIOS DEL ALOJAMIENTO RURAL

Nivel: 2

Código: UC1042_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Valorar la posibilidad de implantación de un pequeño establecimiento de alojamiento rural, estimando la potencialidad del proyecto de acuerdo con los medios disponibles y el volumen de negocio previsto.

CR1.1 La información sobre el mercado de la zona, las posibilidades de financiación y subvenciones y la legislación sobre los diferentes aspectos que inciden en la actividad de alojamiento en casas rurales se recaba, estableciendo las relaciones oportunas con las Administraciones locales y asociaciones de turismo rural de la zona

CR1.2 El análisis previo a la implantación del alojamiento rural se realiza valorando:

- Los objetivos previstos.
- La ubicación física y el ámbito de actuación.
- Los promotores del proyecto.
- El tiempo de ejecución.
- El tipo jurídico de empresa.
- La previsión de recursos humanos.
- La demanda potencial.
- La competencia.

CR1.3 Desde el punto de vista económico se tienen en cuenta, para la implantación, los siguientes aspectos:

- La previsión de gastos e ingresos.
- La estructura y composición del inmovilizado.
- La necesidad de inversión y su financiación.
- La rentabilidad del proyecto.
- La posibilidad de subvenciones y ayudas a la empresa o a la actividad, ofrecidas por las diferentes Administraciones Públicas

CR1.4 La composición de los recursos humanos necesarios se determina según las funciones y procesos propios de la actividad de alojamiento rural y de los objetivos establecidos, y atendiendo a necesidades de formación y a experiencia.

CR1.5 Se definen los servicios identificando sus características técnicas, los elementos innovadores y caracteres diferenciales frente a la competencia, las instalaciones y equipos, el proceso productivo y el sistema de calidad elegido que vaya a ser objeto de aplicación.

CR1.6 El sistema de seguridad del establecimiento y de protección de los clientes, así como las principales contingencias que puedan producirse, se prevén

RP2: Realizar los trámites para la puesta en marcha del proyecto empresarial de explotación del alojamiento rural como alojamiento turístico, cumpliendo las formalidades administrativas para la creación del establecimiento.

CR2.1 Las acciones derivadas de las obligaciones legales para la puesta en marcha y desarrollo de la actividad correspondiente a una pequeña empresa de alojamiento rural se identifican y llevan a cabo.

CR2.2 Las formas de contratación idóneas se eligen en función del tamaño, actividad y objetivos del alojamiento rural como empresa.

CR2.3 La documentación necesaria para la constitución de la pequeña empresa de alojamiento rural y la generada por el desarrollo de su actividad económica se identifica, tramita, gestiona, organiza y, en su caso, cumplimenta con rigor.

RP3: Participar en la elaboración del proyecto de diseño, restauración y decoración del alojamiento rural para su adaptación como alojamiento turístico.

CR3.1 Los criterios y estilos arquitectónicos se determinan teniendo en cuenta los propios del entorno.

CR3.2 Los criterios estéticos, ecológicos y ambientales se conjugan de forma que se adecuen al entorno.

CR3.4 La normativa sobre accesibilidad se tiene en cuenta y se aplica en el proyecto de diseño, restauración y decoración del alojamiento.

CR3.4 Los materiales básicos y los elementos decorativos tradicionales se reconocen para su preservación y puesta en valor en el alojamiento.

CR3.5 En la definición de la decoración exterior e interior se colabora para una mayor personalización y adecuación a la idea empresarial.

CR3.6 El equipamiento básico del alojamiento rural se determina conforme a la categoría del establecimiento, capacidad de alojamiento prevista y necesidades de los clientes.

RP4: Calcular la inversión en inmovilizado para la puesta en marcha del alojamiento rural y realizar las gestiones de compra correspondientes.

CR4.1 La identificación de necesidades de mobiliario y equipos y su compra se realiza en función del tipo, categoría y características del alojamiento rural que se vaya a poner en explotación, de los servicios objeto de prestación, y de la estructura y composición del inmovilizado y posibilidades de financiación.

CR4.2 La negociación con los proveedores para la compra inicial de mobiliario y equipos se realiza buscando las condiciones más ventajosas en las operaciones comerciales, y teniendo en cuenta:

- Precios del mercado.
- Plazos de entrega.
- Calidades.
- Condiciones de pago.
- Condiciones de transporte.
- Descuentos.
- Volumen de pedido.
- Liquidez de la empresa.
- Servicio posventa del proveedor.

RP5: Realizar la gestión de aprovisionamiento de las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias derivadas de la explotación del alojamiento rural y controlar los consumos.

CR5.1 El aprovisionamiento y reposición de enseres, productos para la limpieza, lencería de cama y baño y atenciones a clientes, que resulten idóneos para optimizar los recursos y prestar la atención adecuada, se realiza teniendo en cuenta el tamaño y categoría del establecimiento y las expectativas de ocupación.

CR5.2 El aprovisionamiento de materias primas o productos necesarios para la elaboración de desayunos y otras elaboraciones culinarias se realiza teniendo en cuenta la calidad predeterminada, las cantidades necesarias en función del número de clientes, su coste y el margen de beneficios.

CR5.3. La negociación con los proveedores para cubrir las exigencias derivadas de la explotación del establecimiento se realiza buscando las condiciones más ventajosas en las operaciones comerciales, y teniendo en cuenta:

- Precios del mercado.
- Plazos de entrega.
- Calidades.
- Condiciones de pago.
- Condiciones de transporte.
- Descuentos.
- Volumen de pedido.
- Liquidez actual de la empresa.

CR5.4 Las existencias de géneros culinarios, productos de limpieza y mantenimiento y otros que resulten necesarios para el servicio diario se prevé que se ajustan a las necesidades previstas, disponiendo de un stock suficiente para hacer frente a las eventualidades.

CR5.5 Se comprueba que los alimentos, bebidas y demás géneros alimentarios recibidos cumplen con la petición de compra, como unidades, pesos netos y nivel de calidad y que las condiciones establecidas en cuanto a fecha de caducidad, estado del embalaje, temperatura y registros sanitarios, se cumplen.

CR5.6 Los artículos se almacenan de acuerdo con criterios de racionalización y cumpliendo las medidas de seguridad e higiene.

CR5.7 Los consumos de mercancías y bienes en general necesarios para cubrir las exigencias de explotación son objeto de control, de modo que se puedan determinar los costes de producción de los distintos servicios prestados en el alojamiento rural.

RP6: Gestionar y controlar la actividad del alojamiento rural como alojamiento turístico de modo que se pueda hacer un seguimiento de los resultados de producción y económicos del establecimiento, así como de la calidad de los servicios, aplicando las medidas correctoras oportunas.

CR6.1 Los sistemas de organización de la información se aplican, seleccionando los adecuados para proporcionar información actualizada sobre la situación económica y financiera del alojamiento rural.

CR6.2 La cumplimentación de los documentos generados en la actividad, como comandas, vales, facturas, albaranes, letras de cambio, cheques, recibos y otros, se comprueba que se realiza en el formato establecido y con los datos necesarios en cada caso, de acuerdo con la legislación vigente.

CR6.3 El método de control que permite auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja se aplica, adoptando las medidas necesarias ante los desajustes o desviaciones ocurridos durante el proceso.

CR6.4 Los resultados de producción y económicos del establecimiento se evalúan aplicando el sistema adoptado.

CR6.5 El precio de los servicios y productos ofertados se fija a partir del cálculo de los costes y del conocimiento del mercado.

CR6.6 Los problemas ocasionados por los desajustes en el proceso general de producción y servicio se resuelven, tomando las medidas que se precisen.

CR6.7 Los métodos adoptados para la gestión y control de la calidad del servicio se aplican con rigor.

RP7: Comercializar la oferta de servicios del alojamiento rural entre sus clientes actuales y potenciales, despertando el interés de compra y procurando la fidelización de los clientes.

CR7.1 La información sobre los clientes actuales y potenciales se obtiene, creando los listados correspondientes en bases de datos e incorporando información sobre sus preferencias, demandas, niveles de gasto y otra de interés comercial.

CR7.2 La oferta de servicios y orientación comercial del alojamiento rural se delimita, en relación con los competidores, determinando sus diferenciales positivos y posición competitiva.

CR7.3 Las actividades para la desestacionalización de la oferta del alojamiento rural se definen y se dan a conocer en los ámbitos adecuados.

CR7.4 Los canales de distribución se identifican y seleccionan utilizando criterios de adecuación a la oferta, para la propuesta de actividades de comercialización.

CR7.5 Los recursos disponibles para llevar a cabo las acciones comerciales se fijan con criterios de racionalidad para los objetivos previstos.

CR7.6 Las técnicas y elementos para lograr la fidelización de los clientes se identifican y, en su caso, se incorporan al plan de comercialización del alojamiento rural.

CR7.7 Las acciones promocionales encaminadas a fidelizar a los clientes actuales y a captar nuevos clientes, y los elementos de soporte para las mismas, se proponen a las entidades externas de comercialización.

CR7.8 Los acuerdos de prestación de servicios se proponen y negocian con las agencias de viajes u otras entidades mediadoras.

CR7.9 La integración en asociaciones para la comercialización se realiza, y la asistencia a ferias, encuentros, bolsas de contratación y demás eventos de esta naturaleza se planifica para una óptima comercialización del proyecto.

CR7.10 En los actos de comercialización, los elementos de promoción se disponen convenientemente, organizando las zonas de exposición con criterios de dinamismo y de atracción para los viandantes y visitantes.

CR7.11 En la ejecución de las acciones de promoción se participa, efectuando un seguimiento de las mismas para evaluar su resultado.

RP8: Valorar la necesidad de medios informáticos para el funcionamiento del alojamiento rural como alojamiento turístico y utilizarlos.

CR8.1 Las nuevas tecnologías se incorporan, tanto para la gestión como para la comercialización del alojamiento rural.

CR8.2 El hardware y el software se propone o decide en función de su necesidad para la actividad del alojamiento rural.

CR8.3 Las aplicaciones informáticas se instalan y se utilizan de forma racional, segura y eficaz.

CR8.4 Internet y el correo electrónico se utilizan de forma segura como fuente de información para la actividad del alojamiento rural y como vía de comunicación para la gestión del establecimiento.

CR8.5 Las páginas web y los canales de reserva vía internet se utilizan como vía de comercialización del alojamiento rural.

Contexto profesional

Medios de producción

Ordenador con aplicaciones informáticas de gestión de alojamiento rural y con conexión a Internet. Impresora. Teléfono y telefax. Impresos y documentos comerciales y administrativos, tanto propios como de proveedores, habituales en la gestión y comercialización de alojamientos rurales. Documentación informativa. Material promocional y de soporte a la documentación emitida. Material de oficina diverso. Equipo e instrumentos de medida. Almacén. Equipos de refrigeración.

Productos y resultados

Viabilidad de implantación de un pequeño establecimiento de alojamiento rural estimada. Implementación del proyecto empresarial de explotación de la casa rural como alojamiento turístico. Gestión de aprovisionamiento realizada. Control de consumos efectuado. Oferta de servicios del alojamiento rural comercializada. Acuerdos con proveedores. Implantación de sistemas de gestión y comercialización informatizados.

Información utilizada o generada:

Información para la creación de pequeñas empresas. Documentación de organismos públicos relacionados con la actividad, como licencias de actividad, registros sanitarios y otros. Manuales de procesos normalizados. Documentos administrativos normalizados, como inventarios, notas de pedido, facturas, albaranes, letras de cambio,

cheques y fichas de control de consumos. Archivos de clientes y proveedores. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos. Información sobre recursos, servicios y productos turísticos de la zona. Información sobre proveedores y sobre la competencia. Manuales de equipos informáticos y software de gestión. Normativa sobre accesibilidad.

Unidad de competencia 2

Denominación: GESTIONAR Y REALIZAR EL SERVICIO DE RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES.

Nivel: 2

Código: UC1043_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Realizar las actividades habituales de la recepción en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales, desde la reserva a la salida del cliente, tramitando y gestionando la documentación necesaria, de acuerdo con la normativa vigente.

CR1.1 La documentación propia del servicio de recepción y conserjería, como el registro de clientes, la ficha de cliente o los cuestionarios de satisfacción, se dispone, cumplimenta y gestiona para conseguir una adecuada prestación del servicio.

CR1.2 La verificación del estado de reservas de servicios y su disponibilidad se realiza previamente a la llegada de los clientes, utilizando, en su caso, aplicaciones informáticas.

CR1.3 La asignación de las habitaciones y/o camas se realiza con el fin de conseguir la satisfacción de las demandas, la accesibilidad y la optimización de las reservas y del espacio destinado a alojamiento.

CR1.4 En el proceso de recepción del cliente:

- La bienvenida se ofrece mostrando cortesía y amabilidad, comprobando, en caso necesario, la reserva efectuada.
- Los procedimientos de registro aplicados siguen los criterios establecidos.
- En el caso de un alojamiento de alquiler compartido, se muestra la habitación al cliente, explicándole todo lo relativo al funcionamiento de la casa, los horarios de comedor, instalaciones existentes y medios de seguridad.
- En el caso de un alojamiento de alquiler completo, se muestra la casa a los clientes, enseñándoles el mobiliario y aparatos existentes, como cocina, electrodomésticos, sistemas de calefacción y agua caliente, medios de seguridad y otros, facilitándoles por escrito las instrucciones de funcionamiento y las normas generales de uso.
- En el caso de alojamiento en refugio o albergue de montaña, el mobiliario, espacios comunes, sistemas de calefacción y agua caliente, si los hubiera, y medios de seguridad del alojamiento, se muestran a los clientes o usuarios, facilitándoles por escrito las instrucciones de funcionamiento y las normas generales de uso, así como otras de comportamiento ambiental.

CR1.5 La documentación generada se cumplimenta y archiva y se facilitan los servicios propios de recepción-conserjería del establecimiento durante la estancia del cliente en el establecimiento.

CR1.6 La confidencialidad se mantiene en todo momento y, ante cualquier demanda o atención prestada a un cliente, se actúa con diligencia y absoluta discreción.

CR1.7 En el proceso de salida del cliente:

- La facturación de todos los servicios se comprueba de manera eficaz.
- El sistema de pago convenido se aplica.

- La anotación en la ficha de cliente de las circunstancias de su estancia, días que estuvo, servicios que se le prestaron y otras de interés se realiza, en su caso, en forma y tiempo adecuados.
- El grado de satisfacción se comprueba mediante los métodos establecidos: cuestionarios escritos, charla y preguntas directas a los clientes y otros.
- En la despedida del cliente se actúa de forma cortés, potenciando la materialización de futuras estancias.

CR1.8 La ofimática y las aplicaciones informáticas elegidas para las actividades propias de la recepción se utilizan.

RP2: Utilizar las técnicas y medios externos e internos de comunicación adecuados a las necesidades y características de clientes y proveedores.

CR2.1 Los medios técnicos de comunicación disponibles, como Internet, intranet, telefonía, megafonía, telefax y otros, se utilizan, en caso de que los hubiera, de forma responsable, seleccionando el más adecuado en función de la situación planteada.

CR2.2 La comunicación con los clientes es fluida, utilizando el medio más eficaz para conseguir una buena interacción y comprensión en la comunicación.

CR2.3 Las comunicaciones, tanto externas como internas, llegan a los destinatarios adecuados, manteniéndose una absoluta reserva y asegurando así la confidencialidad de las mismas.

CR2.4 Las acciones comunicativas objeto de ejecución se realizan y, en su caso, se coordinan de forma que se obtenga la satisfacción de los deseos del cliente, actuando con la mayor celeridad posible, y se facilite y potencie la eficacia en la comunicación con el resto de personal y con las instancias externas con las que el establecimiento se relaciona.

CR2.5 La comunicación y coordinación, en caso de alojamientos en entornos naturales, se mantiene con los guías de montaña y responsables de los servicios encargados del desarrollo de actividades complementarias fuera del establecimiento.

RP3: Prestar información general sobre itinerarios, recursos naturales y culturales del entorno rural y/o natural, meteorología y servicios turísticos complementarios, sensibilizando a los clientes sobre la necesaria conservación de los espacios naturales.

CR3.1 La información general relativa a los recursos naturales, culturales y de ocio del entorno rural se identifica, selecciona e interpreta para poder transmitirla de manera fiable y actualizada, especialmente si se trata de un espacio protegido.

CR3.2 Los listados de recursos naturales o de patrimonio histórico o artístico de la zona, de actividades deportivas y/o recreativas y de fiestas locales se elaboran especificando localización, distancia, fechas, medios de transporte o formas de acceso, tiempo a emplear y horarios de apertura y cierre.

CR3.4 La información sobre los servicios turísticos de la zona, tales como puntos de información, restaurantes, tiendas de artesanía y souvenir, se facilita, complementando la oferta propia del alojamiento rural.

CR3.4 La información sobre las medidas ambientales de aplicación en el entorno, en caso de alojamiento en refugios o albergues de montaña, se pone a disposición de los usuarios de la forma más conveniente y efectiva para sensibilizar sobre la necesaria conservación de los espacios naturales.

CR3.5 La normativa y procedimientos de autorización de accesos a espacios naturales se transmiten a los usuarios en los refugios o albergues ubicados en espacios protegidos o cercanos a ellos.

CR3.6 La legislación sobre medio ambiente se tiene en cuenta en todo tipo de información que se facilite acerca del entorno y de las actividades de ocio que en su marco se realicen, potenciando la toma de conciencia sobre la utilización y conservación de los recursos ambientales.

CR3.7 La propia conducta de respeto y protección ambiental se adecua en todo momento al entorno en el que trabaja para reforzar con el ejemplo los mensajes de sensibilización transmitidos a los clientes o usuarios.

CR3.8 Los diferentes soportes de información disponibles en el alojamiento, como listados de recursos naturales y culturales, guías de viaje, folletos turísticos, libros especializados, periódicos y revistas, relacionados con las diferentes actividades de ocio y tiempo libre que se puedan realizar en el entorno, se facilitan a los clientes, prestándoles la información complementaria que soliciten.

CR3.9 La comunicación y coordinación con los representantes y técnicos de los servicios encargados del desarrollo de las actividades de ocio complementarias fuera del establecimiento se facilita.

CR3.10 En la transmisión de información a los clientes se actúa en todo momento con respeto, amabilidad, expresándose de forma clara, con cordialidad y preocupándose por los intereses de los mismos.

RP4: Atender las peticiones y quejas planteadas por los clientes o usuarios, de forma que se les facilite el máximo nivel posible de satisfacción, confort y seguridad.

CR4.1 Siempre que sea posible se satisfacen los deseos del cliente o usuario con la mayor celeridad, respetando, al mismo tiempo, las normas del establecimiento.

CR4.2 La atención directa al cliente o usuario ante sus peticiones y sugerencias se realiza adoptando una actitud amable y hospitalaria y siguiendo la política marcada por la dirección del establecimiento.

CR4.3 Las quejas o reclamaciones de los clientes se atienden con amabilidad, eficacia y máxima discreción, anotándolas por escrito, tomando las medidas oportunas para su resolución y cumpliendo la normativa vigente.

CR4.4 Las modificaciones que se producen en los servicios prestados se comunican, aportando las explicaciones necesarias, en forma y tiempo adecuados a los clientes o usuarios y, en caso de alojamientos en entornos naturales, al organismo, federación, club o asociación propietaria del establecimiento.

CR4.5 Las actuaciones que se adoptan ante situaciones adversas son las establecidas y adecuadas a cada situación.

CR4.6 La comunicación con los clientes es fluida, utilizando el medio más eficaz para poder conseguir una buena interacción y comprensión en la comunicación.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos informáticos. Programas informáticos específicos. Internet e Intranet. Página web del establecimiento. Equipos y material de oficina. Instrumentos de telecomunicaciones. Equipos e instrumentos de seguridad y vigilancia. Materiales de ayuda para discapacitados. Equipos y elementos de acceso y transporte dentro del establecimiento. Material promocional y de soporte a la documentación emitida.

Productos y resultados

Facilitación del servicio de alojamiento propio del entorno rural y/o natural requerido por el cliente o usuario. Atención a los clientes o usuarios. Facturación y cobro de los servicios. Control de los servicios. Atención y gestión de las comunicaciones internas y externas. Información y gestión para la dirección del establecimiento de alojamiento propio de entorno rural y/o natural. Documentaciones oficiales formalizadas, como ficha de policía, hoja de reclamaciones, informes estadísticos o cambios de divisa.

Documentos de control de caja formalizados. Documentación de control y reposición de materiales y de documentos tipo formalizada. Quejas y reclamaciones atendidas. Información a clientes o usuarios sobre el funcionamiento y los servicios del establecimiento de alojamiento propio de entorno rural y/o natural y sobre los servicios y recursos del entorno.

Información utilizada o generada:

Manuales de elaboración de informes y estadísticas. Manuales de técnicas de acogida y atención al cliente. Manual de archivo y gestión de la información. Manual de búsqueda y localización de fallos e incidencias. Manual de organización del trabajo en Recepción. Manual de control y mantenimiento de los equipos de seguridad. Información a clientes sobre el funcionamiento y los servicios del establecimiento de alojamiento propio de entorno rural y/o natural y sobre los servicios y recursos del entorno. Información interna referente a las políticas y programas de la empresa, a los procesos, procedimientos y métodos de operación y a los acuerdos y contratos con clientes. Información para las relaciones funcionales internas y jerárquicas. Documentación sobre servicios turísticos y recursos naturales y culturales del entorno. Cartografía de la zona, normas de autoprotección y seguridad en la montaña. Inventario de recursos, servicios y equipamientos de uso público y oferta turística especializada en montaña y turismo de naturaleza. En su caso, folletos del espacio natural protegido donde se ubique el establecimiento.

Unidad de competencia 3

Denominación: PREPARAR Y SERVIR DESAYUNOS, ELABORACIONES CULINARIAS SENCILLAS Y PLATOS SIGNIFICATIVOS DE LA ZONA.

Nivel: 2

Código: UC1044_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Definir ofertas gastronómicas sencillas propias de entornos rurales y naturales.

CR1.1 Las ofertas gastronómicas propias del alojamiento se definen teniendo en cuenta:

- Las necesidades y gustos de los clientes reales y potenciales.
- El patrimonio gastronómico de la zona.
- La dieta de montaña, si procede.
- Las posibilidades de abastecimiento de géneros y productos culinarios.
- Los medios físicos, humanos y económicos del alojamiento.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.
- El valor nutritivo de los alimentos.
- La estacionalidad de los productos.

CR1.2 La rueda de menús y las sugerencias se comprueba que se realizan teniendo en cuenta la rotación de artículos o productos de temporada.

CR1.3 El sistema de rotación de las ofertas gastronómicas del alojamiento se establece permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

CR1.4 Las normas de dietética y nutrición se aplican cuando es necesario.

CR1.5 La presentación impresa de las ofertas gastronómicas propias del alojamiento se formaliza teniendo en cuenta la categoría y tipo de alojamiento, los objetivos económicos y la imagen corporativa.

RP2: Informar a los clientes sobre la oferta gastronómica del establecimiento y sobre las características de la gastronomía local, potenciando su venta.

CR2.1 La información sobre la gastronomía local, platos objeto de elaboración en el establecimiento y bebidas, se facilita de forma que resulten atractivos para la clientela, se satisfaga su curiosidad y se materialice su venta.

CR2.2 La apariencia personal y la atención continua a las peticiones de la clientela permiten transmitir una buena imagen de la empresa, dar confianza a los clientes y facilitar la venta.

CR2.3 Al prestar la información se comprueba que los clientes tienen a su disposición la lista de precios.

CR2.4 Una o varias alternativas se presentan, en caso de no poder ofrecer el servicio gastronómico solicitado por el cliente, intentando que se adapten a los gustos del mismo.

CR2.5 La venta se concreta de acuerdo con los procedimientos establecidos, asegurándose verbalmente de los pedidos de los clientes.

CR2.6 La comunicación con los clientes es fluida y permite conseguir la interacción y comprensión suficientes para mejorar el servicio y nivel de satisfacción.

RP3: Elaborar y presentar desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos poco complejos del entorno rural y natural, que respondan a las características de la zona, aplicando la normativa higiénico sanitaria.

CR3.1 El aprovisionamiento interno de géneros y utensilios, para su utilización posterior en la preparación y presentación de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona, se realiza en función de las necesidades del servicio.

CR3.2 La preelaboración de las materias primas que se van a utilizar para la confección de las elaboraciones culinarias se realiza aplicando las técnicas apropiadas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo y de conservación.

CR3.4 La preparación y presentación de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos del entorno rural y natural se realiza de acuerdo con la definición del producto, las técnicas sencillas de elaboración y la adaptación a peticiones específicas y sencillas de los clientes.

CR3.4 El envasado de productos gastronómicos artesanales se realiza, en su caso, aplicando las técnicas correspondientes de elaboración y conservación y cuidando su presentación comercial.

CR3.5 La normativa de seguridad e higiene para el manipulado y procesado de alimentos se cumple en todas las fases de los procesos.

CR3.6 La limpieza, mantenimiento y puesta a punto de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, los productos y los procedimientos establecidos.

CR3.7 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

RP4: Desarrollar el proceso de servicio de alimentos y bebidas en alojamientos situados en entornos rurales y naturales, de acuerdo con normas sencillas de servicio y atendiendo las peticiones de los clientes para satisfacer sus deseos, necesidades y expectativas.

CR4.1 Las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo necesarios para el servicio, se realizan respetando las normas higiénico-sanitarias.

CR4.2 El montaje de mesas y elementos de apoyo necesarios para el servicio de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona, se realiza.

CR4.3 El servicio de alimentos y bebidas se realiza teniendo en cuenta su desarrollo lógico y las normas elementales de protocolo.

CR4.4 El servicio de alimentos y bebidas se realiza:

- Asegurándose de que los alimentos y bebidas servidos se corresponden con la solicitud del cliente.
- Manteniendo la actitud de servicio mediante la aplicación de técnicas simples.
- Transportando los alimentos de la cocina al comedor en la forma y momento establecidos.
- Transportando el material desbarasado a la cocina con rapidez y eficacia.

CR4.5 Las operaciones de postservicio se realizan conforme a los procedimientos establecidos.

CR4.6 Ante contingencias no previstas en el proceso se adoptan las medidas correctoras necesarias.

CR4.7 Las rupturas y anomalías generadas durante el proceso se solucionan con rapidez, minimizando en lo posible los costes y perjuicios que se deriven.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos de refrigeración. Equipos de cocción. Utensilios para la preparación de comidas sencillas. Menaje de servicio. Géneros culinarios, productos gastronómicos, bebidas y materiales de decoración. Vajillas, cuberterías y cristalerías. Material de acondicionamiento, como envases y etiquetas. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados. Extintores y sistemas de seguridad.

Productos y resultados

Definición de ofertas gastronómicas propias de entornos rurales y naturales. Preparación, presentación y servicio de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos poco complejos significativos del entorno rural y natural.

Información utilizada o generada

Documentos normalizados, como inventarios, relevés, vales de pedidos y transferencias, comandas, fichas de especificación técnica o de control de consumos. Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de fabricación. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

Unidad de competencia 4

Denominación: ASEGURAR EL MANTENIMIENTO Y CONDICIONES DE USO DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y DOTACIÓN EN ALOJAMIENTOS RURALES

Nivel: 2

Código: UC1045_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Comprobar que las instalaciones auxiliares y de seguridad, mobiliario y equipos del establecimiento de alojamiento rural cumplen la normativa vigente, se encuentran en perfectas condiciones de uso y están convenientemente ubicados.

CR1.1 El estado y buen funcionamiento de las instalaciones de agua, iluminación, calefacción y gas del establecimiento y su adecuación a la normativa vigente se comprueba.

CR1.2 El mantenimiento de uso de las instalaciones auxiliares del establecimiento se efectúa o, en su caso, se verifica, con la periodicidad requerida, solventando los fallos detectados con la mayor rapidez posible.

CR1.3 El perfecto estado de uso de los sistemas de emergencia o contra incendios, como extintores, señalizaciones, botiquín y otros, su debida señalización, el fácil acceso para su utilización y demás aspectos exigidos por la normativa de seguridad vigente se asegura.

CR1.4 La accesibilidad al alojamiento se asegura y se comprueba su adecuada señalización.

CR1.5 El estado del mobiliario y su distribución adecuada se comprueba, adoptando las medidas oportunas para su reparación y permitiendo el acceso y movilidad cómodos de los huéspedes.

CR1.6 El estado y funcionamiento de los electrodomésticos y pequeña maquinaria de uso habitual, antes de la llegada de los clientes, se comprueban, asegurando su dotación y adecuado funcionamiento.

CR1.7 La rápida y efectiva reparación de los electrodomésticos o pequeña maquinaria para poder prestar un buen servicio durante la estancia de los clientes se asegura.

RP2: Coordinar y realizar las operaciones de limpieza y arreglo de las habitaciones, demás instalaciones, mobiliario y equipamiento en establecimientos de alojamiento rural, respetando las normas ambientales y de seguridad e higiene y comprobando los resultados.

CR2.1 Las prioridades en cuanto a limpieza y puesta a punto de áreas se establecen, adecuándose y adaptándose a cada tipo de situación, utilizando para ello los procedimientos fijados.

CR2.2 Los productos y materiales más adecuados en función de las superficies que se vayan a limpiar, del tipo de limpieza que se vaya a realizar y del respeto al medio ambiente se eligen para proporcionar al establecimiento el máximo grado de grado de conservación, limpieza y desinfección.

CR2.3 Las instrucciones para el desarrollo de las funciones de limpieza y puesta a punto de las instalaciones, en su caso por parte del personal colaborador, se transmiten de forma clara, asegurándose de su perfecta comprensión y prestando asistencia técnica y operativa si fuera necesario.

CR2.4 La limpieza, desinfección y embellecimiento de superficies se realizan con la periodicidad requerida, utilizando los productos pertinentes según la naturaleza, características y acabado de las mismas, aplicando la proporción idónea en cada caso y teniendo en cuenta su posible toxicidad y la posibilidad de contaminación ambiental.

CR2.5 La maquinaria se utiliza cumpliendo las instrucciones de uso, aplicando criterios de racionalidad, normativa de seguridad y protección ambiental, y respetando el descanso de los clientes.

CR2.6 La limpieza y mantenimiento de los equipos y utillaje empleados se realizan cumpliendo las especificaciones técnicas y respetando la periodicidad requerida en cada caso para su conservación.

CR2.7 El cambio de la ropa de cama y baño se realiza siguiendo criterios de higiene y cuidando la presentación y el sentido estético.

CR2.8 El estado de limpieza y puesta a punto de las habitaciones se verifica para asegurar la prestación del servicio y la satisfacción del cliente.

RP3: Realizar, limpiar y mantener elementos decorativos sencillos en establecimientos de alojamiento rural, aplicando las técnicas y los criterios estéticos, con el fin de lograr que el cliente pueda disfrutar de un entorno confortable.

CR3.1 Los elementos decorativos sencillos y otras operaciones de embellecimiento de las instalaciones del alojamiento rural se realizan teniendo en cuenta, entre otros, los recursos decorativos del entorno, la estacionalidad, y las festividades y aplicando criterios estéticos con el fin de conseguir ambientes agradables para el cliente.

CR3.2 La limpieza y mantenimiento de elementos de decoración como cuadros, porcelanas, marfiles, bronce, tapices y otros, se realiza con la periodicidad adecuada, atendiendo a sus características y utilizando los productos idóneos en cada caso.

CR3.3 El regado, abonado y limpieza de plantas de interior y exterior, así como el mantenimiento de floreros, motivos decorativos o centros de mesa se realiza con la asiduidad y cuidado requeridos en cada caso y aplicando criterios estéticos.

CR3.4 Las composiciones florales o frutales se realizan teniendo en cuenta el color, las proporciones y el soporte, aplicando criterios estéticos y teniendo en cuenta la estacionalidad y las festividades.

RP4: Coordinar y realizar operaciones sencillas de lavado, planchado y presentación de ropas propias del establecimiento, teniendo en cuenta las indicaciones del etiquetado y respetando las normas de protección ambiental y de seguridad e higiene, así como asegurar y comprobar resultados y necesidades de reposición.

CR4.1 Las prioridades que se derivan de las necesidades correspondientes en materia de lencería-lavandería se determinan, coordinándose, en su caso, con las empresas externas de lavandería industrial, por medio de los procedimientos establecidos.

CR4.2 Las instrucciones para el desarrollo de operaciones sencillas de lavado y planchado, en su caso, por parte de personal colaborador, se transmiten de forma clara, asegurándose de su comprensión y prestando asistencia técnica y operativa si fuera necesario.

CR4.3 Las máquinas que se utilicen en las operaciones de lavado, secado y planchado se preparan, programan, ajustan o reajustan para obtener óptimos resultados, minimizando los gastos y respetando el medio ambiente.

CR4.4 La dosificación de productos para el lavado y suavizado se efectúa teniendo en cuenta la técnica de lavado, especificaciones del etiquetado de las prendas y características de acabado requeridas.

CR4.5 Las distintas fases del proceso de lavado, secado y planchado se desarrollan y controlan de modo que se garantice un óptimo funcionamiento de los medios de producción y se le dé a las prendas o artículos la limpieza, higienización, aroma y aspecto requeridos en cada caso.

CR4.6 Las dudas sobre el tratamiento adecuado de lavado, secado o planchado de prendas delicadas o complejas, se solucionan remitiendo éstas a establecimientos especializados o se propone su remisión.

CR4.7 Las ropas en las que su etiquetado indica que deben ser lavadas a mano son objeto de tratamiento, respetando, en cada caso, las instrucciones técnicas del fabricante.

CR4.8 Las manchas simples identificadas sobre tejidos poco complejos se tratan teniendo en cuenta las limitaciones del etiquetado.

CR4.9 Las prendas y artículos que han sufrido los procesos de lavado, planchado y arreglos sencillos se revisan de manera rigurosa y eficaz, siguiendo criterios de calidad.

CR4.10 El estado de la ropa de habitaciones, como sábanas, toallas, colchas, cortinas y otras y de la ropa de restauración, como manteles, servilletas, faldones, fieltros y otras se controla, para conseguir el óptimo rendimiento y su reposición en caso de deterioro.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos de limpieza y tratamiento de superficies. Maquinaria y equipos específicos para el lavado, secado y planchado de ropa. Productos de limpieza y de tratamiento de superficies. Productos para el lavado, limpieza y apresto de tejidos como detergentes, suavizantes, almidones, quitamanchas, blanqueadores y neutralizantes industriales. Útiles y herramientas, como carros, cubos, básculas, marcadores de ropa sucia y tablas de planchado. Máquinas de coser y accesorios. Elementos para costura como hilos y fornituras. Dotación de lencería y otra ropa. Productos y atenciones para clientes o usuarios. Instalaciones de office con estanterías. Mobiliario de habitaciones. Otros enseres como camas supletorias, cunas, tablas de cama, escaleras de mano y botiquín. Almacenes.

Productos y resultados

Instalaciones, maquinaria, equipos y productos dispuestos para su uso. Habitaciones, baños y dependencias comunes, limpias y arregladas. Ropa del establecimiento lavada, secada, planchada y almacenada. Aprovisionamiento interno y carro dispuesto para su uso. Office organizado, con la dotación establecida de enseres, ropas y materiales. Impresos y partes cumplimentados. Elementos decorativos limpios. Plantas y flores conservadas y cuidadas. Ornamentación floral. Aplicación de sistemas de organización óptimos y uso de la maquinaria bajo criterios de control de consumos, principalmente energéticos. Almacenes de lencería dispuestos y ordenados. Materiales de ayuda para discapacitados.

Información utilizada o generada

Información o manuales sobre el uso y conservación de equipos, mobiliario, utensilios y materiales. Manuales o instrucciones de funcionamiento, limpieza y conservación de la maquinaria. Manuales de técnicas de limpieza, lavado y planchado de ropa. Normas de uso, aplicación y toxicidad de los productos de limpieza de superficies. Normas de uso de los productos químicos utilizados en la limpieza, lavado y planchado de la ropa. Material documental, como órdenes de trabajo, hojas de pedido de material y control de consumos. Información interna referente a procesos, procedimientos, métodos y planes de calidad de la empresa. Planes de mantenimiento de maquinaria e instalaciones. Planes de emergencia. Impresos y documentación específicos. Órdenes de trabajo. Normativas higiénico-sanitarias y de seguridad referidas a locales, instalaciones y utillaje.

Unidad de competencia 5

Denominación: ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Nivel: 2

Código: UC0711_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Aplicar y controlar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

CR1.1 La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.

CR1.2 El estado de limpieza y aseo personal requeridos se mantienen, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.

CR1.3 Los procedimientos de aviso establecidos se siguen en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

CR1.4 Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable.

CR1.5 Los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios se evitan.

CR1.6 La legislación vigente sobre higiene y manipulación de productos alimentarios se comprueba que se cumple comunicando en su caso las deficiencias observadas.

RP2: Mantener y controlar las áreas de trabajo y las instalaciones del establecimiento de hostelería y en particular de preparación y servicio de alimentos y bebidas dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y por la normativa vigente.

CR2.1 Las condiciones ambientales de luz, temperatura, ventilación y humedad se verifica que son las indicadas para llevar a cabo de modo higiénico las actividades del establecimiento y en particular la producción y servicio de alimentos y bebidas.

CR2.2 Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos, se comprueba que son las requeridas.

CR2.3 Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en perfectas condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso se limpian y eliminan en la forma y con la prontitud exigida.

CR2.4 Las puertas, ventanas y otras aberturas se mantienen, en caso necesario, cerradas o con los dispositivos protectores adecuados para evitar vías de comunicación con el exterior.

CR2.5 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de locales y para el control de plagas se efectúan.

CR2.6 Los focos posibles de infección y los puntos de acumulación de suciedad se reconocen determinando su origen y tomando las medidas paliativas pertinentes.

CR2.7 La aplicación de los sistemas de control y prevención de animales, parásitos y transmisores de enfermedades se asegura.

CR2.8 Las operaciones de limpieza y desinfección se realizan siguiendo lo señalado en las instrucciones respecto a:

- Productos que se deben emplear y su dosificación.
- Condiciones de operación, tiempo, temperatura y presión.
- Preparación y regulación de los equipos.
- Controles que se deben efectuar.

CR2.9 Las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se aíslan y señalan hasta que estén en condiciones operativas.

CR2.10 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se depositan en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones.

RP3: Realizar la limpieza y controlar el buen estado de equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea más seguro.

CR3.1 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan.

CR3.2 Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza, como parada, vaciado y protección, se comprueba que se encuentran en las condiciones requeridas.

CR3.3 Las operaciones de limpieza manual se comprueba que se ejecutan con los productos idóneos, en las condiciones fijadas y con los medios adecuados.

CR3.4 Las operaciones objeto de ejecución se controlan, manteniendo los parámetros dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.5 Los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueba que se corresponden con los exigidos por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.6 Los equipos y las máquinas de la actividad de hostelería se verifica que quedan en condiciones operativas después de su limpieza.

CR3.7 Los productos y materiales de limpieza y desinfección, una vez finalizadas las operaciones, se depositan en su lugar específico, para evitar riesgos y confusiones.

CR3.8 El uso de los aparatos y equipos propios de los distintos procesos se realiza conforme a las indicaciones de uso, mantenimiento y seguridad del fabricante, resolviendo cualquier alteración en el funcionamiento, como calentamiento, chispas u otros, antes de reanudar el uso.

RP4: Conducir y realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de hostelería, respetando las normas de protección ambiental.

CR4.1 La cantidad y el tipo de residuos generados por los procesos de hostelería se verifica que se corresponden con lo establecido en los manuales de procedimiento.

CR4.2 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se realiza siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.

CR4.3 El almacenamiento de residuos se lleva a cabo en la forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones, de acuerdo con la normativa vigente.

CR4.4 Las condiciones de depuración y eliminación de residuos se comprueba que son idóneas y que el funcionamiento de los equipos es correcto, regulándose éstos, si fuera preciso, de acuerdo con el tipo de residuo y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.

CR4.5 La reducción en la producción de desechos y en las cantidades de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se procura, siempre que sea posible, durante el proceso de compra y aprovisionamiento.

RP5: Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y ambientales.

CR5.1 Los derechos y deberes del trabajador y de la empresa o entidad se reconocen en materia de seguridad.

CR5.2 Las normas vigentes en la materia y el plan de seguridad e higiene del que disponga, en su caso, el establecimiento, se respetan y aplican, realizando acciones preventivas, correctoras y de emergencia y aplicando las medidas establecidas.

CR5.3 Los riesgos primarios se conocen y se toman las medidas preventivas establecidas.

CR5.4 Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican para cada actuación, utilizándolos y cuidándolos de forma correcta.

CR5.5 El área de trabajo, como el puesto, entorno o servidumbres, se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos y que puedan dificultar la realización de otros trabajos.

CR5.6 Los productos químicos se manipulan con criterios de seguridad, caducidad, orden de consumo y protección ambiental, conforme a lo indicado en su etiqueta.

CR5.7 La recogida selectiva de residuos se realiza y las alteraciones detectadas en las condiciones ambientales o en el proceso de trabajo se notifican al responsable, proponiendo medidas para su corrección o mejora.

CR5.8 Las medidas de precaución y protección, recogidas en la normativa específica, e indicadas por las señales pertinentes, se cumplen durante la actividad de hostelería.

CR5.9 La actuación ante posibles situaciones de emergencia se efectúa siguiendo los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos.

CR5.10 Los medios disponibles para el control de situaciones de emergencia dentro de su entorno de trabajo, se utilizan eficazmente comprobando que quedan en perfectas condiciones de uso.

CR5.11 La actuación en los ensayos de planes de emergencia y evacuación se realiza conforme a las pautas prescritas.

CR5.12 Las técnicas sanitarias básicas y los primeros auxilios se aplican en caso de accidentes.

RP6: Valorar la importancia del agua y de la energía y realizar un uso eficiente en las actividades de hostelería reduciendo su consumo siempre que sea posible.

CR6.1 El mejor aprovechamiento de la luz natural se procura con el fin de ahorrar energía.

CR6.2 La selección y adquisición de equipamientos y electrodomésticos se realiza teniendo en cuenta las normas de eficiencia energética y el consumo anual así como la adecuación de la capacidad al uso previsto.

CR6.3 El estado de las instalaciones eléctricas y de gas se verifica y se detectan posibles disfunciones.

CR6.4 El buen funcionamiento de los aparatos se verifica para detectar posibles disfunciones y asegurar su mantenimiento.

CR6.5 Las políticas, objetivos, métodos y registros relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se identifican y aplican.

CR6.6 El consumo de agua y energía se controla y registra, detectando y analizando las áreas críticas de consumo y las posibles fugas.

CR6.7 Las aguas residuales, tanto fecales como jabonosas, se gestionan de manera que no contaminen el medio ni afecten a la salud pública y se reutilicen siempre que sea factible.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipo personal de higiene. Equipos de protección individual. Medios de limpieza y aseo personal. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos. Elementos de aviso y señalización. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalizaciones generales y equipos de emergencia. Legislación aplicada. Documentación de diferentes organismos y administraciones públicas. Protocolos de Sistema de Gestión Ambiental.

Productos y resultados

Garantía de seguridad y salubridad de las actividades de hostelería. Instalaciones y equipos limpios, desinfectados y en estado operativo. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados. Medidas de protección ambiental aplicadas. Ahorro de energía, agua y reducción de consumos. Reciclaje, reutilización y reducción de residuos. Propuesta de medidas correctivas. Formación de personal. Información a clientes y proveedores.

Información utilizada o generada

Manuales de utilización de equipos. Manuales de procedimiento, permisos e instrucciones de trabajo. Señalizaciones de limpieza. Normativa higiénico-sanitaria. Normativa y planes de seguridad y emergencia. Registros de trabajo e incidencias. Registros del sistema APPCC. Descripción de los procesos productivos. Inventario y caracterización de las fuentes contaminantes. Información sobre los productos y materias primas de consumo habitual en hostelería. Instrucciones de operación de los tratamientos de residuos o emisiones a la atmósfera.

III. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**MÓDULO FORMATIVO 1**

Denominación: GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES.

Código: MF1042_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC142_2: Gestionar y comercializar servicios propios del Alojamiento rural.

Duración: 180 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: PROYECTO DE IMPLANTACIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL.

Código: UF0684

Duración: 50 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con las RP1, RP2, RP3 y RP4.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Definir las características del subsector de turismo rural en el marco del sistema turístico y, en particular, la actividad de alojamiento de esta naturaleza, considerando las relaciones de los respectivos establecimientos con otras empresas y los circuitos y tipos de información que se generan.

CE1.1 Explicar la evolución del concepto de turismo a lo largo del tiempo, identificando los elementos que componen el sistema turístico.

CE1.2 Interpretar las variables que configuran el mercado turístico, estimando su situación actual y tendencias que se detectan.

CE1.3 Explicar las peculiaridades del turismo rural dentro del mercado turístico.

CE1.4 Describir las características del turismo sostenible y sus factores determinantes.

CE1.5 Diferenciar los diferentes tipos de establecimientos de alojamiento rural, según la normativa autonómica que corresponda.

CE1.6 Describir las relaciones externas con otras empresas.

CE1.7 Describir los circuitos y tipos de información y documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de la actividad de alojamiento rural.

C2: Definir proyectos de viabilidad sencillos para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas de alojamiento rural, utilizando los canales de información correspondientes.

CE2.1 Diferenciar los conceptos de empresa, empresario y establecimiento mercantil.

CE2.2 Identificar los profesionales y entidades estatales, autonómicas y locales que prestan información sobre trámites relativos a constitución de pequeñas empresas y, en particular, las dedicadas a alojamientos rurales, ayudas y subvenciones para su creación, restauración o adecuación, fuentes de financiación, obligaciones fiscales y proyectos de viabilidad empresarial.

CE2.3 Esquematizar, en un cuadro comparativo, las características legales básicas identificadas para cada tipo jurídico de empresario.

CE2.4 Explicar los requisitos legales, trámites, documentos y organismos relacionados con la creación, constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas, de acuerdo con la forma jurídica de la figura del empresario adoptada en función de la actividad económica y los recursos disponibles.

CE2.5 Elaborar documentos de proyectos que recojan la presentación y justificación de la idea de negocio, el estudio de mercado, el plan de marketing, la organización y recursos y la viabilidad económica y financiera del establecimiento.

CE2.6 En supuestos prácticos de proyectos de alojamiento rural, definir los servicios identificando sus características técnicas, los elementos innovadores y caracteres diferenciales frente a la competencia, las instalaciones y equipos, el proceso productivo, el sistema de calidad y el sistema de seguridad del establecimiento y de los clientes elegido.

C3: Formular propuestas de adaptación de alojamientos rurales como alojamientos turísticos, partiendo de proyectos-tipo ya realizados, justificando acciones y recursos que resulten viables para su diseño, rehabilitación y decoración.

CE3.1 Identificar los criterios y estilos arquitectónicos de diferentes entornos y aplicarlos a supuestos prácticos de adaptación de alojamientos rurales como alojamientos turísticos.

CE3.2 Conjugar criterios estéticos, ecológicos y ambientales para la adecuación al entorno en supuestos prácticos de adaptación de alojamientos rurales como alojamientos turísticos.

CE3.3 Describir la normativa sobre accesibilidad que afecta a los alojamientos rurales en su adaptación como alojamientos turísticos.

CE3.4 Reconocer los materiales básicos y los elementos decorativos tradicionales de diferentes entornos para su preservación y puesta en valor.

CE3.5 Argumentar ideas para la definición de la decoración exterior e interior para una mayor personalización y adecuación a la idea empresarial.

Contenidos

1. El sector turístico, el turismo rural y el alojamiento rural.

- El sector turístico.
 - Definiciones y terminología del turismo.
 - Diferentes formas de turismo.
 - El sector turístico en la economía española.
- El turismo rural.
 - Rasgos básicos y elementos específicos del turismo rural.
 - La demanda del turismo rural. Perfil y hábitos del cliente de turismo rural
 - Economía del turismo rural.
 - Colectivos sociales interesados:
 - Beneficios y riesgos del turismo rural.
 - El Turismo Rural en España.
- El alojamiento rural.
 - Tipos de alojamientos rurales.
 - Alojamientos más característicos.

- Planificación económica del alojamiento rural.
- Organización y personal.
- Dirección.
 - Administración.
 - Relaciones públicas.
 - Recepción.
 - Limpieza.
 - Mantenimiento.
 - Habitaciones.
 - Cocina.
 - Almacén.
 - Animación.
 - Publicidad.
- Tipos jurídicos de empresa, empresario y establecimiento mercantil.
- Materias que suelen necesitar asesoramiento y asesores:

2. Puesta en marcha de un alojamiento rural

- Estudio de Viabilidad.
 - La empresa: clasificación y características.
 - La microempresa: Características y diferenciación.
 - Diagnóstico de las capacidades del emprendedor/a:
 - Factores personales.
 - Factores financieros.
- Las ideas de negocio:
 - Fuentes de búsqueda de ideas.
 - Variables de estudio.
 - Factores directos e indirectos.
- Elección de la mejor idea de negocio. Cuadro de análisis DAFO: Utilidad, estructura, elaboración e interpretación.
- Normativa y trámites necesarios para la puesta en marcha de un alojamiento rural:
 - Normativa autonómica
 - Normativa autonómica de protección sectorial
 - Normativa urbanística municipal
- Condicionantes físico-territoriales que pueden influir en el atractivo y/o la fragilidad del lugar en donde se pretende implantar el alojamiento rural.
 - Condicionantes paisajísticos referidos a posibles riesgos visuales
 - Características del clima local.
 - Factores que pueden afectar negativamente a la calidad del aire.
- Medidas que favorecen la integración del alojamiento rural en un entorno natural durante la fase de construcción y/o explotación
 - Respeto del relieve de especial significación paisajística
 - Protección de los cauces naturales y de los recursos hidráulicos superficiales y subterráneos
 - Mantenimiento de las condiciones más favorables para la especie de fauna protegida
 - Conservación de zonas arboladas
 - Conservación de elementos significativos del patrimonio etnográfico de la zona (canales, puentes, lagares, molinos, etc.).
 - Adecuación de la construcción a las tipologías y sistemas constructivos tradicionales de la zona.
 - Estudio y disponibilidad de infraestructuras. Agua, energía eléctrica y saneamiento
 - Utilización de ecotécnicas en la explotación del alojamiento rural

- Condicionantes que pueden hacer más atractiva la oferta del alojamiento rural
 - Buena accesibilidad y comunicación
 - Disponibilidad de servicios y equipamientos de la zona.
 - Amplia oferta de recursos naturales y culturales de la zona.
 - Ausencia de barreras arquitectónicas
 - Control de calidad. Grado de satisfacción de los clientes.

3. Rehabilitación, restauración y decoración inicial del alojamiento rural.

- Rehabilitación arquitectónica.
 - Concepto de rehabilitación.
 - Tipos más frecuentes de construcciones rehabilitadas para el uso de alojamiento rural.
 - Modalidades de rehabilitación.
 - Elementos susceptibles de restauración.
- Restauración arquitectónica.
 - Concepto de restauración arquitectónica.
 - Tipos más frecuentes de de obras de restauración.
 - Modalidades de restauración.
 - Elementos susceptibles de restauración.
- Decoración inicial
 - Elementos de arquitectura interior.
 - Elementos de arquitectura exterior.
 - Elementos de carácter etnográfico.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: APROVISIONAMIENTO, CONTROL DE COSTES Y GESTIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL.

Código: UF0685

Duración: 60 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP5, RP6 y con la RP8 en lo referido a la gestión del alojamiento

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Comparar y aplicar técnicas para la compra de mobiliario y equipos y para el aprovisionamiento y control de consumos de mercancías que resulten necesarios para la puesta en marcha de alojamientos rurales y para cubrir las exigencias derivadas de su explotación.

CE1.1 Estimar las técnicas de relación con proveedores más adecuadas para resolver situaciones comerciales tipo en pequeñas empresas dedicadas a la actividad de alojamiento rural.

CE1.2 Determinar el equipamiento básico del alojamiento rural conforme a la supuesta capacidad de alojamiento prevista y a las necesidades de los hipotéticos clientes

CE1.3 Identificar necesidades de mobiliario y equipos, en supuestos prácticos de compra, en función del tipo, categoría y características del alojamiento rural que se vaya a poner en explotación, servicios objeto de prestación, estructura y composición del inmovilizado y posibilidades de financiación.

CE1.4 Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de mercancías para cubrir supuestas necesidades que se deriven de los servicios prestados, redactando las solicitudes correspondientes.

CE1.5 Efectuar o simular la recepción de las mercancías solicitadas y realizar o proponer su posterior ubicación, almacenaje o distribución.

CE1.6 Describir diversos sistemas de almacenamiento, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.

CE1.7 Identificar necesidades de almacenamiento de alimentos, bebidas, lencería, productos de limpieza y otros, en función de su naturaleza y clase.

CE1.8 En supuestos prácticos, efectuar operaciones de control, detectando posibles deterioros o pérdidas y desviaciones entre las cantidades y las calidades de las mercancías solicitadas y las recibidas, adoptando medidas para su resolución.

CE1.9 Efectuar operaciones de almacenamiento, manipulando de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados a almacén o consumo inmediato.

CE1.10 Utilizar la documentación necesaria para el control del almacén.

CE1.11 En supuestos prácticos de control de consumos de mercancías y bienes en general necesarios para cubrir supuestas exigencias de explotación, determinar los costes de producción de los distintos servicios prestados en el alojamiento rural.

C2: Estimar posibles precios de ofertas de alojamiento y gastronómicas propias de alojamientos rurales, de acuerdo con planes de negocio.

CE2.1 Describir los métodos de presupuestar y fijar los precios de servicios en alojamientos rurales.

CE2.2 Partiendo de determinadas ofertas de alojamiento y gastronómicas, propias de alojamientos rurales:

- Obtener costes directos e indirectos de los servicios o productos ofrecidos, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos pertinentes.
- Complimentar la documentación específica.
- Calcular precios de la oferta de alojamiento y gastronómica del alojamiento rural.

C3: Aplicar los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de alojamiento rural.

CE3.1 Identificar los sistemas y procesos de gestión económica y financiera que mejor se adaptan a la actividad de alojamiento rural.

CE3.2 A partir de datos supuestos de actividades de alojamiento rural, realizar el diario de producción y cierre de caja.

CE3.3 Aplicar métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja.

CE3.4 Identificar los sistemas y procesos de gestión de la producción y del servicio que mejor se adaptan a la actividad de alojamiento rural y a distintos niveles de producción.

CE3.5 Identificar los sistemas y procesos de gestión comercial que mejor se adaptan a la actividad de alojamiento rural y a distintos niveles de producción.

CE3.6 Comparar y aplicar sistemas de organización de la información adecuados para proporcionar datos actualizados sobre la situación económico-financiera del alojamiento rural.

CE3.7 Aplicar métodos sencillos para la gestión y control de la calidad de los servicios prestados.

C4: Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos que pueden ser necesarios para la gestión y control administrativo contable del alojamiento rural.

CE4.1 Identificar las tareas de gestión y control administrativo propias de la actividad del alojamiento rural que pueden necesitar de medios informáticos.

CE4.2 Identificar las funciones y los procedimientos fundamentales de las aplicaciones de usuario en la gestión y control administrativo del alojamiento rural.

CE4.3 Instalar y utilizar las aplicaciones informáticas siguiendo las especificaciones establecidas.

CE4.4 Identificar las funciones de Internet como fuente de información y como vía de Gestión para la actividad de alojamiento rural.

CE4.5 Utilizar Internet y el correo electrónico como fuente de información para supuestas actividades de alojamiento rural y como vía de comunicación para la gestión y control administrativo de alojamientos de esta naturaleza.

CE4.6 Simular la utilización de páginas web y canales de reserva vía Internet como vía de gestión y control administrativo de alojamientos rurales.

Contenidos

1. Compra, aprovisionamiento y control de consumos y costes en alojamientos rurales.

- Compra y aprovisionamiento de:
 - Mobiliario y equipo necesario para el funcionamiento del alojamiento.
 - Productos necesarios para la oferta de alojamiento.
 - Productos necesarios para la oferta gastronómica.
 - Fichas de productos y de proveedores, identificando características del producto y datos del proveedor.
- Control de Consumos y costes de:
 - Energía y de agua.
 - Mantenimiento y reparación de las instalaciones.
 - Reposición de los elementos correspondientes en cada caso.
- Gastos relacionados con las materias primas y las preparaciones culinarias.

2. Gestión económica y administrativa de la actividad de alojamiento rural.

- Gestión de la producción de los servicios.
- Control, fomento y desarrollo de los servicios ofrecidos.
- Desarrollo de nuevos productos.
- Opciones para influir en el precio de los recursos.

3. Gestión del almacén.

- Sistema de recuento físico de existencias.
 - Detección de falta de existencias habitualmente necesarias.
 - Detección de exceso de existencias que dejan de usarse.
- Stock mínimo.
 - Cantidades necesarias de cada producto para garantizar la demanda en periodos de baja actividad.
 - Cantidades sobrantes de las que hay que reducir el pedido.
- Stock Máximo.
 - Cantidades necesarias de cada producto para garantizar la demanda en periodos de máxima actividad.
 - Cantidades escasas de productos especialmente solicitados.
- Adecuación de los niveles de stock al Plan de Operaciones y Previsiones de actividad.
- Valoración económica de las existencias.

4. Gestión financiera y fiscal.

- El equilibrio entre los gastos y los ingresos.
- El control del endeudamiento con terceros, y en especial con las entidades financieras.

- El control de los gastos financieros (negociación de préstamos).
- La optimización de ingresos financieros, derivados de inversiones.
- La actualización y veracidad del registro contable de la actividad que se realiza.
- Los Balances de situación (activo que se tiene y lo que se debe)
- Tributos, tasas e impuestos que se deben de pagar a las diferentes Administraciones Públicas.

5. Estimación de ofertas de alojamiento y gastronómicas propias de alojamientos rurales.

- Ofertas de alojamiento.
 - Tipos de alojamientos que se pueden ofertar.
 - Categoría de cada tipo de alojamiento.
 - Capacidad del alojamiento.
 - Precios del alojamiento.
 - «Ofertas y promociones» especiales.
 - Subproductos ligados a la oferta de alojamiento. (actividades complementarias).
- Ofertas gastronómicas.
 - Variedad de Primeros platos.
 - Variedad de segundos platos.
 - Postres (Productos singulares propios de la zona en la que se ubica el restaurante -frutas, dulces)
 - Jornadas Gastronómicas.

6. Aplicaciones informáticas para la gestión del alojamiento rural

- Elección y adquisición de elementos informáticos.
- Adquisición del equipo informático.
 - Elección del tipo de ordenador en función de las necesidades del negocio.
 - Elección de impresoras
 - Elección del scanner.
 - Elección del módem.
 - Elección de Fax.
- Elección de programas de gestión necesarios:
 - Programas de procesadores de texto.
 - Programas de hojas de cálculo.
 - Programas de Bases de datos.
 - Programas de gráficos.
 - Correo electrónico.
 - Antivirus
- Adquisición legal de los programas.
- Programas específicos para la gestión administrativa contable del alojamiento rural

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL.

Código: UF0686

Duración: 70 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP7 y con la RP8 en lo referido a promoción y comercialización del alojamiento rural.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar técnicas comerciales, de promoción de ventas y de negociación, adecuadas a los alojamientos rurales, estimando su importancia para el logro de los objetivos empresariales.

CE1.1 Definir segmentos de la demanda de alojamiento rural y reconocer fuentes de información que permitan identificar sus componentes.

CE1.2 En supuestos prácticos de comercialización, crear ficheros de clientes actuales y potenciales en los que se puedan incluir los datos relevantes para los objetivos de promoción de ventas y otras acciones de marketing.

CE1.3 En supuestos prácticos de comercialización, identificar los elementos caracterizadores de los servicios prestados por determinados alojamientos rurales, y efectuar comparaciones de las que se deduzcan diferenciales positivos o negativos con respecto a otras ofertas de la zona de semejante naturaleza.

CE1.4 Describir las técnicas de promoción de ventas y argumentar propuestas de acciones promocionales e ideas y conceptos para el desarrollo de los soportes correspondientes, como cronogramas, fichas de visitas, argumentarios y otros.

CE1.5 Identificar las técnicas y elementos para lograr la fidelización de los clientes de alojamientos rurales.

CE1.6 Explicar las funciones de los canales de distribución y diferenciar los tipos y formas de distribución del turismo rural.

CE1.7 Describir técnicas sencillas de negociación y aplicarlas en situaciones suficientemente caracterizadas.

CE1.8 Reconocer y describir las técnicas sencillas de merchandising aplicables en los alojamientos rurales.

CE1.9 Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de acciones promocionales.

C2: Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos que pueden ser necesarios para la promoción y comercialización de los alojamientos rurales.

CE2.1 Identificar las tareas de promoción y comercialización propias de la actividad del alojamiento rural que pueden necesitar de medios informáticos.

CE2.2 Identificar las funciones y los procedimientos fundamentales de las aplicaciones de usuario en la promoción y comercialización del alojamiento rural.

CE2.3 Instalar y utilizar las aplicaciones informáticas siguiendo las especificaciones establecidas.

CE2.4 Identificar las funciones de Internet como fuente de información y como vía de Gestión para la actividad de alojamiento rural.

CE2.5 Utilizar Internet y el correo electrónico como fuente de información para supuestas actividades de alojamiento rural y como vía de comunicación para la promoción y comercialización de alojamientos de esta naturaleza.

CE2.6 Simular la utilización de páginas web y canales de reserva vía Internet como vía de promoción y comercialización de alojamientos rurales.

Contenidos

1. Gestión comercial.

- Criterios básicos para una buena gestión comercial.
 - Analizar el mercado de forma regular.
 - Impedir cualquier rigidez en la política comercial de la empresa.
 - Rapidez de respuesta a las señales del mercado.
 - Elaboración de encuestas entre los clientes en las que se recoja: la caracterización del cliente, los puntos fuertes del servicio y las posibles mejoras.

- Gestión de políticas comerciales.
 - Política de precios adaptados a la calidad.
 - Política de producto o servicio que permita definir un producto de calidad.
 - Política de distribución del producto para fidelizar al cliente y a través de él llegar a nuevos clientes.
 - Política de comunicación: Organizar promociones, jornadas gastronómicas, concursos deportivos, etc. aprovechando fiestas populares o festejos culturales y religiosos de interés.

2. Comercialización del servicio de alojamiento rural.

- La oferta turística como servicio.
 - Definición.
 - Características que diferencian a un servicio de un producto:
 - Características del cliente del servicio.
 - Diseño y valoración del servicio de forma que el cliente perciba recibir un servicio mayor que el precio que paga.
- El Plan de Mercadotecnia. (Marketing)
 - Características.
 - Ventajas.
 - Etapas.
- La mercadotecnia mixta o conjunta (Marketing mix)
 - Definición de la Mercadotecnia conjunta.
 - Efectos que produce la aplicación conjunta de las políticas de mercadotecnia.
 - Valorar la importancia de cada una de las políticas que intervienen en la mercadotecnia conjunta.
- Comunicación y divulgación de la oferta del servicio
 - Publicidad.
 - Concepto.
 - Características.
 - Costo económico.
 - Medios publicitarios.
 - Soportes publicitarios.
 - Tipos de publicidad
 - Promoción de ventas.
 - Concepto.
 - Objetivos.
 - Técnicas.
 - Relaciones públicas.
 - Otros medios de divulgación.

3. Aplicaciones informáticas en la promoción y comercialización del alojamiento rural.

- Medios de información y difusión
 - Internet.
 - Correo electrónico.
- Contenidos de las páginas Web del alojamiento rural.
 - Servicios.
 - Precios.
 - Capacidad.
 - Periodo de apertura
 - Canales informatizados de reservas
 - Oferta de actividades complementarias del alojamiento.
 - Características del entorno.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Unidades formativas	Duración total en horas de las unidades formativas	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Unidad formativa – UF0684.	50	40
Unidad formativa – UF0685.	60	50
Unidad formativa – UF0686.	70	60

Secuencia:

Las unidades formativas correspondientes a este módulo se pueden programar de manera independiente.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES.

Código: MF1043_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1043_2 Gestionar y realizar el servicio de recepción en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales.

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Describir los procesos de reserva y recepción habituales en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales, aplicando los procedimientos y operaciones idóneos para su puesta en práctica.

CE1.1 Describir los objetivos, servicios, funciones y tareas habituales de una recepción en los alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales.

CE1.2 Identificar diferentes formas de organizar una recepción, según el tipo de alojamiento de entorno rural y/o natural.

CE1.3 Identificar las fuentes de reservas de alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales y describir sus procedimientos.

CE1.4 Identificar la documentación procedente de las reservas para su uso y archivo posterior.

CE1.5 Describir los métodos de obtención, archivo y difusión de la información generada en la recepción, justificando el grado de confidencialidad adecuado.

CE1.6 Distinguir los procedimientos aplicables a las fases de entrada, estancia y salida de un cliente en un alojamiento propio del entorno rural y/o natural.

CE1.7 Argumentar la importancia de actuar con rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes o usuarios.

CE1.8 En supuestos prácticos de desarrollo de procesos de reservas y recepción en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales:

- Desarrollar las operaciones inherentes a las fases de reserva, entrada, estancia y salida de un cliente, según el tipo de alojamiento.
- Aplicar los procedimientos de gestión de la información en la recepción, explotando las aplicaciones informáticas específicas.

C2: Definir los procesos de gestión de cobros y facturación de servicios habituales en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales, aplicando los procedimientos y operaciones idóneos para su realización.

CE2.1 Explicar los diferentes medios de pago legales habituales en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales.

CE2.2 Identificar e interpretar la normativa vigente aplicable a los contratos de hospedaje y reserva.

CE2.3 Reconocer las variables que influyen en la política de crédito, teniendo en cuenta los posibles riesgos.

CE2.4 En supuestos prácticos de gestión cobros y facturación de servicios :

- Realizar las operaciones de facturación y cobro a partir de los datos de estancia y servicios consumidos.
- Presentar informes de gestión y justificar el origen de las desviaciones en los resultados esperados, argumentando las medidas correctoras propuestas.

CE2.5 Argumentar la necesidad de intervenir en los procesos de facturación y cobro con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.

C3: Aplicar técnicas y habilidades de comunicación y atención al cliente de uso común en alojamientos propios del entorno rural y/o natural, a fin de satisfacer sus expectativas y materializar futuras estancias.

CE3.1 Relacionar el uso de las técnicas y habilidades de comunicación con las diferentes situaciones de atención e información más habituales en estos establecimientos.

CE3.2 Ejemplificar diversas situaciones de solución de conflictos ante la formulación de quejas y reclamaciones habituales en estos establecimientos.

CE3.3 Describir los procesos de acogida, despedida y atención al cliente o usuario, identificando las etapas y los factores clave para conseguir su satisfacción.

CE3.4 Identificar y describir los atributos de los servicios, recursos, meteorología, infraestructuras y productos turísticos del entorno rural y/o natural, para prestar información sobre ellos y para valorar el impacto que tienen sobre el desarrollo turístico de la zona.

CE3.5 En simulaciones prácticas, aplicar las técnicas y habilidades de comunicación apropiadas a cada situación que impliquen atención e información desde la recepción del establecimiento.

CE3.6 Argumentar la necesidad de atender a los potenciales clientes o usuarios con cortesía y amabilidad, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades de información, resolviendo con amabilidad y discreción sus quejas, y potenciando la buena imagen del establecimiento que presta el servicio.

CE3.7 Justificar la necesaria participación personal en la aplicación de la mejora de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de los usuarios de servicios turísticos.

Contenidos

1. La comunicación aplicada a la hostelería y turismo

- La comunicación óptima en la atención al cliente.
 - Barreras que dificultan la comunicación.
 - Comunicarse con eficacia en situaciones difíciles.
 - El lenguaje verbal: palabras y expresiones a utilizar y a evitar.
 - El lenguaje no verbal: expresión gestual, facial y vocal.
 - Actitudes ante las situaciones difíciles:
 - Autocontrol.
 - Empatía.
 - Asertividad.
 - Ejercicios y casos prácticos.
- Asociación de técnicas de comunicación con tipos de demanda más habituales.
- Resolución de problemas de comunicación
- Análisis de características de la comunicación telefónica y telemática

2. Recepción en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales.

- Departamento de recepción.
 - Objetivos, funciones y tareas propias del departamento.
 - Planteamiento de estructura física, organizativa y funcional.
 - Descripción de las relaciones de la recepción con otros departamentos del hotel.
- Prestación de servicios de recepción.
 - Descripción de operaciones y procesos durante la estancia de clientes:
 - Identificación y diseño de documentación.
 - Operaciones con moneda extranjera.
 - Análisis del servicio de noche en la recepción.
 - Realización de operaciones de registro y entrada de clientes con o sin reserva y de clientes de grupo, así como actividades de preparación de la llegada.
 - Uso de las correspondientes aplicaciones informáticas de gestión de recepción.

3. Gestión de reservas en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales.

- Aspectos generales:
 - Tratamiento y análisis del estado de las reservas.
 - Procedimiento de confirmación, modificación y cancelación de reservas.
 - Uso de las correspondientes aplicaciones informáticas de gestión de reservas.
 - Emisión de informes o listados. La «roomig list»
 - Legislación sobre reservas. La figura del «Overbookig».
- Técnicas de venta en las reservas
 - Tratamiento en el contacto inicial.
 - Sondeo de las necesidades del cliente.
 - Argumentación para exponer el producto de forma efectiva. En función de las motivaciones del cliente.
 - Cómo superar la resistencia del cliente.
 - El cierre de la operación: cómo conseguir el compromiso del cliente.
 - La venta personalizada.

4. Gestión de la información en el departamento de recepción.

- Circuitos internos.
 - Verificación de la legalidad e idoneidad de documentos propios de la recepción.

- Formalización y diseño de documentación específica del departamento de recepción.
- Realización de previsiones de ocupación mediante aplicaciones informáticas.
- Obtención del estado de las cuentas de los clientes mediante aplicaciones informáticas
- Circuitos externos.
 - Elaboración de informes para la tramitación y gestión de reclamaciones de clientes.
 - Introducción y registro de datos en aplicaciones informáticas específicas, atendiendo a criterios de seguridad, confidencialidad e integridad.
 - Solicitud de documentación exigible a los clientes del establecimiento de acuerdo con la legislación vigente.
- Documentación derivada de las operaciones realizadas en recepción.
 - Obtención, archivo y difusión de la información generada.
 - Realización de plannings de reservas mediante aplicaciones informáticas.

5. Facturación y cobro de servicios de alojamiento.

- Medios de pago y sus formas de aplicación.
- Operaciones de facturación y cobro de servicios a clientes (tanto contado como crédito) por procedimientos manuales e informatizados.
- Cierre diario.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1043 2.	90	70

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 3

Denominación: RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

Código: MF1044_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1044_2 Preparar y servir desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona.

Duración: 120 horas.

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: GESTIÓN GASTRONÓMICA EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES.

Código: UF0687

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con las RP1 y RP3.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Definir ofertas gastronómicas sencillas propias de alojamientos situados en entornos rurales y/o naturales.

CE1.1 Identificar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.

CE1.2 Describir ofertas gastronómicas propias de alojamientos situados en entornos rurales y/o naturales, indicando los elementos que las componen, características y categoría.

CE1.3 En supuestos prácticos de definición de ofertas gastronómicas sencillas para alojamientos situados en entornos rurales y/o naturales determinados:

- Identificar las variables derivadas de factores dietéticos, económicos, de variedad, gusto y otros, que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas sencillas.
- Componer ofertas gastronómicas sencillas que resulten equilibradas dietéticamente, variadas y de calidad, presentándolas en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de ofertas gastronómicas del alojamiento.

C2: Caracterizar las materias primas alimentarias de uso común, describiendo variedades, cualidades y peculiaridades e identificando los factores culinarios que se deben tener en cuenta en el proceso de elaboración o conservación.

CE2.1 Identificar las materias primas alimentarias de uso común, describiendo sus características físicas, como forma, color y tamaño, sus cualidades gastronómicas o aplicaciones culinarias básicas y sus necesidades de preelaboración básica y de conservación.

CE2.2 Describir fórmulas usuales de presentación y comercialización de materias primas culinarias, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

CE2.3 Identificar lugares apropiados para la conservación y técnicas aplicables de regeneración de materias primas culinarias.

CE2.4 A partir de determinadas ofertas gastronómicas sencillas típicas de la zona y con los datos que fueran necesarios:

- Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas.
- Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar.
- Formalizar fichas de especificación técnica para los géneros que se vayan a utilizar.

C3: Utilizar equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

CE3.1 Identificar los equipos, máquinas y útiles de uso común para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas, explicando sus funciones, las normas de utilización, los resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen, los riesgos asociados a su manipulación y el mantenimiento de uso necesario.

CE3.2 Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género y elaboración, instrucciones recibidas y volumen de producción.

CE3.3 Efectuar mantenimientos de uso de diferentes equipos, máquinas y útiles de uso común para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas, de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas.

CE3.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE3.5 Argumentar el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Preparar y presentar desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona de acuerdo con la definición del producto y aplicando las respectivas normas de elaboración.

CE4.1 En un supuesto práctico de explotación de un alojamiento en un entorno rural y/o natural, realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros que resulten necesarias para poder ofrecer desayunos, elaboraciones sencillas y platos significativos de la zona.

CE4.2 Aplicar las técnicas correspondientes de elaboración y presentación de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de una zona determinada, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.

C5: Aplicar métodos de regeneración, conservación y envasado de alimentos.

CE5.1 Justificar los lugares y métodos de almacenamiento, regeneración, conservación o envasado de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones culinarias en función del destino o consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

CE5.2 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación o envasado de materias primas, productos gastronómicos artesanales, preelaboraciones y elaboraciones culinarias, de acuerdo con su estado, métodos y equipos seleccionados y cumpliendo las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

C6: Diseñar y realizar decoraciones simples con géneros y productos gastronómicos, aplicando técnicas sencillas gráficas y de decoración.

CE6.1 A partir de motivos decorativos, idear formas de decoración y elegir la técnica adecuada en cada caso.

CE6.2 Aplicar técnicas gráficas sencillas para la realización de bocetos o modelos gráficos.

CE6.3 Deducir variaciones en el diseño realizado, conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma y color, entre otras.

CE6.4 Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.

CE6.5 Realizar las respectivas decoraciones sobre bocetos y modelos gráficos.

CE6.6 Mostrar sensibilidad y gusto artísticos al diseñar las decoraciones.

Contenidos

1. Materias primas alimentarias.

- Definición.
- Clases y tipos.
 - Carnes. (bobino, ovino-caprino, equino, de caza, conejo, cerdo, aves)
 - Pescados. (de mar, de lagos y ríos, de piscifactorías)
 - Mariscos (moluscos, crustáceos)
 - Hortalizas (de invierno, de verano)
 - Verduras (de invierno, de verano)
 - Frutas (de regadío, de secano)
 - Aceites (de oliva, de soja)
 - Vinagres (ácidos, balsámicos)
 - Sales (marinas, de manantiales salinos)
 - Sazonadores de plantas aromáticas.
 - Vinos (tintos, blancos, rosados).

2. Ofertas gastronómicas propias de entornos rurales y/o naturales.

- Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.
- Planificación y diseño de ofertas:
 - El menú.
 - La carta.
 - Banquetes.
 - Otros eventos
- Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

3. Técnicas culinarias elementales.

- Fondos, bases, y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
- Técnicas de cocinados de hortalizas.
 - Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.
 - Freir en aceite.
 - Saltear en aceite y en mantequilla.
 - Hervir y cocer al vapor.
 - Brasear.
- Técnicas de cocinados de legumbres secas.
 - Operaciones previas a la cocción.
 - Importancia del agua en la cocción de las legumbres.
 - Otros factores a tener en cuenta según la variedad de legumbre.
- Técnicas de cocinados de pasta y arroz.
 - Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato.
 - Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción.
 - Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.
 - Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento.
 - Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres.
 - Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.
 - Platos elementales con huevos.
 - Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pasta, arroz y huevos.

- Platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.
- Fondos, bases y preparaciones básicas elaboradas con pescados, crustáceos y moluscos.
- Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.
 - Platos elementales con carnes, aves, caza y despojos.
- Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionadas con carnes, aves y caza.
- Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos.
- Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.
 - Materias primas.
 - Preparaciones básicas de múltiples operaciones propias de repostería.
 - Técnicas de cocinado, empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales.
 - Postres elementales.

4. Presentación y decoración de comidas.

- Platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.
 - Factores a tener en cuenta.
 - Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
 - Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.
- Platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.
 - Factores a tener en cuenta.
 - Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
 - Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.
- Platos a base de carnes, aves, caza y despojos.
 - Montaje y presentación en fuente o plato.
 - El color del plato en función de su contenido.
- Repostería y postres.
 - Técnicas de decoración y utensilios más adecuados.
 - Cremas chocolates y otros productos.
 - Presentación de frutas.

5. Preparación de desayunos.

- Tipos de café y formas de preparación.
- La leche y sus derivados.
- Tipos de infusiones y formas de preparación.
- Los edulcorantes.
- Frutas. Formas de presentación.
- Tipos de zumos.
- Tipos de pan y formas de presentación.
- La repostería.
- Los aceites y mantequillas o margarinas.

6. Equipos, máquinas y útiles.

- Utilizados en la preelaboración de vegetales y setas.
 - Clasificación y descripción, según características, funciones y aplicaciones.
 - Ubicación y distribución en las instalaciones de cocina.
- Utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.
 - Clasificación y descripción, según características, funciones y aplicaciones.
 - Ubicación y distribución en las instalaciones de cocina.
- Utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.
 - Clasificación y descripción, según características, funciones y aplicaciones.
 - Ubicación y distribución en las instalaciones de cocina.

- Utilizados en la elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
 - Clasificación y descripción, según características, funciones y aplicaciones.
 - Ubicación y distribución en las instalaciones de cocina.
- 7. Regeneración, conservación y presentación comercial de alimentos en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales.**
 - Regeneración y conservación.
 - Identificación de necesidades de regeneración y conservación.
 - Sistemas y métodos básicos:
 - Utilización de quipos de cocina adecuados para la regeneración y conservación de alimentos.
 - Presentación comercial de productos gastronómicos artesanales.
 - Identificación de necesidades de presentación comercial.
 - Promoción de productos de la agricultura y/o la ganadería utilizados en platos de la gastronomía local.
 - Promoción de Platos Típicos de la zona.
 - Promoción de la cocina de un alojamiento concreto situado en entornos rurales y/o naturales.
 - Promoción de productos de la zona con denominación de origen.
 - Tipos de presentación.
 - Degustación de un producto concreto.
 - Degustación de varios productos.
 - Jornadas y/o Semana de gastronomía (local o regional).
 - Expositores para venta de los productos promocionados.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

Código: UF0688

Duración: 40 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con las RP2 y RP4.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Desarrollar el proceso de servicio de alimentos y bebidas en el comedor, utilizando las técnicas idóneas según tipo y/o categoría del alojamiento.

CE1.1 Identificar las técnicas de servicio más utilizadas en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales, caracterizándolas, explicando sus ventajas e inconvenientes y justificando su idoneidad según el tipo de alojamiento.

CE1.2 Describir los platos más significativos de diferentes entornos rurales y/o naturales.

CE1.3 De acuerdo con planes o necesidades de trabajo determinados:

- Describir y simular el proceso de acogida y atención al cliente.
- Describir y simular el proceso de venta de alimentos, bebidas y complementos en el alojamiento.
- Describir la composición de una oferta gastronómica determinada de forma que resulte atractiva.
- Seleccionar y usar los equipos y útiles necesarios para el servicio.

- Realizar el servicio de comidas, bebidas y complementos en sala, con la máxima rapidez y eficacia y con el estilo y elegancia que este proceso a la vista del cliente requiere.
- Despedir al cliente, o simular su despedida, de acuerdo con procedimientos definidos y aplicando las técnicas de comunicación adecuadas.

Contenidos

1. Atención al cliente en restauración

- La atención y el servicio:
 - Acogida y despedida del cliente.
 - La empatía.
- La importancia de nuestra apariencia personal.
- Importancia de la percepción del cliente.
- Finalidad de la calidad de servicio.
- La fidelización del cliente.
- Perfiles psicológicos de los clientes:
 - Cliente lento
 - Cliente indiferente o distraído
 - Cliente reservado
 - Cliente dominante
 - Cliente indeciso
 - Cliente vanidoso
 - Cliente desconfiado
 - Cliente preciso
 - Cliente locuaz
 - Cliente impulsivo
- Objeciones durante el proceso de atención.
- Reclamaciones y resoluciones.
- Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea.

2. La comunicación en restauración.

- La comunicación verbal: mensajes facilitados.
- La comunicación no verbal:
 - Gestos.
 - Contacto visual.
 - Valor de la sonrisa.
- La comunicación escrita.
- Barreras de la comunicación.
- La comunicación en la atención telefónica.

3. La venta en restauración

- Elementos claves en la venta:
 - Personal.
 - Producto.
 - Cliente.
- Las diferentes técnicas de Venta. Merchandising para bebidas y comidas
- Fases de la Venta.
 - Preventa.
 - Venta.
 - Postventa.

4. Servicio de alimentos y bebidas en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales.

- Montaje y adecuación de las instalaciones.
- Disposición de la decoración y ambientación.
- Puesta a punto de la maquinaria y equipos.
- Información gastronómica.
 - Terminología.
 - Cocina regional y de la zona donde se ubica el alojamiento.
 - Sugerencias.
- Servicio de alimentos y bebidas.
 - Tipos de servicio.
 - Procesos.
 - Normas generales de actuación.
 - Técnicas de servicio.
- Descripción, aplicación y formalización de las comandas.
- Seguimiento del servicio.
- Normas básicas de protocolo y comportamiento en la mesa.
- Postservicio de alimentos y bebidas.
 - Tipos de postservicios.
 - Procesos
 - Normas generales de actuación
 - Técnicas
- Supervisión de instalaciones y equipamiento.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Unidades formativas	Duración total en horas de las unidades formativas	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Unidad formativa – UF0687.	80	60
Unidad formativa – UF0688.	40	30

Secuencia:

Las unidades formativas correspondientes a este módulo se pueden programar de manera independiente.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 4

Denominación: MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS RURALES

Código: MF1045_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1045_2. Asegurar el mantenimiento y condiciones de uso de espacios, instalaciones y dotaciones en alojamientos situados en entornos rurales y o naturales.

Duración: 90 horas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Asociar necesidades de mantenimiento y condiciones de uso de instalaciones, habitaciones y demás dependencias a tipos de alojamientos rurales y servicios ofertados.

CE1.1 Identificar necesidades de mantenimiento en función del tipo, capacidad, categoría y ubicación del alojamiento rural y de los servicios ofertados.

CE1.2 Diferenciar las zonas que componen el establecimiento de alojamiento rural, indicando sus funciones y características.

CE1.3 Identificar las instalaciones, sistemas, máquinas y equipos propios de alojamientos rurales.

CE1.4 Identificar los muebles y enseres propios de los alojamientos rurales.

CE1.5 Argumentar las implicaciones de asumir o no, el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y de obtener el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Verificar y asegurar el estado y condiciones de uso de los equipos, máquinas y útiles que conforman las dotaciones básicas de establecimientos de alojamiento rural, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE2.1 Explicar los tipos, manejo y riesgos de los equipos, maquinarias, herramientas y utensilios de uso común en la limpieza y mantenimiento de habitaciones y demás dependencias de alojamientos rurales.

CE2.2 Explicar los tipos, manejo, limpieza, mantenimiento de uso y normas de seguridad de las máquinas, útiles y herramientas utilizados habitualmente en el lavado, secado y planchado de ropa.

CE2.3 Describir las aplicaciones, limpieza y mantenimiento de uso de equipos, maquinaria, herramientas y utensilios habituales en la dotación de alojamientos rurales de alquiler completo.

CE2.4 En casos prácticos de limpieza y mantenimiento de máquinas y útiles propios de alojamientos rurales:

- Seleccionar los productos y utensilios necesarios para su limpieza y mantenimiento.
- Realizar el mantenimiento de uso de las máquinas utilizadas habitualmente para la limpieza de establecimientos de alojamiento, como aspiradoras, máquinas de limpieza a vapor, abrillantadoras, enceradoras y pulidoras, entre otras.
- Realizar el mantenimiento de uso de las máquinas utilizadas habitualmente para el lavado, secado y planchado de ropa, como lavadoras, secadoras y planchas, entre otras.
- Efectuar la limpieza de otras máquinas, herramientas y utensilios.

C3: Aplicar técnicas de limpieza y puesta a punto de habitaciones y demás dependencias de establecimientos de alojamiento rural, utilizando la maquinaria y útiles adecuados.

CE3.1 Identificar pavimentos, elementos textiles, materiales y revestimientos utilizados habitualmente en los diferentes establecimientos de alojamiento, describiendo las características más importantes de cada uno de ellos.

CE3.2 Identificar los productos de limpieza, mantenimiento y conservación de superficies, desinfectantes, insecticidas y ambientadores, señalando sus principales componentes, la forma de uso y las aplicaciones más habituales.

CE3.3 Reconocer la lencería y los productos de acogida de uso habitual en establecimientos de alojamiento.

CE3.4 En casos prácticos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas nobles y comunes:

- Seleccionar los productos, utensilios y maquinaria necesarios.
- Seleccionar la técnica de limpieza más adecuada al caso planteado.
- Realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones y demás instalaciones, siguiendo los parámetros de orden y métodos estipulados e indicando los puntos clave que se deben tener en cuenta.
- Describir los trámites y la trayectoria que se deben realizar para recoger, enviar para su limpieza y reponer la ropa particular de los clientes.

CE3.5 Especificar la forma de procesar los objetos olvidados por los clientes o usuarios.

C4: Aplicar técnicas de limpieza y mantenimiento del mobiliario y elementos decorativos, utilizando los productos y útiles adecuados.

CE4.1 Identificar los tipos de mobiliario característicos de habitaciones, salones, áreas públicas y jardines más utilizados en establecimientos de alojamiento rural.

CE4.2 Identificar los elementos decorativos de uso habitual en establecimientos de alojamiento rural.

CE4.3 Aplicar técnicas de limpieza, mantenimiento y conservación de elementos decorativos y mobiliario, seleccionando los materiales y productos utilizables y la técnica más adecuada en cada caso.

CE4.4 Realizar el mantenimiento y conservación de plantas de interior, así como composiciones florales y frutales, teniendo en cuenta criterios estéticos, de estacionalidad y las diferentes festividades.

CE4.5 Identificar diferentes tipos de iluminación utilizados en establecimientos de alojamiento, explicando los efectos que los colores y la luz tienen sobre las personas.

C5: Aplicar técnicas de lavado, escurrido y secado de ropa, utilizando el procedimiento más adecuado a cada caso y realizar el mantenimiento y reposición de productos, utensilios y lencería.

CE5.1 Identificar y clasificar las ropas según sus tipos y requisitos de composición y conservación del etiquetado.

CE5.2 Identificar los diferentes programas y procesos de lavado, escurrido y secado y su aplicación según las características de las prendas que se van a tratar.

CE5.3 Identificar y utilizar las protecciones necesarias en el manejo de equipos, máquinas y utensilios y en la manipulación de ropa sucia, como gafas, guantes o mascarillas y otros.

CE5.4 Lavar, tratar, escurrir y secar las ropas con los programas y productos adecuados a su composición y grado de suciedad.

CE5.5 Realizar el mantenimiento y reposición de productos, utensilios y lencería, cumpliendo con los stocks prefijados y controlando la caducidad de las existencias.

C6: Describir y ejecutar las técnicas de planchado, doblado y presentación de ropa, aplicando el procedimiento adecuado y utilizando la maquinaria establecida.

CE6.1 Identificar las ropas según sus tipos y requisitos de composición y especificaciones de planchado del etiquetado.

CE6.2 Describir los aditivos y demás productos utilizados para el planchado, indicando sus aplicaciones, precauciones y riesgos en su uso.

CE6.3 Ejecutar procesos de planchado de ropa en función del tipo de prenda, tejido y fibra, y de la maquinaria utilizable.

Contenidos

1. Instalaciones, habitaciones y demás dependencias.

- Dependencias del alojamiento rural.
 - Habitaciones de Establecimientos hoteleros y similares.
 - Habitaciones de Centros especiales: Albergues, refugios, Colonias de vacaciones.
 - Habitaciones de Casas Rurales.
- Instalaciones.
 - Instalaciones básicas.
 - Instalaciones complementarias.
 - Instalaciones auxiliares.

2. Técnicas de limpieza y puesta a punto de instalaciones, habitaciones y demás dependencias propias de establecimientos de alojamiento rural.

- Descripción y aplicaciones.
 - Técnicas específicas de limpieza.
 - Técnicas de mantenimiento de uso.
 - Control de resultados.
- Medios de trabajo.
 - Equipos.
 - Maquinaria.
 - Útiles y herramientas.
- Productos utilizados en la limpieza:
 - Tipos.
 - Aplicaciones.
 - Rendimientos.
 - Beneficios e inconvenientes.

3. Técnicas de limpieza de mobiliario y decoración propios de alojamientos situados en entornos rurales y/o naturales.

- Técnicas de limpieza del Mobiliario.
 - Productos utilizados en la limpieza del mobiliario.
 - Características de los productos.
 - Aplicaciones y técnicas de manejo.
- Técnicas de limpieza de elementos decorativos.
 - Clasificación y descripción de los elementos decorativos.
 - Según las características:
 - Según el tipo y categoría del alojamiento.
 - Según ubicación y distribución.
 - Productos utilizados en la limpieza de elementos decorativos.
 - Características de los productos.
 - Aplicaciones y técnicas de manejo.

4. Técnicas de limpieza de productos textiles.

- Interpretación de etiquetas.
- Clasificación y descripción de los textiles.
 - Según el material del que están hechos.
 - Según el color.
 - Según la resistencia al calor.
- Productos utilizados.
 - Características de los productos.
 - Aplicaciones y técnicas de manejo.

- Clasificación para el lavado y planchado.
 - Técnicas de identificación y clasificación de la ropa para el lavado y planchado, aplicación.
 - Comportamiento de los distintos tipos de fibras y de telas al lavado y planchado.
- Lavado, limpieza y secado.
 - Maquinaria:
 - Características.
 - Funcionamiento.
 - Precauciones de uso.
 - Proceso de lavado.
 - Programas de lavado y especificaciones de utilidad.
- Planchado de ropa.
 - Tipos de planchado.
 - El proceso de planchado y plegado.
 - Productos asociados al planchado.

6. Almacenamiento y distribución interna de ropa

- Almacenamiento.
 - De utensilios para el lavado y planchado.
 - De productos para el lavado y planchado.
- Distribución interna de ropa.
 - Ropa de habitaciones.
 - Ropa de cocina y comedor.
 - Ropa de limpieza.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1045 2.	90	50

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 5

Denominación: SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Código: MF0711_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería.

CE1.2 Estimar las consecuencias para la salubridad de los productos y seguridad de los consumidores de la falta de higiene en los procesos y medios de producción o servicio y en los hábitos de trabajo.

CE1.3 Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.

CE1.4 Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.

CE1.5 Describir las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, mecanismos de transmisión y multiplicación.

CE1.6 Clasificar y explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.

CE1.7 Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.

CE1.8 Identificar, clasificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización, y sus condiciones de empleo.

CE1.9 En supuestos prácticos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, debidamente caracterizados:

- Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.
- Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.
- Fijar los parámetros objeto de control.
- Enumerar los equipos necesarios.
- Establecer la frecuencia del proceso de higienización.
- Realizar las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar, desinsectar y desratizar.

C2: Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.

CE2.1 Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.

CE2.2 Reconocer los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la actividad de hostelería.

CE2.3 Reconocer los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de hostelería y de depuración de residuos.

CE2.4 Jerarquizar las medidas adoptables para la protección ambiental en hostelería.

CE2.5 Describir las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.

C3: Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.

CE3.1 Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la actividad de hostelería.

CE3.2 Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad relativos a: derechos y deberes del trabajador y de la empresa, reparto de funciones y responsabilidades, medidas preventivas, señalizaciones,

normas específicas para cada puesto, actuación en caso de accidente y de emergencia.

CE3.3 Identificar los riesgos o peligros más relevantes en la actividad de hostelería y analizar las medidas de seguridad aplicables en el diseño del local e instalaciones, condiciones ambientales, estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres, medidas de seguridad y protecciones de maquinarias, señalización de situaciones de riesgo y emergencias, equipos de protección individual, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos.

CE3.4 Identificar y aplicar las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos de control, aviso y alarma, técnicas sanitarias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y evacuación.

C4: Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.

CE4.1 Relacionar el uso de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería.

CE4.2 Reconocer el uso de las energías renovables y sus posibilidades en un establecimiento de hostelería.

CE4.3 Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.

CE4.4 Analizar buenas prácticas en el consumo del agua y de la energía en un establecimiento de hostelería e identificar posibles acciones que supongan su disminución.

CE4.5 Caracterizar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo.

CE4.6 Identificar y valorar los distintos métodos para el tratamiento de las aguas.

CE4.7 En supuestos prácticos de establecimientos de hostelería debidamente caracterizados:

- Valorar la repercusión económica del uso eficiente del agua y de la energía.
- Explicar un programa de ahorro de agua y de energía y sus medidas de seguimiento y control.
- Relacionar las medidas que pueden repercutir en el ahorro de agua y de energía.

Contenidos

1. Higiene y seguridad alimentaria y manipulación de alimentos.

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
- Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento. Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y

aplicaciones. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su protección. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.

- Concepto y niveles de limpieza.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
- Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería.

- Agentes y factores de impacto.
- Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.
- Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Otras técnicas de prevención o protección.

4. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.

- Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
- Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería.

- Compras y aprovisionamiento.
- Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Limpieza, lavandería y lencería.
- Recepción y administración.
- Mantenimiento.

6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.

- Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. Medidas de prevención y protección: En instalaciones. En utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF0711 2.	60	50

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES EN ALOJAMIENTOS RURALES

Código: MP0143

Duración: 40 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1. Participar en la realización y plasmación de propuestas de adaptación de alojamientos rurales como alojamientos turísticos, utilizando proyectos-tipo reales, teniendo en cuenta la viabilidad para su diseño, rehabilitación y decoración.

CE1.1 Realizar la adaptación de un alojamiento rural como alojamiento turístico según los criterios y estilos arquitectónicos de un entorno concreto.

CE1.2 Realizar dicha adaptación teniendo en cuenta criterios estéticos, ecológicos y ambientales.

CE1.3 Proponer objetivos retadores que supongan un nivel de rendimiento y eficacia superior al alcanzado previamente.

C2. Participar en los procesos de compra de mobiliario y equipos, así como del aprovisionamiento y control interno de consumos para la puesta en marcha del alojamiento rural.

CE2.1 Cumplimentar documentaciones necesarias para efectuar procesos de aprovisionamiento interno según las necesidades del tipo de alojamiento rural que se vaya a poner en marcha.

CE2.2 Asistir en el proceso de aprovisionamiento externo de mercancías para cubrir las necesidades derivadas de los servicios prestados.

CE2.3 Colaborar en la recepción de mercancías solicitadas para su posterior almacenaje y distribución.

CE2.4 Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de las mercancías ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

CE2.5 Asistir a la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades y calidades de los géneros solicitados y los recibidos.

CE2.6 Colaborar en la realización de facturas con sus diferentes sistemas de cobro.

CE2.7 Colaborar en la realización del cierre diario.

C3: Participar en los procesos de reserva y recepción habituales del alojamiento rural de acuerdo con la política de trabajo del mismo, así como en el proceso de cobro y facturación por los servicios prestados.

CE3.1 Conseguir realizar el servicio de una manera rápida y precisa sin mermar la percepción de calidad por parte del cliente o usuario respetando los procedimientos y normas internas de la empresa.

CE3.2 Seguir todos los pasos del proceso de recepción, desde la reserva inicial del cliente a la salida y facturación del mismo utilizando el programa de gestión informática manifestando una responsabilidad ante el trabajo que desarrolla.

CE3.3 Demostrar un buen hacer profesional en el servicio de recepción del alojamiento finalizando el trabajo en el plazo establecido.

C4: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

CE4.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.

CE4.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.

CE4.3 Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.

CE4.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.

CE4.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.

CE4.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

Contenidos

1. Propuesta de adaptación del edificio utilizando proyectos-tipo reales.

- Criterios y estilos arquitectónicos de un entorno real concreto.
- Criterios estéticos, ecológicos y ambientales.
- Objetivos para alcanzar un nivel de rendimiento y eficacia superior al que tenía el edificio anteriormente.

2. Procesos de compra de mobiliario, equipo y aprovisionamiento de consumos.

- Cumplimentación de los documentos necesarios según las necesidades del tipo de alojamiento rural.
- Colaboración en el proceso de aprovisionamiento de mercancías.
- Colaboración en la recepción de mercancías.
- Ejecución de operaciones básicas de almacenamiento.
- Asistencia a las realizaciones de control para detectar desviaciones entre las calidades y cantidades de los géneros pedidos y recibidas.
- Apuntes de anotaciones del diario de producción y cierre de caja.
- Realización de facturas.
- Realización del cierre diario.

3. Procesos de reserva y recepción del alojamiento rural.

- Aplicación de los procedimientos para la gestión en la recepción de clientes, respetando las normas de la empresa.
- Utilización del programa de gestión informática en cada uno de los pasos del proceso de recepción de manera responsable.
- Culinarias.

4. Integración y comunicación en el centro de trabajo.

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.

- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.
- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

IV. PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Si se cuenta con acreditación	Si no se cuenta con acreditación
MF1042_2 Gestión y comercialización de alojamientos rurales	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de alojamiento de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	2 años	4 años
MF1043_2 Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo • Certificados profesionalidad de nivel 3 del área profesional de alojamiento de la familia profesional de Hostelería y turismo. 	2 años	4 años
MF1044_2 Restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área de restauración de la familia profesional Hostelería y turismo. 	2 años	4 años
MF1045_2 Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área de restauración de la familia profesional Hostelería y turismo. 	2 años	4 años

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Si se cuenta con acreditación	Si no se cuenta con acreditación
MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en: Ciencia y Tecnología de los alimentos. Medicina y cirugía. Biología. Bioquímica. Química. Enología. Farmacia. Medicina. Veterinaria. Ciencias Ambientales. Ciencias del Mar. Ingeniero Agrónomo. Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. 	2 años	Imprescindible requisito de titulación

V. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula de gestión.	45	60
Taller de alojamiento rural.	170	170

Espacio Formativo	M1	M2	M3	M4	M5
Aula de gestión.	X	X			X
Taller de alojamiento rural.			X	X	

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> - Equipos audiovisuales. - PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. - Software específico de la especialidad. - Pizarras para escribir con rotulador. - Rotafolios. - Material de aula. - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos.

Espacio Formativo	Equipamiento
Taller de alojamiento rural.	<p>Área de recepción</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mostrador de alojamiento. - Escáner. - Fotocopiadora. - Calculadora con funciones de impresión. - Teléfonos de prácticas. - Muebles archivadores de carpetas colgantes. - Material consumible de recepción. <p>Área Cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cocina mural que incluya 4 fuegos y una plancha. - Horno de convección. - Freidora. - Horno microondas. - Juego de brazos combinados (batidor/triturador). - Kitchen con adaptadores. - Mesa para las demostraciones del profesor. - Exprimidor de cítricos. - Cortadora de fiambres. - Abatidor de temperatura. - Dispensador industrial rollo de papel. - Frigorífico para conservar los alimentos. - Mesa de trabajo. - Fregadero de dos senos. - Congelador en forma de armario o de arcón. - Lavamanos a pedal. - Esterilizador de cuchillos. - Balanza eléctrica. - Botiquín. - Contenedor especial para basura de 56 cm de diámetro y 70 cm de altura. - Herramientas. - Batería. - Elementos de protección. <p>Área restaurante bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesa para servicio. - Taburetes altos para barra. - Sillas para las mesas de servicio. - Maquina cafetera. - Molinillos de café. - Termo leche. - Cubertería. - Vajilla y loza para cafetería. - Cristalería específica para bar y cafetería. - Mantelería. - Plancha eléctrica o gas. - Tostador. - Exprimidor de zumos. - Batidora. - Utensilios coctelería. (Acanalador, rallador...) - Pequeña cava o armario frigorífico para vinos (opcional).

Espacio Formativo	Equipamiento
Taller de alojamiento rural.	<ul style="list-style-type: none"> - Bandejas y Fuentes. - Juego de cuchillos. (Pan, jamón, salmonero, puntilla, cebollero). - Condimentos Variados. - Utensilios de coctelería. - Recogemigas. - Comanderos. - Cartas. - Litos y bayetas. Área de limpieza. - Cama. - Mesillas. - Escritorio. - Armario. - Silla. - Lámpara. - Alfombra, espejos, cuadros. - Armarios empotrados con estantes para maquinaria, accesorios, utensilios para productos de limpieza. - Muestrarios de materiales. - Armario para material. - Enchufes varios. - Panel de corcho. - Espacio que simule un cuarto de baño completo con agua corriente y desagües, dotado de papelera, banqueta, espejo y fregadero con doble seno.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

ANEXO IV

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: SUMILLERÍA

Código: HOTR0209

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Área profesional: Restauración

Nivel de cualificación profesional: 3

Cualificación profesional de referencia:

HOT337_3 Sumillería (RD 1700/2007, de 14 de diciembre)

Relación de unidades de competencias que configuran el certificado de profesionalidad

UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

UC1107_3: Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

UC1108_3: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.

UC1109_3: Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.

UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC1111_2: Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

Competencia general:

Catar vinos, otras bebidas y productos selectos propios de sumillería, diseñando su oferta, gestionar la conservación de los vinos y realizar su servicio especializado, asesorando al cliente sobre la armonía entre vinos y platos y, comunicarse en una lengua extranjera si procede, integrándose en el equipo del establecimiento y actuando bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad en grandes, medianas y pequeñas empresas de restauración habitualmente del sector privado y bajo la dependencia de un superior jerárquico. También puede desarrollar su actividad profesional en el ámbito del comercio de vinos y otras bebidas, ya sea en la venta directa, la distribución o la asesoría.

Sectores productivos:

Se ubica principalmente en el sector de la restauración y en menor medida en el de comercio de bebidas y de elaboración de vinos.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

- Sumiller.
- 5120.1072 Jefes/as de servicio de vinos.
- 5120.1061 Jefes/as de comedor o maestros de sala.
Responsable de compra de bebidas.
Vendedor/a especializado de bebidas y delicatessen.
Consultor/a de bebidas.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración es necesario poseer una certificación o documentación que acredite la formación sobre manipulación de alimentos.

Duración de la formación asociada: 730 horas

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF1106_3: Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. (270 horas)

- UF0847: (Transversal) Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones. (80 horas)
- UF0848: (Transversal) Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (80 horas)
- UF0849: Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas. (80 horas)
- UF0850: Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones. (30 horas)

MF1107_3: Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. (190 horas)

- UF0847: (Transversal) Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones. (80 horas)
- UF0848 (Transversal) elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (80 horas)
- UF0851: Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones. (30 horas)

MF1108_3: Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas. (60 horas)

MF1109_3: Gestión de bodegas en restauración. (60 horas)

MF1110_3: Servicio especializado de vinos. (80 horas)

MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas)

MF1111_2: Lengua extranjera profesional para servicios de restauración. (90 horas)

MP0176: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Sumillería (80 horas)

Vinculación con capacitaciones profesionales

La formación establecida en el modulo formativo de «Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería» garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la obtención de la acreditación de manipulación de alimentos.

IV. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Unidad de competencia 1

Denominación: CATAR VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS

Nivel: 3

Código: UC1106_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Seleccionar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos para su cata, con el fin de valorar su posible adquisición.

CR1.1 La información recabada en ferias, cursos, catas monográficas, presentaciones de productos con denominación de origen, empresas del sector, revistas especializadas, Internet y otros, se sistematiza para analizar su contenido y tomar decisiones en consecuencia.

CR1.2 Los vinos y otras bebidas objeto de cata se determinan en función de la rentabilidad, disponibilidad, público del establecimiento y oferta gastronómica del mismo.

CR1.3 Se solicitan las muestras seleccionadas para su análisis sensorial a los distintos proveedores, concretando las condiciones de entrega.

CR1.4 Las muestras que serán objeto de la cata se almacenan y custodian en lugares establecidos hasta el momento de la cata.

RP2: Preparar para la cata las muestras de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos objeto de interés de acuerdo a la metodología de la cata.

CR2.1 La variedad y cantidad de muestras que se van a catar se determina con criterios de prioridad y coherencia en sabores y productos para evitar la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras.

CR2.2 Las muestras objeto de la cata se organizan y distribuyen en el equipamiento apropiado atendiendo a criterios de naturaleza de los productos y a la metodología de la cata.

CR2.3 Los géneros y materiales complementarios para la cata, el agua de baja mineralización y el pan que se va a consumir entre muestra y muestra se prepara con el objetivo de impedir la interferencia de sabores.

CR2.4 Los géneros y materiales complementarios para la cata, se distribuyen, en caso de intervenir varios catadores, en los distintos puestos de cata.

RP3: Catar los vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos disponibles con el fin de efectuar el asesoramiento que proceda y su posible adquisición.

CR3.1 Las condiciones ambientales idóneas que aseguren la máxima concentración durante la cata se mantienen, evitando las temperaturas incómodas, los ruidos y otros elementos de distracción.

CR3.2 La cata de vinos y otras bebidas se realiza a la temperatura óptima de servicio, utilizando la cristalería o vajilla que permita apreciar mejor, tanto sus virtudes como sus defectos.

CR3.4 Las muestras se catan por tipo de vino u otra bebida conforme a la metodología de la cata y el objetivo que se persiga.

CR3.4 La cata ciega se realiza con la botella o muestra tapada de tal forma que oculte su marca, en el orden predeterminado por un auxiliar, para obtener la máxima fiabilidad en el resultado.

- CR3.5 Los resultados se expresan en fichas preparadas de forma:
- Cualitativa, exponiendo sus principales atributos y características organolépticas.
 - Cuantitativa, asignando a cada muestra una puntuación que permita la comparación entre vinos, analizados de un mismo tipo.
- CR3.6 La segunda cata se realiza alterando el orden de las muestras para obtener una mayor fiabilidad en el trabajo.
- CR3.7 Las características del vino o bebida catada se expresa en una frase que describa sus principales cualidades y defectos, para disponer de una información sintética del mismo.

RP4: Juzgar los vinos, u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, en función de los resultados obtenidos y, en su caso, de la compatibilidad con la oferta gastronómica y los objetivos del establecimiento.

CR4.1 Las características organolépticas se analizan a fin de determinar su idoneidad para la oferta gastronómica.

CR4.2 El presunto ciclo de vida, la estacionalidad de los vinos u otras bebidas así como su punto óptimo de consumo se evalúa para determinar su adquisición.

CR4.3 La relación calidad/precio de los vinos u otras bebidas objeto de la cata, se evalúa teniendo en cuenta las expectativas de la clientela del establecimiento.

CR4.4 La lista de preferencia de los vinos o bebidas catadas se confecciona en función de los resultados obtenidos y los objetivos del establecimiento.

Contexto profesional:

Medios de producción

Equipamientos y menaje específicos de análisis sensorial. Equipos de refrigeración. Agua corriente. Productos de limpieza. Géneros para limpiar el paladar entre cata y cata.

Productos y resultados

Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Valoración de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Selección de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Fichas de cata cumplimentadas. Posibles armonías analizadas, con la oferta gastronómica y con los objetivos del establecimiento.

Información utilizada o generada:

Documentos de cata adaptados al uso del establecimiento. Metodología del análisis sensorial de cada vino u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Informaciones sobre el origen y en su caso mención geográfica de los vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Composición varietal de los vinos, proceso de vinificación, envejecimiento, graduación alcohólica y otras características relevantes. Información de las bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos relacionada con las materias primas, proceso de elaboración envejecimiento o maduración, y otras de especial relevancia. Fichas de cata.

Unidad de competencia 2

Denominación DISEÑAR OFERTAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS

Nivel: 3

Código: UC1107_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Seleccionar, por medio del conocimiento aportado por el análisis sensorial y la experiencia, los vinos u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, incluidas infusiones y cafés que sean más interesantes para incluir en la oferta comercial de la empresa que se adecuen a las características y objetivos del establecimiento.

CR1.1 La selección de vinos y otras bebidas se realiza teniendo en cuenta criterios cualitativos derivados del análisis sensorial de los mismos y de la armonía con la oferta gastronómica prevista.

CR1.2 La selección de vinos y otras bebidas se realiza teniendo en cuenta criterios de mercado, tales como la ubicación del establecimiento, el tipo de local o establecimiento, las necesidades y gustos de los clientes potenciales, la estacionalidad, las oportunidades del mercado, la inclusión de buenas añadas de bodegas afamadas para distinguir el establecimiento y los medios físicos, humanos y económicos disponibles.

CR1.3 La selección de vinos y otras bebidas se realiza teniendo en cuenta criterios económicos y organizativos, como la pluralidad de precios de las distintas referencias, los medios físicos y recursos humanos y económicos disponibles, las posibilidades de suministro o criterios organizativos del servicio de cada tipo de bebida.

RP2: Estructurar, organizar y gestionar cartas de vinos u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, incluidas infusiones y cafés, siguiendo criterios lógicos de agrupación de referencias que sean reconocibles por la mayoría de la clientela de modo que resulten atractivas y flexibles

CR2.1 Las listas y cartas de bebidas se estructuran utilizando criterios organizativos lógicos y de fácil interpretación.

CR2.2 El criterio de agrupación de referencias en las cartas, ya sea por tipos, países, zonas de procedencia o variedades, zonas climáticas o estilos de elaboración, se decide y mantiene su coherencia.

CR2.3 La inclusión de un índice que permita la fácil localización de los vinos y bebidas se valora.

CR2.4 Los contenidos se redactan de forma clara y concisa de modo que permita una fácil lectura y, en el caso de los vinos, expresando la necesaria información para satisfacer la curiosidad y la rápida elección por el cliente atendiendo a los siguientes criterios:

- La bodega elaboradora.
- La añada del vino.
- La reseña del tipo de elaboración.
- La categoría jerárquica.
- El tamaño de la botella.
- El precio de copa o botella según proceda.

CR2.5 La presentación impresa y el soporte físico de las ofertas de bebidas de su competencia se comprueba para que se adecue a la estructura definida.

CR2.6 La vigencia de los contenidos se supervisa y actualiza para que la carta concuerde con la oferta real del establecimiento.

CR2.7 El buen estado físico de las cartas se verifica para ofrecer una óptima imagen del establecimiento.

CR2.8 El número de ejemplares de cartas se precisa en función del tamaño, aforo y características del establecimiento.

CR2.9 El sistema de rotación de las ofertas de bebidas se establece atendiendo a la evolución de los hábitos y gustos de la clientela, las novedades del mercado u otras coyunturas que afecten a la oferta de bebidas del establecimiento.

RP3: Colaborar con el responsable económico del establecimiento en la fijación de precios de los vinos u otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, incluidas infusiones y cafés, de forma que se alcancen los objetivos económicos y comerciales del establecimiento.

CR3.1 El cálculo del precio de venta al público tiene en cuenta:

- El precio de compra de las bebidas que componen la oferta y la fecha, o fechas, de adquisición.
- La política de precios del establecimiento y los márgenes de beneficios.
- El precio medio demandado y el precio medio ofertado.
- Las oscilaciones del mercado.
- Los medios y recursos materiales para el mantenimiento y conservación de vinos y otras bebidas.
- Los gastos generales.

CR3.2 La oscilación en los costes de las bebidas se tiene en cuenta posibilitando tomar medidas correctoras en los precios.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos informáticos. Programas informáticos específicos. Internet. Página Web del establecimiento. Equipos y material de oficina. Libros y guías de vinos, y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos e información de empresas elaboradoras y proveedores.

Productos y resultados

Oferta de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos diseñadas y establecidas. Sistema de rotación de la oferta de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

Información utilizada y generada

Análisis del mercado. Estudios y datos sobre el mercado de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. Bases de datos y directorios de proveedores. Informes y listados. Información interna referente a políticas y programas de la empresa. Software aplicado. Diversos impresos y documentos.

Unidad de competencia 3

Denominación: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas

Nivel: 3

Código: UC1108_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Seleccionar productos selectos propios de sumillería para su cata, con el fin de valorar su posible adquisición.

CR1.1 La información recabada en ferias, cursos, catas monográficas, presentaciones de productos con denominación de origen, empresas del sector, revistas especializadas, Internet y otros, se sistematiza para analizar su contenido y tomar decisiones en consecuencia.

CR1.2 Los géneros alimentarios objeto de cata se determinan en función de la rentabilidad, disponibilidad, público del establecimiento y oferta gastronómica del mismo.

CR1.3 Las muestras de productos seleccionados para su análisis sensorial, se solicitan a los distintos proveedores, concretando las condiciones de entrega.

CR1.4 Las muestras de productos que serán objeto del análisis sensorial se almacenan y custodian en lugares establecidos hasta el momento de la cata.

RP2: Preparar para el análisis sensorial las muestras de productos selectos propios de sumillería objeto de interés.

CR2.1 La variedad y cantidad de muestras que se van a catar se determina con criterios de prioridad y coherencia en sabores y productos para evitar la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras.

CR2.2 Las muestras objeto de la cata se organizan y distribuyen en el equipamiento apropiado, atendiendo a criterios de naturaleza de los productos y a la metodología de la cata.

CR2.3 Los géneros y materiales complementarios para la cata que se van a consumir entre muestra y muestra se preparan, con el objetivo de para limpiar el paladar e impedir la interferencia de sabores.

CR2.4 Los géneros y materiales complementarios para la cata, se distribuyen, en caso de intervenir varios catadores, en los distintos puestos de cata.

CR2.5 Se preparan las muestras a la temperatura óptima para cada producto para poder apreciar mejor las características organolépticas.

RP3: Catar los productos selectos propios de sumillería seleccionados para su posible adquisición y otras muestras disponibles.

CR3.1 Las condiciones ambientales idóneas que aseguren la máxima concentración durante la cata de productos se mantienen, evitando las temperaturas incómodas, los ruidos y otros elementos de distracción.

CR3.2 La cata de productos se realiza a la temperatura óptima de servicio, utilizando los recipientes que permitan apreciar mejor, tanto sus virtudes como sus defectos.

CR3.4 Las muestras se catan por tipo de producto, conforme a la metodología de la cata, si existiera, y al objetivo que se persiga.

CR3.4 La cata ciega se realiza con el producto tapado de tal forma que oculte su marca, en el orden predeterminado, por un auxiliar, para obtener la máxima fiabilidad en el resultado.

CR3.5 Los resultados se expresan en fichas preparadas de forma:

- Cualitativa, exponiendo sus principales atributos y características organolépticas.
- Cuantitativa, asignando a cada muestra una puntuación que permita la comparación entre productos, analizados de un mismo tipo.

CR3.6 La segunda cata se realiza alterando el orden de las muestras de productos, para obtener una mayor fiabilidad en el trabajo.

CR3.7 Las características del producto catado se expresan en una frase que describa sus principales cualidades y defectos, para disponer de una información sintética del mismo.

RP4: Valorar y seleccionar los productos selectos propios de sumillería en función de los resultados obtenidos de la información del etiquetado y de la compatibilidad con la oferta gastronómica del establecimiento.

CR4.1 Los resultados de la cata del producto se analizan a fin de determinar su idoneidad para la oferta gastronómica del establecimiento.

CR4.2 El presunto ciclo de vida, la estacionalidad del producto, si la hubiera, así como su punto óptimo de consumo se evalúa para determinar su adquisición.

CR4.3 La relación calidad/precio de los productos objeto de la cata se evalúa, teniendo en cuenta las expectativas de la clientela del establecimiento.

CR4.4 La presentación del producto, en lo que a envase se refiere, se valora teniendo en cuenta criterios estéticos.

CR4.5 La lista de preferencia de los productos catados se confecciona en función de los resultados obtenidos y los objetivos del establecimiento.

CR4.6 Los productos selectos propios de sumillería se seleccionan en función de los estándares de calidad del establecimiento y de los criterios evaluados.

RP5: Estructurar, organizar y gestionar cartas de productos selectos propios de sumillería, siguiendo criterios lógicos de agrupación de referencias que sean reconocibles por la mayoría de la clientela de modo que resulten atractivas y flexibles.

CR5.1 Las listas y cartas de productos selectos propios de sumillería se estructuran utilizando criterios organizativos lógicos y de fácil interpretación.

CR5.2 El criterio de agrupación de referencias en las cartas, ya sea por tipos, zonas de procedencia o variedades, se decide y mantiene su coherencia.

CR5.3 La inclusión de un índice que permita la fácil localización de los productos se valora.

CR5.4 Los contenidos se redactan de forma clara y concisa, permitiendo una fácil lectura y expresando la necesaria información para satisfacer la curiosidad y la rápida elección por el cliente.

CR5.5 La presentación impresa y el soporte físico de las ofertas de su competencia se comprueba para que se adecue a la estructura definida.

CR5.6 La vigencia de los contenidos se supervisa y actualiza para que la carta concuerde con la oferta real del establecimiento.

CR5.7 El buen estado físico de las cartas se verifica para ofrecer una óptima imagen del establecimiento.

CR5.8 El número de ejemplares de cartas se precisa en función del tamaño, aforo y características del establecimiento.

CR5.9 El sistema de rotación de las ofertas se establece atendiendo a la evolución de los hábitos y gustos de la clientela, las novedades del mercado u otras coyunturas que afecten a la oferta de productos selectos propios de sumillería del establecimiento.

RP6: Colaborar con el responsable económico del establecimiento en la fijación de precios de los productos selectos propios de sumillería de forma que se alcancen los objetivos económicos y comerciales del establecimiento.

CR6.1 El cálculo del precio de venta al público tiene en cuenta:

- El precio de compra de los productos que componen la oferta y la fecha, o fechas, de adquisición.
- La política de precios del establecimiento y los márgenes de beneficios.
- El precio medio demandado y el precio medio ofertado.
- Las oscilaciones del mercado.
- Los medios y recursos materiales para el mantenimiento y conservación de productos.
- Los gastos generales.

CR6.2 La oscilación en los costes de los productos se tiene en cuenta posibilitando tomar medidas correctoras en los precios.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipamiento de cata específico. Equipos de refrigeración. Maquinaria auxiliar. Menaje. Productos de limpieza. Géneros para limpiar el paladar entre catas.

Productos y resultados

Cata de productos selectos propios de sumillería. Valoración de productos selectos propios de sumillería. Selección de productos selectos propios de sumillería. Fichas de cata de productos selectos propios de sumillería.

Información utilizada o generada

Documentos normalizados de cata. Documentos adaptados al establecimiento para la cata. Metodología de cata. Información sobre productos selectos propios de sumillería. Información sobre proveedores. Información sobre denominaciones de origen y otras referencias. Información sobre presentación comercial.

Unidad de competencia 4

Denominación: GESTIONAR EL FUNCIONAMIENTO DE BODEGAS DE CONSERVACIÓN Y MADURACIÓN DE VINOS PARA RESTAURACIÓN Y ASESORAR EN SU PUESTA EN MARCHA

Nivel: 3

Código: UC1109_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Asesorar en el diseño de una bodega en restauración, su localización espacial, dimensiones, requisitos y características ambientales óptimas para conseguir el correcto mantenimiento de la calidad de los vinos.

CR1.1 La mejor situación del recinto o recintos de bodega, se determina, dentro de las opciones disponibles, teniendo en cuenta:

- La orientación, preferentemente norte, con el fin de ahorrar energía.
- La accesibilidad a los sótanos, con amplias escaleras y montacargas para evitar cargas innecesarias, posibles roturas, pérdidas de tiempo, y prevenir riesgos laborales.
- La localización cerca de la entrada de mercancías de la cocina y puntos de venta.
- Las fuentes de ruidos y vibraciones con el fin de evitarlas.

CR1.2 El aprovechamiento óptimo del recinto de la bodega se propicia, habilitando sistemas para la colocación de los vinos y considerando:

- La accesibilidad al producto.
- La racionalización del espacio en función de las exigencias de rotación y almacenamiento.

CR1.3 La dimensión de la bodega se calcula en función de la oferta del estableciendo y de las ventas esperadas.

CR1.4 Los sistemas de iluminación se establecen de modo que permitan organizar con comodidad las existencias y que no afecten a la correcta evolución de los vinos.

CR1.5 Los sistemas de climatización que sean respetuosos con la calidad del vino se definen, considerando que la temperatura, la humedad y la ventilación sean las apropiadas para el producto.

CR1.6 La información y el asesoramiento sobre los equipos necesarios para la conservación de vinos en establecimientos que no disponen del espacio requerido para una bodega se facilitan.

RP2: Definir y organizar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de bebidas, generando la información técnica o dando las instrucciones necesarias para asegurar la calidad de la mercancía.

CR2.1 Las necesidades de bebidas de que debe aprovisionarse el establecimiento se concretan, especificando su nivel de calidad y las características de identificación comercial que faciliten el pedido.

CR2.2 Las operaciones y fases del proceso de aprovisionamiento se establecen, determinando la cantidad, calidad, embalaje, ciclo de vida, fecha de consumo preferente, y otros datos que se deben controlar durante la recepción de la mercancía.

CR2.3 La distribución de las diversas zonas o áreas de almacenamiento y circulación se definen.

CR2.4 Las operaciones, fases y puntos críticos del proceso de almacenamiento y suministro se establecen, teniendo en cuenta las características organolépticas, las condiciones de conservación de las bebidas, su rotación, los factores de riesgo y la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

CR2.5 Los equipos y máquinas utilizables en la manipulación y acondicionamiento de las bebidas se establecen.

CR2.6 Los procedimientos de control para determinar la capacidad y eficacia de los procesos técnicos de aprovisionamiento, almacenaje y distribución se establecen.

CR2.7 Los procedimientos de compra y recepción de bebidas sometidas a condiciones especiales, tales como insularidad o productos internacionales, se aplican conforme a las normas establecidas.

RP3: Gestionar la compra y recepción de bebidas necesarios para cubrir las exigencias del establecimiento.

CR3.1 Los estándares de especificación de compras de las bebidas se establecen de acuerdo con la oferta establecida y los criterios de la organización.

CR3.2 Las características de cada una de las bebidas se identifican, elaborando las fichas de especificación técnica.

CR3.4 Las fichas de especificación técnica se actualizan de acuerdo con los cambios habidos en el mercado.

CR3.4 La selección de los proveedores, tanto habituales como ocasionales, se realiza teniendo en cuenta:

- Las características de la oferta de todos los proveedores atendiendo precios, calidad, diversidad o a la exclusividad de determinadas marcas.
- La rapidez en el servicio y en la reposición de mercancía en mal estado, botellas rotas, problema de gusto a tapón, o equivocada.
- El trato que recibe el vino tanto en el almacén como en el transporte.
- La flexibilidad en la compra de ciertos vinos, la disponibilidad de formatos especiales y la posibilidad de comprar anticipadamente y servir el vino según rotación del establecimiento para evitar costes de almacenado.
- La solvencia del proveedor, sobre todo cuando se trabaja con vinos comprados en premier, o a la adelantada.

CR3.5 El fichero de proveedores con toda la oferta de vinos con los que se trabaja o que pueden interesar en el futuro al establecimiento se actualiza y se informatiza.

CR3.6 Las previsiones del servicio, las existencias y los mínimos y máximos de existencias previamente determinados se tienen en cuenta al efectuar la solicitud de compra.

CR3.7 El proceso de recepción de las bebidas solicitadas verifica la coincidencia entre la petición de compra y la mercancía recibida, así como el cumplimiento de unidades, nivel de calidad definidos, fecha de caducidad y embalaje en perfecto estado.

CR3.8 El control sobre los procesos de compra y recepción de bebidas se realiza.

RP4: Gestionar el almacenamiento de bebidas recibidas de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

CR4.1 El almacenamiento de las bebidas se realiza teniendo en cuenta sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación, normas de almacenamiento, su rotación y factores de riesgo.

CR4.2 La ficha de almacén se formaliza de acuerdo a los procedimientos establecidos.

CR4.3 Las bebidas se almacenan de acuerdo con los criterios de racionalización que facilitan el aprovisionamiento y distribución.

CR4.4 El mal estado o rotura de las bebidas almacenadas se tiene en cuenta para el control de aprovisionamiento.

CR4.5 Las buenas condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de las bodegas, que impiden el desarrollo bacteriológico nocivo, y que aseguran una buena calidad de conservación, se comprueban.

CR4.6 El control sobre los procesos de almacenamiento se ejecuta.

RP5: Controlar los consumos de bebidas y dirigir la formalización y control de los inventarios de las mismas, prestando asistencia técnica y operativa, de modo que se puedan realizar el seguimiento de los costes y las existencias de la bodega.

CR5.1 Los procedimientos para valorar económicamente las existencias y las bajas se establecen para confeccionar los planes de reposición y amortización.

CR5.2 Los planes de reposición y amortización a corto, medio y largo plazo se confeccionan teniendo en cuenta las previsiones de utilización para cada periodo predeterminado.

CR5.3 Los inventarios de existencias y los registros de bajas se asignan, para su realización, a las personas idóneas, dando las instrucciones con precisión y claridad, estableciendo las fechas, horarios y tiempos más convenientes, y prestando asistencia técnica y operativa si fuera necesario.

CR5.4 Los resultados de los controles se verifican haciendo, en caso necesario, los muestreos que sean precisos y ordenando las rectificaciones oportunas.

CR5.5 Las actualizaciones de inventarios se aseguran, manteniendo siempre el stock mínimo fijado para la utilización racional de la bodega.

CR5.6 Los informes necesarios relativos a la cantidad, nivel de consumo y grado de rotación y conservación de las bebidas, se realizan, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición, y elaborando las correspondientes solicitudes.

CR5.7 Se comprueba que los vales de pedido se realizan de acuerdo con las normas establecidas.

CR5.8 Se comprueba que los vales de transferencia de bebidas cedidas a otros departamentos se formalizan de modo que se pueda conocer su coste real.

CR5.9 Los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo se comprueban y registran en los soportes y con los procedimientos y códigos establecidos.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos informáticos, programas informáticos específicos. Equipos y material de oficina. Almacenes. Equipos de refrigeración, de control de humedad y temperatura. Bebidas. Extintores y sistemas de seguridad. Uniformes apropiados.

Productos y resultados

Informes sobre diseño, localización, equipos y condiciones ambientales de las bodegas proyectadas. Fichas de especificación técnica elaboradas. Hojas de pedido realizadas. Vales de pedido y transferencia realizados. Selección de proveedores de bebidas. Compra de bebidas. Almacenaje de bebidas. Inventarios de bebidas. Control de existencias.

Información utilizada o generada

Planos de bodegas. Información de instalaciones y equipos. Información de proveedores. Documentación propia de gestión de bodegas.

Unidad de competencia 5

Denominación: REALIZAR LOS PROCESOS DE SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS

Nivel: 3

Código: UC1110_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Realizar el proceso del preservicio especializado de vinos siguiendo las normas internas del establecimiento de modo que se facilite el desarrollo posterior del servicio en sala en general y de vinos en particular.

CR1.1 La limpieza y puesta a punto de superficies, equipos y útiles se comprueba, utilizando los procedimientos establecidos para garantizar su higiene y funcionamiento.

CR1.2 La aplicación de las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto, se comprueba con el fin de evitar su posible toxicidad y contaminación ambiental.

CR1.3 Las instrucciones relativas al mantenimiento de los equipos y útiles se interpretan y aplican, permitiendo de esta manera su conservación y cuidado.

CR1.4 Las disfunciones y anomalías observadas en el funcionamiento o estado de los equipos y útiles se informan y/o solucionan según los procedimientos establecidos.

RP2: Realizar el proceso de servicio especializado de vinos siguiendo las normas de protocolo en restauración para garantizar la satisfacción del cliente.

CR2.1 La oferta de vinos del establecimiento se presenta al cliente.

CR2.2 El servicio se realiza cumpliendo con las normas operativas del establecimiento y siguiendo las normas de protocolo en restauración.

CR2.3 La toma de comanda con los vinos solicitados por el cliente se realiza siguiendo las normas del establecimiento.

CR2.4 El vino se presenta al cliente para que compruebe que se corresponde con su petición.

CR2.5 El servicio especializado de vinos se supervisa o realiza con suma atención y siguiendo las pautas del protocolo establecido.

CR2.6 Los vinos que requieran una oxigenación se decantan.

CR2.7 Las copas adecuadas para cada tipo de vino se determinan y utilizan en función de las características organolépticas del vino.

CR2.8 El cambio de copa se realiza cuando el cliente solicita diferentes vinos.

CR2.9 Al personal dependiente se le asiste y forma técnicamente cuando es necesario.

RP3: Informar y asesorar sobre la oferta de vinos y bebidas del establecimiento y su armonía con la oferta gastronómica con el objeto de lograr la máxima satisfacción del cliente y los objetivos comerciales y de prestigio de la organización.

CR3.1 La información y asesoramiento al cliente sobre la oferta de vinos se ofrece, con el grado de detalle que este solicite, informando, si es necesario, del tipo de vino, características, origen o zona vinícola, marca de etiqueta y edad o añada.

CR3.2 Los vinos que mejor armonicen con el menú se recomiendan a solicitud del cliente.

CR3.3 La sugerencia de vinos se realiza teniendo en cuenta:

- Programa de ventas del establecimiento.
- Tipo de cliente y gustos manifestados por éste.
- Tipo de aperitivos.
- Tipo de platos.
- Estación o tiempo atmosférico.
- Momento del día.
- Ocasión o celebración.

CR3.4 El precio de los vinos recomendados se informa al cliente, asegurándose en todo momento de su comprensión.

CR3.5 El respecto por los gustos del cliente se demuestra en todo momento.

CR3.6 La comunicación con los clientes es fluida y permite conseguir la interacción y comprensión suficientes para mejorar el servicio y nivel de satisfacción.

CR3.7 Las técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas en el servicio se aplican con el fin de lograr la satisfacción del cliente y procurar los objetivos económicos del establecimiento.

CR3.8 Las normas de protocolo y de conducta e imagen personal se cumplen, contribuyendo a la buena imagen del establecimiento.

RP4: Realizar el proceso de post-servicio especializado de vinos siguiendo las normas internas del establecimiento.

CR4.1 La cristalería y enseres utilizados por los clientes se desbarasan, empleando la bandeja de camarero.

CR4.2 La cristalería y enseres desbarasados se transportan al office, para su limpieza, facilitando su clasificación.

CR4.3 La cristalería y enseres limpios, se transportan a sus respectivos armarios y se colocan clasificados.

CR4.4 Los útiles y enseres se comprueban y reponen en caso de deterioro o pérdida.

CR4.5 Los vinos consumidos se reponen en función de los stocks mínimos establecidos para cada referencia.

RP5: Asistir, bajo la supervisión del responsable de sala, en el proceso de servicio de alimentos, en caso de que sea requerido de modo que se facilite la consecución de los objetivos del departamento u área en el que se integra.

CR5.1 Las instrucciones recibidas se acatan para el óptimo desarrollo del servicio.

CR5.2 Las normas operativas del establecimiento se conocen y cumplen para mantener la calidad del servicio.

CR5.3 Las normas determinadas por la fórmula de restauración y por el establecimientos se conocen y cumplen con rigor.

CR5.4 Los diferentes tipos de servicio se tienen en cuenta para lograr su desarrollo homogéneo.

CR5.5 El desarrollo del servicio se realiza aplicando las técnicas apropiadas a cada una de las fases.

RP6: Coordinar las tareas propias de sumillería con las del personal de sala para ofrecer un servicio eficaz y acorde con la categoría del establecimiento.

CR6.1 El servicio especializado de vinos se coordina con el personal de sala, con el fin de ofrecer un servicio eficaz al cliente.

CR6.2 Las indicaciones al personal de sala se transmiten, en su caso, de forma clara, asegurándose de su perfecta comprensión.

CR6.3 Las instrucciones al personal auxiliar para la localización de vinos en la bodega del día, se transmiten de forma clara, para evitar errores en el servicio.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos de frío. Mobiliario de restaurante. Mobiliario auxiliar. Maquinaria y utensilios propios de restaurante. Menaje de servicio. Equipos propios del servicio de vinos: decantadores, catavinos, termómetros, tastevin y otros. Vajillas, cuberterías, y cristalerías. Productos de limpieza. Uniformes apropiados.

Productos y resultados

Puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo en el área de consumo de bebidas efectuada. Información y asesoramiento sobre vinos, prestada. Servicio de vinos realizado. Asistencia en el servicio de alimentos, prestada. Operaciones de post-servicio efectuadas. Personal coordinado en el servicio de vinos.

Información utilizada o generada:

Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados, tales como vales interdepartamentales, facturas, albaranes y comandas. Menús y cartas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

Unidad de competencia 6

Denominación: ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Nivel: 2

Código: UC0711_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Aplicar y controlar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

CR1.1 La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.

CR1.2 El estado de limpieza y aseo personal requeridos se mantienen, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.

CR1.3 Los procedimientos de aviso establecidos se siguen en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

CR1.4 Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable.

CR1.5 Los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios se evitan.

CR1.6 La legislación vigente sobre higiene y manipulación de productos alimentarios se comprueba que se cumple comunicando en su caso las deficiencias observadas.

RP2: Mantener y controlar las áreas de trabajo y las instalaciones del establecimiento de hostelería y en particular de preparación y servicio de alimentos y bebidas dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y por la normativa vigente.

CR2.1 Las condiciones ambientales de luz, temperatura, ventilación y humedad se verifica que son las indicadas para llevar a cabo de modo higiénico las actividades del establecimiento y en particular la producción y servicio de alimentos y bebidas.

CR2.2 Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos, se comprueba que son las requeridas.

CR2.3 Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en perfectas condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso se limpian y eliminan en la forma y con la prontitud exigida.

CR2.4 Las puertas, ventanas y otras aberturas se mantienen, en caso necesario, cerradas o con los dispositivos protectores adecuados para evitar vías de comunicación con el exterior.

CR2.5 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de locales y para el control de plagas se efectúan.

CR2.6 Los focos posibles de infección y los puntos de acumulación de suciedad se reconocen determinando su origen y tomando las medidas paliativas pertinentes.

CR2.7 La aplicación de los sistemas de control y prevención de animales, parásitos y transmisores de enfermedades se asegura.

CR2.8 Las operaciones de limpieza y desinfección se realizan siguiendo lo señalado en las instrucciones respecto a:

- Productos que se deben emplear y su dosificación.
- Condiciones de operación, tiempo, temperatura y presión.
- Preparación y regulación de los equipos.
- Controles que se deben efectuar.

CR2.9 Las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se aíslan y señalan hasta que estén en condiciones operativas.

CR2.10 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se depositan en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones.

RP3: Realizar la limpieza y controlar el buen estado de equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea más seguro.

CR3.1 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan.

CR3.2 Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza, como parada, vaciado y protección, se comprueba que se encuentran en las condiciones requeridas.

CR3.3 Las operaciones de limpieza manual se comprueba que se ejecutan con los productos idóneos, en las condiciones fijadas y con los medios adecuados.

CR3.4 Las operaciones objeto de ejecución se controlan, manteniendo los parámetros dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.5 Los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueba que se corresponden con los exigidos por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.6 Los equipos y las máquinas de la actividad de hostelería se verifica que quedan en condiciones operativas después de su limpieza.

CR3.7 Los productos y materiales de limpieza y desinfección, una vez finalizadas las operaciones, se depositan en su lugar específico, para evitar riesgos y confusiones.

CR3.8 El uso de los aparatos y equipos propios de los distintos procesos se realiza conforme a las indicaciones de uso, mantenimiento y seguridad del fabricante, resolviendo cualquier alteración en el funcionamiento, como calentamiento, chispas u otros, antes de reanudar el uso.

RP4: Conducir y realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de hostelería, respetando las normas de protección ambiental.

CR4.1 La cantidad y el tipo de residuos generados por los procesos de hostelería se verifica que se corresponden con lo establecido en los manuales de procedimiento.

CR4.2 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se realiza siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.

CR4.3 El almacenamiento de residuos se lleva a cabo en la forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones, de acuerdo con la normativa vigente.

CR4.4 Las condiciones de depuración y eliminación de residuos se comprueba que son idóneas y que el funcionamiento de los equipos es correcto, regulándose éstos, si fuera preciso, de acuerdo con el tipo de residuo y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.

CR4.5 La reducción en la producción de desechos y en las cantidades de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se procura, siempre que sea posible, durante el proceso de compra y aprovisionamiento.

RP5: Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y ambientales.

CR5.1 Los derechos y deberes del trabajador y de la empresa o entidad se reconocen en materia de seguridad.

CR5.2 Las normas vigentes en la materia y el plan de seguridad e higiene del que disponga, en su caso, el establecimiento, se respetan y aplican, realizando acciones preventivas, correctoras y de emergencia y aplicando las medidas establecidas.

CR5.3 Los riesgos primarios se conocen y se toman las medidas preventivas establecidas.

CR5.4 Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican para cada actuación, utilizándolos y cuidándolos de forma correcta.

CR5.5 El área de trabajo, como el puesto, entorno o servidumbres, se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos y que puedan dificultar la realización de otros trabajos.

CR5.6 Los productos químicos se manipulan con criterios de seguridad, caducidad, orden de consumo y protección ambiental, conforme a lo indicado en su etiqueta.

CR5.7 La recogida selectiva de residuos se realiza y las alteraciones detectadas en las condiciones ambientales o en el proceso de trabajo se notifican al responsable, proponiendo medidas para su corrección o mejora.

CR5.8 Las medidas de precaución y protección, recogidas en la normativa específica, e indicadas por las señales pertinentes, se cumplen durante la actividad de hostelería.

CR5.9 La actuación ante posibles situaciones de emergencia se efectúa siguiendo los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos.

CR5.10 Los medios disponibles para el control de situaciones de emergencia dentro de su entorno de trabajo, se utilizan eficazmente comprobando que quedan en perfectas condiciones de uso.

CR5.11 La actuación en los ensayos de planes de emergencia y evacuación se realiza conforme a las pautas prescritas.

CR5.12 Las técnicas sanitarias básicas y los primeros auxilios se aplican en caso de accidentes.

RP6: Valorar la importancia del agua y de la energía y realizar un uso eficiente en las actividades de hostelería reduciendo su consumo siempre que sea posible.

CR6.1 El mejor aprovechamiento de la luz natural se procura con el fin de ahorrar energía.

CR6.2 La selección y adquisición de equipamientos y electrodomésticos se realiza teniendo en cuenta las normas de eficiencia energética y el consumo anual así como la adecuación de la capacidad al uso previsto.

CR6.3 El estado de las instalaciones eléctricas y de gas se verifica y se detectan posibles disfunciones.

CR6.4 El buen funcionamiento de los aparatos se verifica para detectar posibles disfunciones y asegurar su mantenimiento.

CR6.5 Las políticas, objetivos, métodos y registros relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se identifican y aplican.

CR6.6 El consumo de agua y energía se controla y registra, detectando y analizando las áreas críticas de consumo y las posibles fugas.

CR6.7 Las aguas residuales, tanto fecales como jabonosas, se gestionan de manera que no contaminen el medio ni afecten a la salud pública y se reutilicen siempre que sea factible.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipo personal de higiene. Equipos de protección individual. Medios de limpieza y aseo personal. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos. Elementos de aviso y señalización. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalizaciones generales y equipos de emergencia. Legislación aplicada. Documentación de diferentes organismos y administraciones públicas. Protocolos de Sistema de Gestión Ambiental.

Productos y resultados

Garantía de seguridad y salubridad de las actividades de hostelería. Instalaciones y equipos limpios, desinfectados y en estado operativo. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados. Medidas de protección ambiental aplicadas. Ahorro de energía, agua y reducción de consumos. Reciclaje, reutilización y reducción de residuos. Propuesta de medidas correctivas. Formación de personal. Información a clientes y proveedores.

Información utilizada o generada

Manuales de utilización de equipos. Manuales de procedimiento, permisos e instrucciones de trabajo. Señalizaciones de limpieza. Normativa higiénico-sanitaria. Normativa y planes de seguridad y emergencia. Registros de trabajo e incidencias. Registros del sistema APPCC. Descripción de los procesos productivos. Inventario y caracterización de las fuentes contaminantes. Información sobre los productos y materias primas de consumo habitual en hostelería. Instrucciones de operación de los tratamientos de residuos o emisiones a la atmósfera.

Unidad de competencia 7

Denominación: COMUNICARSE EN UNA LENGUA EXTRANJERA, CON UN NIVEL DE USUARIO INDEPENDIENTE, EN LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Nivel: 2

Código: UC1111_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Comprender información oral sencilla en una lengua extranjera en el ámbito de la actividad de restauración, con el objeto de atender las peticiones de los clientes.

CR1.1 La expresión oral del cliente en una lengua extranjera formulada lenta y claramente se comprende cuando se refiere a situaciones predecibles tales como:

- Saludo y despedida.
- Petición de información sobre la oferta gastronómica.
- Petición de la oferta gastronómica.
- Prestación del servicio de alimentos y bebidas.
- Petición de facturación y petición de información de sistemas de cobro.
- Comunicación de quejas y reclamaciones.
- Petición de información variada sobre el entorno.

CR1.2 La comprensión oral de detalles generales en una lengua extranjera se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como el medio de comunicación, presencial o telefónico, número y características de los emisores del mensaje, claridad de la pronunciación, costumbres en el uso de la lengua y tiempo del que se dispone para la interacción, aunque existan distintos acentos, ruido ambiental, interferencias y distorsiones.

RP2: Extraer información de documentos breves y sencillos escritos en una lengua extranjera en el ámbito de la actividad de restauración, para obtener información, procesarla y llevar a cabo las acciones oportunas.

CR2.1 La documentación escrita de complejidad muy reducida en una lengua extranjera se comprende en su parte más relevante cuando se refiere a situaciones predecibles tales como:

- Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restaurante-bar.
- Consulta de un manual de aplicación informática.
- Petición de información, reservas y pedidos.
- Lectura de mensajes, cartas, faxes o correos electrónicos. Interpretación de menús y recetas.

CR2.2 Los condicionantes que pueden afectar a la comprensión de la comunicación escrita en una lengua extranjera, tales como el canal de la comunicación: fax, e-mail o carta, costumbres en el uso de la lengua, grafía deficiente, iluminación deficiente e impresión de baja calidad, se tienen en cuenta para mejorar la comprensión del mensaje.

RP3: Producir mensajes orales sencillos en una lengua extranjera en situaciones habituales de la actividad de restauración, con el objeto de mejorar la prestación del servicio y materializar las ventas.

CR3.1 La expresión oral en una lengua extranjera se realiza produciendo mensajes breves y sencillos pronunciados lenta y claramente para asegurar su comprensión, referidos a situaciones propias de la actividad de restauración, tales como:

- Saludo, acomodo y despedida de clientes.
- Información de la oferta gastronómica.
- Confirmación verbal de la oferta gastronómica solicitada.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación y cobro.
- Resolución de quejas y reclamaciones.
- Información variada sobre el entorno.

CR3.2 La expresión oral en una lengua extranjera se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como el medio de comunicación, presencial o telefónico, número y características de los interlocutores, costumbres en el uso de la lengua y tiempo del que se dispone para la interacción, aunque exista ruido ambiental, interferencias y distorsiones.

RP4: Producir o cumplimentar en una lengua extranjera documentos escritos breves y sencillos, necesarios para la comercialización de la oferta y la gestión de las actividades de restauración.

CR4.1 La expresión escrita en una lengua extranjera se realiza produciendo mensajes breves con un vocabulario sencillo ajustados a criterios básicos de corrección gramatical, referidos a situaciones propias de la actividad de restaurante-bar, tales como:

- Listas de distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
- Información sobre la oferta gastronómica del establecimiento y precios de la misma.
- Horarios del establecimiento.
- Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
- Documentos y comunicaciones sencillos para la gestión y promoción del establecimiento.

CR4.2 La comunicación escrita básica en una lengua extranjera se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como:

- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Canal de comunicación.
- Características de los receptores del mensaje.
- Calidad de la impresión o de la grafía.

RP5: Comunicarse oralmente con uno o varios clientes en una lengua extranjera, manteniendo conversaciones sencillas, para mejorar el servicio ofrecido.

CR5.1 La interacción en una lengua extranjera se realiza produciendo y comprendiendo mensajes breves y sencillos, pronunciados lenta y claramente referidos a situaciones propias de la actividad de restauración, tales como:

- Saludo, acomodo y despedida de clientes.
- Información de la oferta gastronómica.
- Confirmación verbal de la oferta gastronómica solicitada.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación y cobro.
- Comunicación y resolución de quejas y reclamaciones.
- Información variada sobre el entorno.

CR5.2 La interacción en una lengua extranjera se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como el medio de comunicación, presencial o telefónico, número y características de los interlocutores, costumbres en el uso de la lengua, tiempo del que se dispone para la interacción y claridad de la pronunciación, aunque existan distintos acentos, ruido ambiental, interferencias y distorsiones.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos informáticos, impresora, teléfono y fax. Aplicaciones informáticas. Material de restaurante-bar. Diccionario. Material de oficina.

Productos y resultados

Comunicación interactiva sencilla con clientes en una lengua extranjera para la prestación del servicio de restauración. Interpretación de documentos profesionales y técnicos, relacionados con la actividad de restauración.

Información utilizada o generada:

Manuales de una lengua extranjera sobre gramática, usos y expresiones. Diccionarios bilingües, de sinónimos y antónimos. Publicaciones diversas en una lengua extranjera: manuales de hostelería, catálogos, periódicos y revistas especializadas en restauración. Información publicada en las redes. Manuales de cultura de los parlantes en lengua extranjera de diversas procedencias.

III. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**MÓDULO FORMATIVO 1**

Denominación: CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS

Código: MF1106_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos

Duración: 270 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

Código: UF0847

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, y RP4, en lo referido al conocimiento de los vinos, otras bebidas alcohólicas y bebidas analcohólicas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Describir los rasgos más significativos de la estructura vitivinícola a escala mundial y nacional, identificando los principales problemas en relación con el equilibrio del mercado.

CE1.1 Reconocer de forma sucinta la evolución del vino a través de la historia, describiendo los principales hechos que han configurado la situación actual.

CE1.2 Identificar los principales países del mundo en superficie de viñedo y en producción de vino reconociendo también su relevancia en importación, exportación y consumo «per cápita».

CE1.3 Describir el fundamento de la mención geográfica, argumentando su importancia para las señas de identidad de los vinos.

CE1.4 Identificar la vigente normativa europea y española en relación con los tipos de vinos que consideran

C2: Definir los vinos más significativos del mercado nacional e internacional, identificando sus principales características.

CE2.1 Reconocer la singularidad de las menciones geográficas españolas reconociendo sus principales viníferas, las características de los vinos amparados más significativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.2 Definir la singularidad de las menciones geográficas de vinos franceses describiendo sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.3 Reconocer la singularidad de las menciones geográficas de vinos italianos y portugueses describiendo sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.4 Definir la normativa vinícola de Alemania y Austria, la singularidad de sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.5 Describir las singularidades de otros países productores de vinos europeos: Portugal, Suiza, Grecia y otros, identificando sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.6 Describir las singularidades de las nuevas potencias vinícolas: EE. UU., Chile, Argentina, República Sudafricana, Australia y Nueva Zelanda, identificando sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

C3: Definir los estilos de cervezas y sidras más significativos del mercado nacional e internacional, exponiendo sus respectivas materias primas, e identificando sus principales características organolépticas y comerciales.

CE3.1 Identificar la vigente normativa española en relación con los tipos de cervezas nacionales y describir los rasgos más significativos de la estructura del sector cervecero nacional.

CE3.2 Describir los principales estilos de cervezas que pertenecen a la familia de fermentación baja, fermentación alta no espontánea y fermentación alta espontánea.

CE3.3 Identificar la vigente normativa española en relación con los tipos de sidra nacionales y describir los rasgos más significativos de la estructura del sector en España.

CE3.4 Describir los rasgos esenciales de la DOP sidra de Asturias como normativa pionera de esta bebida en España y de las sidras del País Vasco.

CE3.5 Enumerar las principales variedades de manzanas empleadas en Asturias y en el País Vasco, exponer sus ventajas e inconvenientes y las características organolépticas que aportan a la sidra.

CE3.6 Describir la importancia del escanciado de la sidra y su influencia en la mejora de sus características organolépticas.

C4. Identificar las bebidas espirituosas y sus orígenes geográficos como factores diferenciadores que intervienen en la calidad de las mismas.

CE4.1 Identificar la normativa europea vigente como marco de referencia para entender las bebidas espirituosas y las menciones geográficas.

CE4.2 Describir los rasgos más significativos de la estructura del sector nacional de bebidas espirituosas.

CE4.3 Definir la singularidad de los diferentes terruños de Cognac y Armagnac, y de otros aguardientes europeos envejecidos o no.

CE4.4 Describir los aguardientes de orujo españoles y extranjeros, identificando su origen, peculiaridad y principales características organolépticas.

CE4.5 Reconocer la singularidad de los diferentes terruños del Calvados y otros aguardientes de sidra nacionales y extranjeros.

CE4.6 Definir el origen geográfico de los principales aguardientes de frutas como cerezas, peras, ciruelas y otros.

CE4.7 Identificar las principales zonas de producción de los whiskies y su influencia en las características organolépticas.

CE4.8 Describir las bebidas anisadas europeas identificando por su origen geográfico las principales características organolépticas.

CE4.9 Definir otras importantes bebidas espirituosas apegadas a su origen geográfico de origen diverso como los rones agrícolas antillanos, el tequila o las gin, y identificando sus principales características organolépticas.

CE4.10 Describir los licores y cremas más relevantes y empleados en el comedor de restauración y que estén más vinculados con su origen geográfico.

CE4.11 Describir las bebidas espirituosas españolas con mención geográfica, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración y envejecimiento.

C5: Describir los diferentes tipos comerciales de aguas envasadas identificando sus diferentes exigencias legales.

CE5.1 Exponer la vigente normativa española en relación con los tipos de aguas envasadas y describir los rasgos más significativos de la estructura del sector en España.

CE5.2 Describir las principales zonas de captación de aguas envasadas según sus características geológicas y de mineralización: muy débil, débil, fuerte

CE5.3 Identificar los tipos de aguas minerales naturales envasadas según el contenido en su composición de ciertos elementos: bicarbonatada, sulfatada, clorurada, cálcica, magnésica, fluorada, ferruginosa y otras.

CE5.4 Identificar los tipos de aguas minerales naturales envasadas según el origen del gas carbónico y sus características organolépticas y comerciales.

CE5.5 Identificar el ciclo de vida de las aguas envasadas y los formatos de envase comerciales en los que se vende exponiendo sus ventajas e inconvenientes.

C6: Describir las principales variedades de cafetos, identificando las mejores variedades desde perspectivas botánicas, sus ecosistemas más favorables y las principales prácticas agrícolas en relación con su procedencia.

CE6.1 Reconocer los rasgos más significativos de la estructura del sector del café a escala mundial identificando los principales problemas.

CE6.2 Identificar las categorías internacionales de cafés según su origen y prácticas culturales agrícolas.

CE6.3 Describir las principales características de los cafés de los distintos orígenes y las razones desde perspectivas organolépticas de los cafés blends, o de mezcla.

CE6.4 Identificar el proceso de preparación de una taza de café como factor de calidad considerando el agua, la molienda, el sistema de preparación, la temperatura y la dosis.

C7: Describir las principales especies para té, identificando las mejores variedades botánicas, sus ecosistemas más favorables en relación con la calidad y las principales prácticas agrícolas según su procedencia.

CE7.1 Describir los rasgos más significativos de la estructura del sector del té a escala mundial identificando los principales problemas.

CE7.2 Definir los tipos de cosecha, la graduación y la clasificación mundial de los tés por el proceso de preparación de las hojas.

CE7.3 Identificar los diferentes formatos de venta de tés exponiendo sus principales ventajas e inconvenientes.

CE7.4 Describir las principales características de los tés de los distintos orígenes y las razones desde perspectivas organolépticas de los tés blends, o de mezcla y aromatizados.

CE7.5 Describir el proceso de preparación de una taza de té como factor de calidad considerando el agua, el sistema de preparación, la temperatura, la dosis, el tiempo de infusión.

CE7.6 Identificar los casos en los que según el origen del té y las características organolépticas sea oportuna la preparación con leche.

C8: Describir las principales especies botánicas, identificando las mejores partes de la planta para la preparación de infusiones para restauración.

CE8.1 Describir los orígenes de las infusiones de hierbas, raíces, hojas, flores, frutos y otras partes de plantas para usos medicinales y gastronómicos.

CE8.2 Describir las otras infusiones disponibles, identificando sus diferentes materias primas y ecosistemas más favorables, características organolépticas y propiedades terapéuticas en su caso.

CE8.3 Identificar los principales métodos de preparación de infusiones considerando también la temperatura del agua, la dosis y el tiempo de infusión.

CE8.4 Identificar los diferentes formatos de venta de las materias primas para infusiones exponiendo sus principales ventajas e inconvenientes.

Contenidos

1. Estructura vitivinícola y características de los vinos españoles.

- Estructura vitivinícola.
 - Mundial.
 - Española.
- Normativa.
 - Europea.
 - Española.
- Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España.
 - Vinos españoles de zonas templadas y frescas.
 - Vinos españoles de zonas cálidas.

2. Estructura vitivinícola y características de los vinos franceses e italianos

- Estructura vitivinícola, historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa.
 - Vinos de Francia:
 - Vinos de Burdeos, de Borgoña y del Valle del Ródano
 - Champagnes y Cremants de diversas zonas.
 - Vinos del Valle del Loira, del Languedoc-Roussillon y de otras zonas.
 - Vinos de Italia:
 - Vinos del Piamonte, de la Toscana, de la zona prealpina y Véneto.
 - Vinos de la Italia Meridional e insular.
 - Vinos del centro de Italia y de otras zonas.

3. Estructura vitivinícola y características de los vinos de otros países del Mundo.

- Normativa. Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos.
 - Vinos de Portugal.
 - Vinos de Alemania.
 - Vinos de Austria, Suiza y otros países europeos.
 - Los vinos de la República Sudafricana.
 - Los vinos de EE. UU. de América.
 - Los vinos de Sudamérica.
 - Los vinos de Australia.
 - Los vinos de Nueva Zelanda.

4. Estructura y características de los tipos de cervezas y sidras.

- Breve reseña histórica de la cerveza.
- Estructura del sector cervecero.
- Las familias de cervezas.
- Breve reseña histórica de la sidra.

- Principales zonas productoras españolas.
- Otras sidras extranjeras.
 - Normandía, Bretaña y otras.
- Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine.
- Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras.

6. Estructura y características de las bebidas espirituosas.

- Estructura mundial de las bebidas espirituosas.
- Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente.
- Bebidas procedentes de diversas materias primas.
 - Vino y subproductos y otras frutas.
 - Cereales.
 - Otras materias primas de origen agrícola.
 - Bebidas anisadas y pacharanes.
 - Licores y cremas.
- Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas.

7. Estructura sectorial y características de los cafés.

- Breve reseña histórica.
- Estructura sectorial del café.
 - Mundial.
 - Española.
- Clasificación internacional del café.
- Principales países productores.
- Presentación comercial del café y ciclo de vida.

8. Estructura sectorial y características de las aguas envasadas, té y otras infusiones

- Las aguas envasadas.
 - Normativa vigente y estructura sectorial de las aguas envasadas en España.
 - Presentación comercial y ciclo de vida de las aguas envasadas
- El té.
 - Breve reseña histórica y estructura sectorial mundial y española del té.
 - Clasificación internacional del té y países productores.
 - Presentación comercial del té y ciclo de vida.
- Otras infusiones.
 - Características terapéuticas de las infusiones más habituales.
 - Presentaciones comerciales de materias primas para las infusiones.
 - Las infusiones más empleadas en el comedor de restauración.
 - Manzanilla, Poleo-menta y Tila.
 - Otras infusiones tradicionales.
 - Infusiones de diseño.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

Código: UF0848

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP4 en lo referido a la elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, cafés e infusiones.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Identificar la calidad de las uvas como factor esencial de las señas de identidad de un vino, reconociendo los factores del medio físico y humano que afectan a su ciclo de maduración.

CE1.1 Reconocer las principales familias de «Vitis vinifera» y describir el proceso de multiplicación de la vid, la práctica del injerto y la poda.

CE1.2 Describir las partes de la vid, los principales órganos y funciones que desarrollan, el ciclo vegetativo y el proceso de maduración de la baya.

CE1.3 Enumerar las principales viníferas españolas y extranjeras, sus ecosistemas más favorables y las características organolépticas más relevantes que aportan a los vinos.

CE1.4 Identificar la influencia en la calidad de la uva de los principales factores del medio físico:

- Clima, suelo, configuración del terreno.

CE1.5 Identificar la influencia en la calidad de la uva de las principales prácticas culturales:

- Sistemas de conducción y poda.
- Mantenimiento del suelo.
- Tratamientos de tipo sanitario.
- Aportación hídrica, de nutrientes, minerales, etc.
- Determinación del momento idóneo de la vendimia.

CE1.6 Reconocer el fundamento de la mención geográfica, argumentando su importancia desde perspectivas enológicas y comerciales.

C2: Identificar los procesos de elaboración de las vinificaciones básicas para reconocer los factores que influyen en su calidad.

CE2.1 Reconocer los factores antrópicos que influyen en la calidad de los vinos, describiendo sus principales funciones y efectos que producen.

CE2.2 Identificar los factores que influyen en el proceso fermentativo describiendo los microorganismos protagonistas:

- La fermentación alcohólica. Levaduras.
- La fermentación maloláctica. Bacterias.

CE2.3 Describir los procesos de elaboración de vinos, diferenciándolos según los vinos blancos, rosados, claretes y tintos.

CE2.4 Definir el concepto de vino de guarda argumentando su lógica, tanto en tintos como en blancos y otros tipos.

C3: Identificar los procesos de elaboración de los diversos tipos de vinificaciones especiales para reconocer los factores que influyen en su calidad.

CE3.1 Describir los procesos de elaboración de los diferentes tipos de vinos espumosos:

- Gasificados.
- Aguja.
- Método tradicional: Cava, Champagne y otros.
- Otros.

CE3.2 Identificar la lógica enológica de los vinos de licor, los principales grupos de productos de los que parte y reconocer los que tienen derecho a mención tradicional.

CE3.3 Describir el proceso de elaboración de los vinos tradicionales de Andalucía Occidental: generosos, generosos de licor y otros.

CE3.4 Describir el proceso de elaboración de los vinos dulces naturales y de los vins doux naturels.

CE3.5 Definir el proceso de elaboración de los vinos generosos diferenciando sus zonas de procedencia y tipos.

CE3.6 Identificar el proceso de elaboración de otros vinos de licor sin mención tradicional.

CE3.7 Reconocer los procesos de elaboración de los vinos naturalmente dulces estableciendo su clasificación según se produzca la pasificación de la uva de la que parten e identificando los casos más peculiares de vinificaciones:

- Sauternes y alledaños y otras zonas francesas.
- Los passitos y otros italianos.
- Vinos naturalmente dulces centroeuropeos.
- Malvasías clásicas de Canarias, Tostados y otros españoles.
- Otros vinos naturalmente dulces del mundo.

C4: Identificar los procesos de elaboración de las cervezas y de las sidras para reconocer los factores que intervienen en la calidad de las mismas.

CE4.1 Reconocer los factores que influyen en la calidad de las cervezas, describiendo las condiciones tecnológicas idóneas.

CE4.2 Enumerar los principales cereales empleados, exponer sus ventajas e inconvenientes y las características tecnológicas y organolépticas que aportan a la cerveza.

CE4.3 Identificar el fundamento del malteado de la cebada y de la sacarificación de los almidones como paso previo para la obtención del mosto.

CE4.4 Distinguir los diferentes tipos de malta como parte esencial de las características organolépticas de las cervezas.

CE4.5 Reconocer la importancia del agua y de su grado de mineralización para su empleo en diferentes estilos de cerveza.

CE4.6 Describir los efectos de la aportación del lúpulo y exponer los diferentes tipos y su empleo según el estilo de cerveza.

CE4.7 Reconocer la importancia decisiva de las levaduras seleccionadas describiendo las dos grandes familias de cervezas en relación con sus características organolépticas y comerciales.

CE4.8 Identificar los procesos de elaboración de los diferentes tipos de sidra, describiendo las condiciones tecnológicas idóneas.

CE4.9 Describir y los principales factores agronómicos y tecnológicos que influyen en la calidad de las sidras.

C5: Identificar la normativa europea vigente de las bebidas espirituosas en relación con los procesos de elaboración de las mismas.

CE5.1 Describir los principales procesos tecnológicos de destilación exponiendo las características esenciales de los productos obtenidos.

CE5.2 Reconocer el proceso de elaboración, la singularidad de los diferentes terruños y la aportación del envejecimiento a las características organolépticas de los aguardientes de vino, de los brandies y de los aguardientes de orujo.

CE5.3 Describir el proceso de elaboración, la singularidad de los diferentes terruños y la aportación del envejecimiento en su caso a las características organolépticas de los aguardientes de sidra y de otros aguardientes de frutas como cerezas, peras, ciruelas y otros.

CE5.4 Definir el proceso de elaboración de los whiskies de malta, de grano y de mezcla o blended más empleados en restauración:

CE5.5. Describir las bebidas espirituosas anisadas y de otras importantes bebidas espirituosas de origen diverso como ron, tequila, ginebra, vodka, y otras, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración, envejecimiento en su caso y principales características organolépticas.

CE5.6 Reconocer los principales métodos de obtención de licores y cremas y los más relevantes y empleados en el comedor de restauración.

CE5.7. Reconocer otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica identificando sus materias primas, procesos de elaboración y principales características organolépticas.

C6: Identificar las diferentes categorías de aguas envasadas, sus respectivas exigencias legales y sus características.

CE6.1 Describir los procesos de captación de aguas y las diferentes categorías según su proceso de captación u obtención.

- Aguas minerales naturales, aguas de manantial, aguas preparadas y aguas de consumo público envasadas.

CE6.2 Describir los diferentes tipos de agua mineral natural, considerando que es la más habitual en restauración:

- Según la mineralización y según el contenido y origen del gas.

C7: Describir el proceso de elaboración del café, del té y de otras infusiones identificando los factores que influyen en su calidad y características organolépticas.

CE7.1 Describir las principales variedades de cafetos, identificando su origen botánico, procedencia, ecosistemas más favorables y los métodos de despulpado más habituales en las grandes zonas de producción.

CE7.2 Describir el proceso industrial de elaboración del café, los tipos de tueste, el grado de tueste, su preparación para el comercio y su influencia en las características organolépticas de la taza.

CE7.3 Describir las especies botánicas, la recolección y el proceso industrial como factores de calidad de la taza de té.

CE7.4 Definir los tipos de cosecha, la graduación y la clasificación de los téis por el proceso de preparación de las hojas.

CE7.5 Describir las principales materias primas empleadas en otras infusiones para restauración y sus procesos de elaboración, preparación o selección para su venta al mercado.

Contenidos

1. Viticultura básica para hostelería.

- La vid.
 - La familia de las Vitáceas.
 - Morfología, ciclo vegetativo de la vid y maduración de la baya.
 - Principales viníferas españolas y extranjeras.
- Principales prácticas culturales.
 - Multiplicación de la vid.
 - Sistemas de conducción y poda.
 - Mantenimiento del suelo.
 - Tratamientos de tipo sanitario.
 - Aportación hídrica, de nutrientes, minerales, etc.
 - Determinación del momento idóneo de la vendimia.
- Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.
 - Clima: latitud, insolación, temperaturas, precipitaciones, vientos y otros meteoros.
 - Suelo: estructura, textura, principales componentes y otros elementos.
 - Configuración del terreno: laderas, fondos de valle, orientación y otros elementos.
- Concepto de mención geográfica.
 - Antecedentes históricos y normativa europea vigente.

2. Vinificaciones básicas para hostelería.

- De mosto a vino: Microbiología enológica.
 - La fermentación alcohólica. Las levaduras. Las bacterias.
- Elaboración de vinos blancos.
 - En acero inox u otras cubas de fermentación.
 - Los blancos y la madera. La fermentación en barrica.

- Elaboración de vinos rosados.
 - Toma de color del mosto: por sangrado o vinos grises.
 - Esquema básico similar al del vino blanco.
 - Diferencias entre rosados y claretos.
- Elaboración de vinos tintos jóvenes.
 - Tradicionales con despalillado.
 - Por maceración carbónica.
- Elaboración de tintos de guarda.
 - Concepto de tinto de guarda.
 - La madera y el vino.
 - Proceso de envejecimiento en madera y botella.

3. Vinificaciones especiales para hostelería.

- Elaboración de vinos espumosos.
 - Cava y del Champagne.
 - Otros vinos espumosos españoles y extranjeros acogidos a mención geográfica.
- Concepto de vinos de licor.
- Elaboración de vinos de licor.
 - Vinos de licor con mención tradicional.
 - Otros vinos de licor.
- Concepto de vinos naturalmente dulce.
- Elaboración de vinos naturalmente dulces.
 - Pasificación de la uva en la planta.
 - Vinos de podredumbre noble.
 - Vinos de vendimia tardía.
 - Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces.
 - Pasificación de la uva fuera de la planta.
 - En recintos cerrados.
 - Por asoleo.

4. Proceso de elaboración de la cerveza y de la sidra.

- La cerveza.
 - Principales materias primas.
 - Microbiología de la cerveza.
 - Levaduras y bacterias.
 - Proceso de elaboración de la cerveza.
 - Cervezas de fermentación alta.
 - Cervezas de fermentación baja.
 - Cervezas de fermentación espontánea.
 - Las familias de cervezas según proceso de fermentación.
- La sidra.
 - Materia prima de la sidra.
 - Proceso de elaboración de la sidra.Elaboración de la Sidra asturiana.
- La perada
 - Proceso de elaboración de la Perada.

5. Elaboración de las bebidas espirituosas.

- Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columnas de alto grado.
- Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.
- Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
 - Aguardientes de vino, Brandies, Orujos, Aguardiente de sidra o de perada, otros Aguardientes de frutas.

- Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
 - Los Whiskies de malta, blended y otros aguardientes de cereales.
 - El ron agrícola, el ron, la ginebra o gin, el tequila, el vodka y otras bebidas espirituosas.
- Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.
- Elaboración de licores y cremas.
- Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

6. Elaboración del café.

- Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables.
- Procesos de elaboración del café verde.
 - Sistemas de recolección.
 - Obtención de las semillas.
- El tueste del café verde.
 - Grado de tueste.
 - El café torrefacto.
- Elaboración de otros cafés.
 - Descafeinados, solubilizados, liofilizados y otros.
- La preparación de la taza de café.
 - El agua para elaborar la taza.
 - Sistemas de preparación, extracción y concentración.
 - Molienda, agua, temperatura, dosis, etc.
 - Las cafeteras.

7. Obtención de las aguas envasadas, té y otras infusiones.

- Obtención del agua mineral envasada.
 - Proceso de captación o preparación de las aguas envasadas.
 - El agua envasada en el restaurante.
- Elaboración del té
 - Especies botánicas y ecosistemas favorables para la obtención del té.
 - Procesos de recolección y preparación, de las hojas de té.
 - La elaboración de los otros té.
 - Té aromatizados, descafeinados y solubles.
- Obtención y elaboración de otras infusiones.
 - Principales materias primas para la preparación de las infusiones más habituales.
 - Procesos de recolección, clasificación y preparación para su venta.
- La preparación de la taza de té y de otras infusiones.
 - El agua para elaborar la taza.
 - Las teteras y otros sistemas de preparación.

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: PREPARACIÓN Y CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Código: UF0849

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3 y RP4 en lo referido a vinos y otras bebidas alcohólicas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Solicitar a los proveedores los vinos, las cervezas, las sidras y las bebidas espirituosas seleccionadas para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela del establecimiento.

CE1.1 Confeccionar dossiers según la naturaleza, proceso de elaboración o tipo de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados en ferias, cursos y presentaciones de distribuidores o bodegas para disponer de un buen banco de datos.

- Realizar informes detallados de los vinos y otras bebidas alcohólicas, expresando la marca comercial, bodega o empresa elaboradora, mención geográfica si la hubiere, características de elaboración, distribuidores y precio.
- Expresar los atributos organolépticos de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados y las posibles ventajas comparativas en su contexto de segmento de precio, tipo de tipo de bebida o de mención geográfica en su caso.

CE1.2 Confeccionar listados ordenados por tipos de vinos y otras bebidas alcohólicas de la información obtenida en revistas especializadas, guías de vinos y de otras bebidas, páginas Web y de profesionales del sector para disponer de un buen banco de datos.

CE1.3 Pedir a los proveedores y/o bodegas por escrito, correo, fax o correo electrónico, los vinos y otras bebidas alcohólicas elegidos para la cata recordando:

- Expresar correctamente la marca y el tipo de vino y otras bebidas alcohólicas deseados así como el año de la cosecha en su caso.
- Requerir datos desconocidos de la composición varietal en su caso, proceso de elaboración, envejecimiento y otros datos analíticos básicos y el precio.
- Solicitar información de la disponibilidad de formatos como media botella o mágnium en el caso del vino o de otro tipo en las otras bebidas alcohólicas.
- Establecer el canal adecuado para el pago de las muestras.

C2: Preparar para la cata las muestras de vino y otras bebidas alcohólicas remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa sus distribuidores.

CE2.1 Organizar y agrupar las muestras y ordenar la secuencia de cata según las bebidas y sus diferentes tipos para que ésta se desarrolle conforme a la metodología.

CE2.2 Comprobar y corregir si no fuera correcta la temperatura de servicio del vino y otras bebidas alcohólicas.

CE2.3 Disponer los catavinos, copas, fichas y material complementario para el desarrollo de la cata.

CE2.4 Convocar a las personas que ayudarán a efectuar la cata.

CE2.5 Verificar que no haya en la sala olores extraños, ni ruidos, ni temperaturas extremas que podrían restar validez al análisis.

CE2.6 Envolver las botellas, por medio de un auxiliar, con una funda opaca que impida apreciar la marca.

C3: Identificar y aplicar la metodología de la cata de vinos y otras bebidas alcohólicas para obtener resultados fiables de la cata.

CE3.1 Identificar las fases de la cata y los distintos tipos de cata según sus objetivos.

CE3.2 Describir los factores que pueden alterar los resultados de las pruebas de cata con el fin de evitarlos y las condiciones ambientales que favorezcan su correcta realización.

CE3.3 En supuestos prácticos de cata de vinos y otras bebidas alcohólicas describir las herramientas necesarias para cada tipo de cata teniendo en cuenta la naturaleza de las bebidas, los tipos dentro de cada bebida y los objetivos perseguidos.

- Exponer las normas establecidas y condiciones básicas de la cata de vinos y otras bebidas alcohólicas que garantizan su fiabilidad.
- Establecer un orden lógico de cata en los vinos y otras bebidas alcohólicas que asegure la fiabilidad del resultado.
- Establecer el número máximo de muestras a catar, sobre todo en las bebidas espirituosas, para evitar la fatiga y garantizar la fiabilidad de los resultados.
- Catar los vinos y otras bebidas alcohólicas estableciendo un ritmo de cata que favorezca su realización.

C4: Reconocer y registrar las características organolépticas de los vinos y otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras de acuerdo con la metodología de la cata.

CE4.1 Discriminar los atributos de los vinos y otras bebidas alcohólicas que sean perceptibles en la cata.

CE4.2 En supuestos prácticos de cata de vinos y otras bebidas alcohólicas:

- Establecer diferencias de colores, olores, sabores, texturas y otros aplicando la metodología de la cata de vinos.
- Describir las diferentes características organolépticas de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados empleando el vocabulario específico respectivo y estableciendo una secuencia lógica en la descripción.
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata de vinos aplicando las normas UNE que establece la metodología de la cata.
- Asignar puntuaciones cuantitativas a cada muestra catada que permita la comparación entre vinos y otras bebidas alcohólicas del mismo tipo.
- Resumir en una breve frase los atributos y ventajas comparativas, o inconvenientes, de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados para disponer de una información sintética.
- Disponer de información sensorial repetible y reproducible que favorezca la realización de la cata de vinos y otras bebidas alcohólicas.

C5: Describir, clasificar y evaluar vinos y otras bebidas alcohólicas, valorando su adecuación a posibles objetivos comerciales y gastronómicos.

CE5.1 Describir las principales zonas de elaboración de vinos y otras bebidas alcohólicas, nacionales y extranjeras, identificando en su caso las características organolépticas propias.

CE5.2 Establecer la clasificación de los vinos y otras bebidas alcohólicas, desde el punto de vista comercial, atendiendo al etiquetado, y desde el punto de vista del estilo en su caso.

CE5.3 Establecer las principales peculiaridades del etiquetado de los vinos y otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras para su posible adquisición.

CE5.4 Estimar según vinífera, país de origen, ecosistema, método de elaboración e incluso bodega elaboradora el posible estilo de los vinos nacionales y extranjeros.

CE5.5 Estimar según materia prima, país de origen, ecosistema, método de elaboración e incluso empresa elaboradora, el posible estilo de otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras.

CE5.6 En supuestos prácticos de cata de vinos otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras:

- Establecer los atributos esenciales de los vinos otras bebidas alcohólicas según las materias primas, ecosistemas y métodos de elaboración aplicando la metodología de la cata.
- Describir las diferentes características organolépticas de los vinos y otras bebidas alcohólicas catadas empleando el vocabulario específico respectivo y estableciendo una secuencia lógica en la descripción.

- Identificar y cumplimentar las fichas de cata de vinos y otras bebidas alcohólicas aplicando las normas UNE que establece la metodología de la cata.
- CE5.7 En supuestos prácticos de cata de vinos nacionales y extranjeros:
- Valorar la personalidad propia de cada vino y otras bebidas alcohólicas atendiendo a su materia prima de origen, terruño, estilo de elaboración y jerarquía en su mención geográfica si la tuviera.
 - Obtener juicios sobre los vinos y otras bebidas alcohólicas analizadas que sean consistentes y reproducibles.
 - Establecer con un margen razonable de tiempo el ciclo de vida estimado de los vinos y otras bebidas alcohólicas según la apreciación de sus parámetros esenciales.
 - Estimar la adecuación de los vinos y otras bebidas alcohólicas catadas a los fines y objetivos para los que se realiza el análisis sensorial: armonía con platos, conservación, adecuación al público objetivo, relación calidad-precio u otros.

Contenidos

1. Confección de documentación previa a la cata.

- Elaboración de dossiers de vinos y otras bebidas alcohólicas.
 - De catas en ferias y presentaciones.
 - De catas en cursos.
 - De catas en presentaciones de productos.
- Informes de vinos y otras bebidas alcohólicas.
 - Marca comercial y bodega o empresa elaboradora.
 - Mención geográfica y proceso de elaboración.
 - Distribuidores y precio.
 - Atributos organolépticos de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados.
 - Ventajas comparativas.
- Información de revistas, guías y prensa especializada.
 - Listados ordenados por tipos de vinos y otras bebidas alcohólicas.
 - Disponibilidad de otros formatos.
 - Media botella o mágnun en el caso del vino.
 - De otro tipo en las otras bebidas alcohólicas.

2. Análisis sensorial de los vinos.

- Composición del vino desde la perspectiva de la cata.
 - Principales parámetros básicos.
- La metodología del análisis sensorial de vinos.
 - Las fases de la cata.
 - Las herramientas de la cata.
- Catavinos, fichas, fundas opacas y otros útiles.
 - El equilibrio de parámetros fundamentales en el vino.
- La información básica de la cata.
 - Vocabulario de la cata.
 - Principales descriptores organolépticos.
 - Defectos y alteraciones de los vinos detectables en la cata.
- Los resultados de la cata.
 - Reseña organoléptica sintética.
 - Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.
 - La maduración de los vinos.
 - Estilo, personalidad y tipicidad de los vinos.
 - El ciclo de vida de los vinos.

3. Cata de vinos según sus procesos de elaboración.

- Cata de vinos blancos.
 - Blancos jóvenes y con estancia en la madera.
- Cata de diversos vinos rosados.
 - De sangrado y vinos grises.
- Cata de diversos vinos tintos.
 - Tintos jóvenes y tintos de guarda.
- Cata de vinos espumosos.
 - Cava, Champagne, de aguja, y otros.
- Cata de vinos de licor.
 - Con mención tradicional.
 - Otros vinos de licor.
- Cata de vinos naturalmente dulces.
 - Con uvas pasificadas en la planta.
 - Con uvas pasificadas fuera de la planta.

4. Cata de vinos según zonas geográficas de procedencia.

- Cata de vinos españoles.
 - De zonas frescas.
 - De zonas cálidas.
- Cata de vinos franceses.
- Cata de vinos italianos.
- Cata de otros vinos europeos.
 - Cata de vinos de Portugal, Alemania, Austria y otros países.
- Cata de vinos americanos.
 - Cata de vinos de EE. UU.
 - Cata de vinos de Chile, Argentina y Uruguay.
- Cata de vinos de Sudáfrica.
- Cata de vinos de Australia y Nueva Zelanda.

5. Cata de cervezas y de sidras.

- Metodología del análisis sensorial de cervezas.
- Cata de cervezas.
 - De fermentación baja según su elaboración y origen.
 - De fermentación alta según su elaboración y origen.
 - Cata de cervezas de fermentación espontánea según su elaboración.
 - El ciclo de vida de las cervezas.
- Metodología del análisis sensorial de sidras.
- Cata de sidras de diversa procedencia y estilo.
 - Cata de sidras españolas.
 - Cata de sidras extranjeras.
 - El ciclo de vida de las sidras.
- Los resultados de la cata.
 - Reseña organoléptica sintética.
 - Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.

6. Cata de bebidas espirituosas.

- Metodología del análisis sensorial de bebidas espirituosas.
- Cata de aguardientes procedentes del vino y subproductos.
 - Cata de Aguardientes de vino, brandies y orujos.
- Cata de aguardientes de frutas.
- Cata de aguardientes procedentes de cereales.
 - Cata de aguardientes de cereales y whiskies.
- Cata de aguardientes procedentes de la caña de azúcar.
 - Cata de rones y cachazas.

- Cata de otras bebidas espirituosas.
 - Cata de bebidas espirituosas anisadas.
 - Cata de tequilas, ginebras y otras bebidas espirituosas.
- Cata otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.
- Cata de licores y cremas.
- Ciclo de vida de las bebidas espirituosas.
- Los resultados de la cata.
 - Reseña organoléptica sintética.
 - Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.

UNIDAD FORMATIVA 4

Denominación: PREPARACIÓN Y CATA DE AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

Código: UF0850

Duración: 30 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3 y RP4 en lo referido a aguas, cafés e infusiones.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Solicitar a los proveedores las muestras de aguas y de cafés, té y materias primas para infusiones seleccionadas para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela del establecimiento.

CE1.1 Confeccionar dossiers por tipo de producto de las aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones catados en ferias, cursos y presentaciones de distribuidores o empresas alimentarias para disponer de un buen banco de datos.

- Realizar informes detallados de las aguas envasadas, cafés té y otras infusiones expresando la marca comercial, empresa alimentaria, origen geográfico, clasificación del producto, características, distribuidores y precio.
- Expresar los atributos organolépticos de las aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones y las posibles ventajas comparativas en su contexto de segmento de precio, tipo de producto y origen geográfico.

CE1.2 Confeccionar listados ordenados por tipos de producto de las aguas envasadas, cafés, té y materias primas para otras infusiones de la información obtenida en revistas especializadas, páginas Web y de profesionales del sector para disponer de un buen banco de datos.

CE1.3 Pedir a los proveedores por escrito, correo, fax o correo electrónico, las muestras de aguas envasadas, cafés, té y materias primas para otras infusiones elegidas para la cata recordando:

Expresar correctamente la marca y el tipo de producto deseado.

- Requerir datos desconocidos de la composición varietal cuando proceda, proceso de captación o de elaboración, origen de producto y el precio.
- Solicitar información de la disponibilidad de formatos diferentes al estándar.
- Establecer el canal adecuado para el pago de las muestras.

C2: Preparar para la cata las muestras de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa sus distribuidores.

CE2.1 Organizar las muestras de agua y agrupar las tazas de infusiones con una secuencia de cata correcta para que ésta se desarrolle conforme a la metodología.

CE2.2 Comprobar y corregir si no fuera correcta la temperatura de servicio del agua y de las tazas de cafés, té y otras infusiones.

CE2.3 Disponer las copas específicas de cata, tazas, fichas y material complementario para el desarrollo de la cata.

CE2.4 Convocar a las personas que ayudarán a efectuar la cata.

CE2.5 Verificar que no haya en la sala olores extraños, ni ruidos, ni temperaturas extremas que podrían restar validez al análisis.

CE2.6 Envolver las botellas de agua, con una funda opaca por medio de un auxiliar que también codificará también las muestras de tazas de cafés, té y otras infusiones para que sean anónimas.

C3: Identificar y aplicar la metodología del análisis sensorial de aguas embotelladas, cafés, té y otras infusiones.

CE3.1 Identificar los distintos tipos de cata según la naturaleza de la bebida, los objetivos que se desean y las fases de la cata.

CE3.2 Describir los factores que pueden alterar los resultados de las pruebas de cata con el fin de evitarlos y las condiciones ambientales que favorezcan su correcta realización.

CE3.3 En supuestos prácticos de cata de aguas embotelladas, cafés, té y otras infusiones:

- Describir las herramientas necesarias para cada tipo de cata teniendo en cuenta la naturaleza de la bebida y los objetivos perseguidos.
- Exponer las normas establecidas y condiciones básicas de la cata de aguas embotelladas, cafés, té y otras infusiones que garantizan su fiabilidad.
- Establecer un orden lógico de cata en aguas embotelladas, cafés, té y otras infusiones que asegure la validez del resultado.
- Cata de aguas embotelladas, cafés, té y otras infusiones estableciendo un ritmo de cata que favorezca su realización.

C4: Reconocer y registrar las características organolépticas de las aguas embotelladas, cafés, té y otras infusiones de acuerdo con la metodología de la cata.

CE4.1 Discriminar los atributos de aguas embotelladas, cafés, té y otras infusiones que sean perceptibles en la cata.

CE4.2 En supuestos prácticos de cata de aguas embotelladas, cafés, té y otras infusiones:

- Establecer diferencias de atributos sabores, olores, texturas y otros aplicando la metodología de la cata.
- Describir las diferentes características organolépticas de aguas embotelladas, cafés, té y otras infusiones catadas empleando el vocabulario específico respectivo.
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata que establece la metodología de la cata.

CE4.3 Disponer de información sensorial repetible y reproducible que favorezca la realización de la cata de aguas embotelladas, cafés, té y otras infusiones.

C5: Evaluar y clasificar aguas embotelladas, cafés, té y otras infusiones, valorando su adecuación a los objetivos propuestos.

CE5.1. Describir las principales zonas de captación de las aguas embotelladas y de procedencia de las materias primas de las infusiones, ya sean nacionales e internacionales, identificando en su caso las características organolépticas propias.

CE5.2 Establecer la clasificación comercial, atendiendo tanto al etiquetado, como al estilo de bebida.

CE5.3 En supuestos prácticos de cata aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones, valorar la personalidad propia de cada agua envasada o infusión atendiendo a su procedencia y tipo de elaboración.

CE5.4 En supuestos prácticos de análisis sensorial de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones:

- Obtener juicios sobre las aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones analizadas que sean consistentes y reproducibles.
- Estimar la adecuación de las aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones catadas a los fines y objetivos para los que se realiza la cata.

Contenidos

1. Confección de documentación previa a la cata.

- Elaboración de dossiers de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones.
 - De catas en ferias y presentaciones.
 - De catas en cursos.
 - De catas en presentaciones de productos.
- Informes de los diversos productos.
 - Marca comercial y empresa envasadora, elaboradora, tostadora o importadora.
 - Clasificación oficial y proceso de elaboración.
 - Distribuidores y precio.
 - Atributos organolépticos de las aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones.
 - Ventajas comparativas.
- Información de revistas, guías y prensa especializada.
 - Listados ordenados por tipos de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones.
 - Disponibilidad de otros formatos diferentes del estándar.

2. Análisis sensorial de cafés.

- Metodología del análisis sensorial del café.
 - Fases, herramientas.
 - La correcta preparación de la taza de café para la cata.
- Los resultados de la cata.
 - Expresión cuantitativa y cualitativa.
 - Reseña organoléptica sintética.
- Cata de cafés según diferentes tipos de tueste.
 - Torrefactos y naturales
- Cata de cafés según su clasificación por su origen botánico, elaboración, y procedencia.
 - Cafés suaves colombianos.
 - Colombia, Kenia, Tanzania, Etiopía y otros.
 - Cafés suaves o centrales
 - México, Guatemala, Costa Rica, Puerto Rico, Jamaica y otros.
 - Cafés Brasil.
 - Brasil y otros sudamericanos.
 - Cafés robustas.
 - Cafés africanos y asiáticos.
- Cata de cafés blended.
- Cata del mismo tipo de café con diferentes grados de tueste.

3. Análisis sensorial de aguas envasadas, té y otras infusiones

- Aguas envasadas
 - Metodología del análisis sensorial de aguas envasadas.
 - Fases, herramientas.
 - Cata de aguas envasadas
 - Según zona geológica de captación y tipo de mineralización.
 - Según su contenido en anhídrido carbónico.
- Té y otras infusiones.
 - Metodología del análisis sensorial del té y otras infusiones.
 - Fases, herramientas.
 - La correcta preparación de la taza de té y otras infusiones para la cata.
 - Cata de té
 - Según proceso enzimático.
 - Según integridad de la hoja.
 - Según procedencia.
 - Puros, de mezclas y aromatizados.
 - Cata de diversas infusiones.
- Los resultados de la cata de aguas envasadas, té y otras infusiones.
 - Expresión cuantitativa y cualitativa.
 - Reseña organoléptica sintética.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Unidades formativas	Duración total en horas de las unidades formativas	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Unidad formativa 1 - UF0847.	80	60
Unidad formativa 2 - UF0848.	80	60
Unidad formativa 3 - UF0849.	80	60
Unidad formativa 4 - UF0850.	30	20

Secuencia:

Para acceder a las unidades formativas 3 y 4 deben haberse superado las unidades formativas 1 y 2.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: DISEÑO DE CARTAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS

Nivel: 3

Código: MF1107_3

Asociado a la Unidad de Competencia:

Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

Duración: 190 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

Código: UF0847

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, y RP4, en lo referido al conocimiento de los vinos, otras bebidas alcohólicas y bebidas analcohólicas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Describir los rasgos más significativos de la estructura vitivinícola a escala mundial y nacional, identificando los principales problemas en relación con el equilibrio del mercado.

CE1.1 Reconocer de forma sucinta la evolución del vino a través de la historia, describiendo los principales hechos que han configurado la situación actual.

CE1.2 Identificar los principales países del mundo en superficie de viñedo y en producción de vino reconociendo también su relevancia en importación, exportación y consumo «per capita».

CE1.3 Describir el fundamento de la mención geográfica, argumentando su importancia para las señas de identidad de los vinos.

CE1.4 Identificar la vigente normativa europea y española en relación con los tipos de vinos que consideran.

C2: Definir los vinos más significativos del mercado nacional e internacional, identificando sus principales características.

CE2.1 Reconocer la singularidad de las menciones geográficas españolas reconociendo sus principales viníferas, las características de los vinos amparados más significativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.2 Definir la singularidad de las menciones geográficas de vinos franceses describiendo sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.3 Reconocer la singularidad de las menciones geográficas de vinos italianos y portugueses describiendo sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.4 Definir la normativa vinícola de Alemania y Austria, la singularidad de sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

CE2.5 Describir las singularidades de otros países productores de vinos europeos: Portugal, Suiza, Grecia y otros, identificando sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.

- CE2.6 Describir las singularidades de las nuevas potencias vinícolas: EE. UU., Chile, Argentina, República Sudafricana, Australia y Nueva Zelanda, identificando sus principales zonas y viníferas, las características de sus vinos más representativos, las mejores añadas y las peculiaridades de su etiquetado.
- C3: Definir los estilos de cervezas y sidras más significativos del mercado nacional e internacional, exponiendo sus respectivas materias primas, e identificando sus principales características organolépticas y comerciales.
- CE3.1 Identificar la vigente normativa española en relación con los tipos de cervezas nacionales y describir los rasgos más significativos de la estructura del sector cervecero nacional.
- CE3.2 Describir los principales estilos de cervezas que pertenecen a la familia de fermentación baja, fermentación alta no espontánea y fermentación alta espontánea.
- CE3.3 Identificar la vigente normativa española en relación con los tipos de sidra nacionales y describir los rasgos más significativos de la estructura del sector en España.
- CE3.4 Describir los rasgos esenciales de la DOP sidra de Asturias como normativa pionera de esta bebida en España y de las sidras del País Vasco.
- CE3.5 Enumerar las principales variedades de manzanas empleadas en Asturias y en el País Vasco, exponer sus ventajas e inconvenientes y las características organolépticas que aportan a la sidra.
- CE3.6 Describir la importancia del escanciado de la sidra y su influencia en la mejora de sus características organolépticas.
- C4. Identificar las bebidas espirituosas y sus orígenes geográficos como factores diferenciadores que intervienen en la calidad de las mismas.
- CE4.1 Identificar la normativa europea vigente como marco de referencia para entender las bebidas espirituosas y las menciones geográficas.
- CE4.2 Describir los rasgos más significativos de la estructura del sector nacional de bebidas espirituosas.
- CE4.3 Definir la singularidad de los diferentes terruños de Cognac y Armagnac, y de otros aguardientes europeos envejecidos o no.
- CE4.4 Describir los aguardientes de orujo españoles y extranjeros, identificando su origen, peculiaridad y principales características organolépticas.
- CE4.5 Reconocer la singularidad de los diferentes terruños del Calvados y otros aguardientes de sidra nacionales y extranjeros.
- CE4.6 Definir el origen geográfico de los principales aguardientes de frutas como cerezas, peras, ciruelas y otros.
- CE4.7 Identificar las principales zonas de producción de los whiskies y su influencia en las características organolépticas.
- CE4.8. Describir las bebidas anisadas europeas identificando por su origen geográfico las principales características organolépticas.
- CE4.9 Definir otras importantes bebidas espirituosas apegadas a su origen geográfico de origen diverso como los rones agrícolas antillanos, el tequila o las gin, y identificando sus principales características organolépticas.
- CE4.10 Describir los licores y cremas más relevantes y empleados en el comedor de restauración y que estén más vinculados con su origen geográfico.
- CE4.11 Describir las bebidas espirituosas españolas con mención geográfica, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración y envejecimiento.
- C5: Describir los diferentes tipos comerciales de aguas envasadas identificando sus diferentes exigencias legales.
- CE5.1 Exponer la vigente normativa española en relación con los tipos de aguas envasadas y describir los rasgos más significativos de la estructura del sector en España.

CE5.2 Describir las principales zonas de captación de aguas envasadas según sus características geológicas y de mineralización: muy débil, débil, fuerte.

CE5.3 Identificar los tipos de aguas minerales naturales envasadas según el contenido en su composición de ciertos elementos: bicarbonatada, sulfatada, clorurada, cálcica, magnésica, fluorada, ferruginosa y otras.

CE5.4 Identificar los tipos de aguas minerales naturales envasadas según el origen del gas carbónico y sus características organolépticas y comerciales.

CE5.5 Identificar el ciclo de vida de las aguas envasadas y los formatos de envase comerciales en los que se vende exponiendo sus ventajas e inconvenientes.

C6: Describir las principales variedades de cafetos, identificando las mejores variedades desde perspectivas botánicas, sus ecosistemas más favorables y las principales prácticas agrícolas en relación con su procedencia.

CE6.1 Reconocer los rasgos más significativos de la estructura del sector del café a escala mundial identificando los principales problemas.

CE6.2 Identificar las categorías internacionales de cafés según su origen y prácticas culturales agrícolas.

CE6.3 Describir las principales características de los cafés de los distintos orígenes y las razones desde perspectivas organolépticas de los cafés blends, o de mezcla.

CE6.4 Identificar el proceso de preparación de una taza de café como factor de calidad considerando el agua, la molienda, el sistema de preparación, la temperatura y la dosis.

C7: Describir las principales especies para té, identificando las mejores variedades botánicas, sus ecosistemas más favorables en relación con la calidad y las principales prácticas agrícolas según su procedencia.

CE7.1 Describir los rasgos más significativos de la estructura del sector del té a escala mundial identificando los principales problemas.

CE7.2 Definir los tipos de cosecha, la graduación y la clasificación mundial de los té por el proceso de preparación de las hojas.

CE7.3 Identificar los diferentes formatos de venta de té exponiendo sus principales ventajas e inconvenientes.

CE7.4 Describir las principales características de los té de los distintos orígenes y las razones desde perspectivas organolépticas de los té blends, o de mezcla y aromatizados.

CE7.5 Describir el proceso de preparación de una taza de té como factor de calidad considerando el agua, el sistema de preparación, la temperatura, la dosis, el tiempo de infusión.

CE7.6 Identificar los casos en los que según el origen del té y las características organolépticas sea oportuna la preparación con leche.

C8: Describir las principales especies botánicas, identificando las mejores partes de la planta para la preparación de infusiones para restauración.

CE8.1 Describir los orígenes de las infusiones de hierbas, raíces, hojas, flores, frutos y otras partes de plantas para usos medicinales y gastronómicos.

CE8.2 Describir las otras infusiones disponibles, identificando sus diferentes materias primas y ecosistemas más favorables, características organolépticas y propiedades terapéuticas en su caso.

CE8.3 Identificar los principales métodos de preparación de infusiones considerando también la temperatura del agua, la dosis y el tiempo de infusión.

CE8.4 Identificar los diferentes formatos de venta de las materias primas para infusiones exponiendo sus principales ventajas e inconvenientes.

Contenidos

1. Estructura vitivinícola y características de los vinos españoles

- Estructura vitivinícola.
 - Mundial.
 - Española.
- Normativa.
 - Europea.
 - Española.
- Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España.
 - Vinos españoles de zonas templadas y frescas.
 - Vinos españoles de zonas cálidas.

2. Estructura vitivinícola y características de los vinos franceses e italianos.

- Estructura vitivinícola, historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa.
 - Vinos de Francia.
 - Vinos de Burdeos, de Borgoña y del Valle del Ródano.
 - Champagnes y Cremants de diversas zonas.
 - Vinos del Valle del Loira, del Languedoc-Roussillon y de otras zonas.
 - Vinos de Italia
 - Vinos del Piamonte, de la Toscana, de la zona prealpina y Véneto.
 - Vinos de la Italia Meridional e insular.
 - Vinos del centro de Italia y de otras zonas.

3. Estructura vitivinícola y características de los vinos de otros países del Mundo.

- Normativa. Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos.
 - Vinos de Portugal.
 - Vinos de Alemania.
 - Vinos de Austria, Suiza y otros países europeos.
 - Los vinos de la República Sudafricana.
 - Los vinos de EE. UU. de América.
 - Los vinos de Sudamérica
 - Los vinos de Australia
 - Los vinos de Nueva Zelanda.

4. Estructura y características de los tipos de cervezas y sidras.

- Breve reseña histórica de la cerveza.
- Estructura del sector cervecero.
- Las familias de cervezas.
- Breve reseña histórica de la sidra.
- Principales zonas productoras españolas.
- Otras sidras extranjeras.
 - Normandía, Bretaña y otras.
- Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine.
- Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras.

5. Estructura y características de las bebidas espirituosas.

- Estructura mundial de las bebidas espirituosas.
- Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente.
- Bebidas procedentes de diversas materias primas.
 - Vino y subproductos y otras frutas.
 - Cereales.

- Otras materias primas de origen agrícola.
- Bebidas anisadas y pacharanes.
- Licores y cremas.
- Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas.

6. Estructura sectorial y características de los cafés.

- Breve reseña histórica.
- Estructura sectorial del café.
 - Mundial.
 - Española.
- Clasificación internacional del café.
- Principales países productores.
- Presentación comercial del café y ciclo de vida.

7. Estructura sectorial y características de las aguas envasadas, té y otras infusiones.

- Las aguas envasadas.
 - Normativa vigente y estructura sectorial de las aguas envasadas en España.
 - Presentación comercial y ciclo de vida de las aguas envasadas.
- El té.
 - Breve reseña histórica y estructura sectorial mundial y española del té.
 - Clasificación internacional del té y países productores.
 - Presentación comercial del té y ciclo de vida.
- Otras infusiones.
 - Características específicas de las infusiones más habituales.
 - Presentaciones comerciales de materias primas para las infusiones.
 - Las infusiones más empleadas en el comedor de restauración.
 - Manzanilla, Poleo-menta y Tila.
 - Otras infusiones tradicionales.
 - Infusiones de diseño.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

Código: UF0848

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP4 en lo referido a la elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, cafés e infusiones.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Identificar la calidad de las uvas como factor esencial de las señas de identidad de un vino, reconociendo los factores del medio físico y humano que afectan a su ciclo de maduración.

CE1.1 Reconocer las principales familias de *Vitis vinifera* y describir el proceso de multiplicación de la vid, la práctica del injerto y la poda.

CE1.2 Describir las partes de la vid, los principales órganos y funciones que desarrollan, el ciclo vegetativo y el proceso de maduración de la baya.

CE1.3 Enumerar las principales viníferas españolas y extranjeras, sus ecosistemas más favorables y las características organolépticas más relevantes que aportan a los vinos.

CE1.4 Identificar la influencia en la calidad de la uva de los principales factores del medio físico:

- Clima, suelo, configuración del terreno.

CE1.5 Identificar la influencia en la calidad de la uva de las principales prácticas culturales:

- Sistemas de conducción y poda.
- Mantenimiento del suelo.
- Tratamientos de tipo sanitario.
- Aportación hídrica, de nutrientes, minerales, etc.
- Determinación del momento idóneo de la vendimia.

CE1.6 Reconocer el fundamento de la mención geográfica, argumentando su importancia desde perspectivas enológicas y comerciales.

C2: Identificar los procesos de elaboración de las vinificaciones básicas para reconocer los factores que influyen en su calidad.

CE2.1 Reconocer los factores antrópicos que influyen en la calidad de los vinos, describiendo sus principales funciones y efectos que producen.

CE2.2 Identificar los factores que influyen en el proceso fermentativo describiendo los microorganismos protagonistas:

- La fermentación alcohólica. Levaduras.
- La fermentación maloláctica. Bacterias.

CE1.4 Describir los procesos de elaboración de vinos, diferenciándolos según los vinos blancos, rosados, claretes y tintos.

CE1.5 Definir el concepto de vino de guarda argumentando su lógica, tanto en tintos como en blancos y otros tipos.

C3: Identificar los procesos de elaboración de los diversos tipos de vinificaciones especiales para reconocer los factores que influyen en su calidad.

CE3.1 Describir los procesos de elaboración de los diferentes tipos de vinos espumosos:

- Gasificados.
- Aguja.
- Método tradicional: Cava, Champagne y otros.
- Otros.

CE3.2 Identificar la lógica enológica de los vinos de licor, los principales grupos de productos de los que parte y reconocer los que tienen derecho a mención tradicional.

CE3.3 Describir el proceso de elaboración de los vinos tradicionales de Andalucía Occidental: generosos, generosos de licor y otros.

CE3.4 Describir el proceso de elaboración de los vinos dulces naturales y de los vins doux naturels.

CE3.5 Definir el proceso de elaboración de los vinos generosos diferenciando sus zonas de procedencia y tipos.

CE3.6 Identificar el proceso de elaboración de otros vinos de licor sin mención tradicional.

CE3.7 Reconocer los procesos de elaboración de los vinos naturalmente dulces estableciendo su clasificación según se produzca la pasificación de la uva de la que parten e identificando los casos más peculiares de vinificaciones:

- Sauternes y alledaños y otras zonas francesas.
- Los passitos y otros italianos.
- Vinos naturalmente dulces centroeuropeos.
- Malvasías clásicas de Canarias, Tostados y otros españoles.
- Otros vinos naturalmente dulces del mundo.

C4: Identificar los procesos de elaboración de las cervezas y de las sidras para reconocer los factores que intervienen en la calidad de las mismas.

CE4.1 Reconocer los factores que influyen en la calidad de las cervezas, describiendo las condiciones tecnológicas idóneas.

CE4.2 Enumerar los principales cereales empleados, exponer sus ventajas e inconvenientes y las características tecnológicas y organolépticas que aportan a la cerveza.

CE4.3 Identificar el fundamento del malteado de la cebada y de la sacarificación de los almidones como paso previo para la obtención del mosto.

CE4.4 Distinguir los diferentes tipos de malta como parte esencial de las características organolépticas de las cervezas.

CE4.5 Reconocer la importancia del agua y de su grado de mineralización para su empleo en diferentes estilos de cerveza.

CE4.6 Describir los efectos de la aportación del lúpulo y exponer los diferentes tipos y su empleo según el estilo de cerveza.

CE4.7 Reconocer la importancia decisiva de las levaduras seleccionadas describiendo las dos grandes familias de cervezas en relación con sus características organolépticas y comerciales.

CE4.8 Identificar los procesos de elaboración de los diferentes tipos de sidra, describiendo las condiciones tecnológicas idóneas.

CE4.9 Describir y los principales factores agronómicos y tecnológicos que influyen en la calidad de las sidras.

C5: Identificar la normativa europea vigente de las bebidas espirituosas en relación con los procesos de elaboración de las mismas.

CE5.1 Describir los principales procesos tecnológicos de destilación exponiendo las características esenciales de los productos obtenidos.

CE5.2 Reconocer el proceso de elaboración, la singularidad de los diferentes terruños y la aportación del envejecimiento a las características organolépticas de los aguardientes de vino, de los brandies y de los aguardientes de orujo.

CE5.3 Describir el proceso de elaboración, la singularidad de los diferentes terruños y la aportación del envejecimiento en su caso a las características organolépticas de los aguardientes de sidra y de otros aguardientes de frutas como cerezas, peras, ciruelas y otros.

CE5.4 Definir el proceso de elaboración de los whiskies de malta, de grano y de mezcla o blended más empleados en restauración:

CE5.5 Describir las bebidas espirituosas anisadas y de otras importantes bebidas espirituosas de origen diverso como ron, tequila, ginebra, vodka, y otras, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración, envejecimiento en su caso y principales características organolépticas.

CE5.6 Reconocer los principales métodos de obtención de licores y cremas y los más relevantes y empleados en el comedor de restauración.

CE5.7 Reconocer otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica identificando sus materias primas, procesos de elaboración y principales características organolépticas.

C6: Identificar las diferentes categorías de aguas envasadas, sus respectivas exigencias legales y sus características.

CE6.1 Describir los procesos de captación de aguas y las diferentes categorías según su proceso de captación u obtención.

- Aguas minerales naturales, aguas de manantial, aguas preparadas y aguas de consumo público envasadas.

CE6.2 Describir los diferentes tipos de agua mineral natural, considerando que es la más habitual en restauración:

- Según la mineralización y según el contenido y origen del gas.

C7: Describir el proceso de elaboración del café, del té y de otras infusiones identificando los factores que influyen en su calidad y características organolépticas.

CE7.1 Describir las principales variedades de cafetos, identificando su origen botánico, procedencia, ecosistemas más favorables y los métodos de despulpado más habituales en las grandes zonas de producción.

CE7.2 Describir el proceso industrial de elaboración del café, los tipos de tueste, el grado de tueste, su preparación para el comercio y su influencia en las características organolépticas de la taza.

CE7.3 Describir las especies botánicas, la recolección y el proceso industrial como factores de calidad de la taza de té.

CE7.4 Definir los tipos de cosecha, la graduación y la clasificación de los tés por el proceso de preparación de las hojas.

CE7.5 Describir las principales materias primas empleadas en otras infusiones para restauración y sus procesos de elaboración, preparación o selección para su venta al mercado.

Contenidos

1. Viticultura básica para hostelería.- La vid.

- La familia de las Vitáceas.
- Morfología, ciclo vegetativo de la vid y maduración de la baya.
- Principales viníferas españolas y extranjeras.
- Principales prácticas culturales.
 - Multiplicación de la vid.
 - Sistemas de conducción y poda.
 - Mantenimiento del suelo.
 - Tratamientos de tipo sanitario.
 - Aportación hídrica, de nutrientes, minerales, etc.
 - Determinación del momento idóneo de la vendimia.
- Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.
 - Clima: latitud, insolación, temperaturas, precipitaciones, vientos y otros meteoros.
 - Suelo: estructura, textura, principales componentes y otros elementos.
 - Configuración del terreno: laderas, fondos de valle, orientación y otros elementos.
- Concepto de mención geográfica.
 - Antecedentes históricos y normativa europea vigente.

2. Vinificaciones básicas para hostelería.

- De mosto a vino: Microbiología enológica.
 - La fermentación alcohólica. Las levaduras. Las bacterias.
- Elaboración de vinos blancos.
 - En acero inox u otras cubas de fermentación.
 - Los blancos y la madera. La fermentación en bodega.
- Elaboración de vinos rosados.
 - Toma de color del mosto: por sangrado o vinos grises.
 - Esquema básico similar al del vino blanco.
 - Diferencias entre rosados y claretes.
- Elaboración de vinos tintos jóvenes.
 - Tradicionales con despallado.
 - Por maceración carbónica.
- Elaboración de tintos de guarda.
 - Concepto de tinto de guarda.
 - La madera y el vino.
 - Proceso de envejecimiento en madera y botella.

3. Vinificaciones especiales para hostelería.

- Elaboración de vinos espumosos.
 - Cava y del Champagne.
 - Otros vinos espumosos españoles y extranjeros acogidos a mención geográfica.
- Concepto de vinos de licor.
- Elaboración de vinos de licor.
 - Vinos de licor con mención tradicional.
 - Otros vinos de licor.
- Concepto de vinos naturalmente dulce.
- Elaboración de vinos naturalmente dulces.
 - Pasificación de la uva en la planta.
 - Vinos de podredumbre noble.
 - Vinos de vendimia tardía.
 - Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces.
 - Pasificación de la uva fuera de la planta.
 - En recintos cerrados.
 - Por asoleo.

4. Proceso de elaboración de la cerveza y de la sidra.

- La cerveza.
 - Principales materias primas.
 - Microbiología de la cerveza.
 - Levaduras y bacterias.
 - Proceso de elaboración de la cerveza.
 - Cervezas de fermentación alta.
 - Cervezas de fermentación baja.
 - Cervezas de fermentación espontánea.
 - Las familias de cervezas según proceso de fermentación.
- La sidra.
 - Materia prima de la sidra.
 - Proceso de elaboración de la sidra.
 - Elaboración de la Sidra asturiana.
 - La perada
 - Proceso de elaboración de la Perada.

5. Elaboración de las bebidas espirituosas.

- Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columnas de alto grado.
- Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.
- Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
 - Aguardientes de vino, Brandies, Orujos, Aguardiente de sidra o de perada, otros Aguardientes de frutas.
- Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
 - Los Whiskies de malta, blended y otros aguardientes de cereales.
 - El ron agrícola, el ron, la ginebra o gin, el tequila, el vodka y otras bebidas espirituosas.
- Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.
- Elaboración de licores y cremas.
- Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

6. Elaboración del café.

- Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables.
- Procesos de elaboración del café verde.
 - Sistemas de recolección.
 - Obtención de las semillas.
- El tueste del café verde.
 - Grado de tueste.
 - El café torrefacto.
- Elaboración de otros cafés.
 - Descafeinados, solubilizados, liofilizados y otros.
- La preparación de la taza de café.
 - El agua para elaborar la taza.
 - Sistemas de preparación, extracción y concentración.
 - Molienda, agua, temperatura, dosis, etc.
 - Las cafeteras.

7. Obtención de las aguas envasadas, té y otras infusiones.

- Obtención del agua mineral envasada.
 - Proceso de captación o preparación de las aguas envasadas.
 - El agua envasada en el restaurante.
- Elaboración del té.
 - Especies botánicas y ecosistemas favorables para la obtención del té.
 - Procesos de recolección y preparación, de las hojas de té.
 - La elaboración de los otros té.
 - Té aromatizados, descafeinados y solubles.
- Obtención y elaboración de otras infusiones.
 - Principales materias primas para la preparación de las infusiones más habituales.
 - Procesos de recolección, clasificación y preparación para su venta.
- La preparación de la taza de té y de otras infusiones.
 - El agua para elaborar la taza.
 - Las teteras y otros sistemas de preparación.

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: CONFECCIÓN DE CARTAS DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS ENVASADAS, CAFÉS E INFUSIONES

Código: UF0851

Duración: 30 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3, en lo referido a la confección de cartas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Elaborar cartas de vinos, otras bebidas alcohólicas, cafés e infusiones de manera que se ajusten a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración.

CE1.1 Identificar los mejores soportes físicos de la carta considerando entre otras características:

- Su carácter flexible para facilitar cambios.
- Tamaño físico.
- Diseño estético acorde al establecimiento.

- Tipo de papel adecuado.
- Cantidad de referencias por página.
- Tipo y tamaño de la letra.
- Información adicional en su caso veraz y actualizada.
- Ornamentos discretos y veraces.

CE1.2 Evaluar en un supuesto práctico cartas, reales o no, de vinos, otras bebidas alcohólicas, cafés e infusiones identificando sus características fundamentales, su estado físico y sus posibilidades de mejora.

- Analizar el formato y la estructura de las cartas exponiendo sus ventajas e inconvenientes.
- Estudiar la agrupación de las referencias de la carta determinando los criterios organizativos.
- Comprobar la información ofrecida en cada marca, juzgando si es o no suficiente.
- Detectar cualquier posible error en la redacción o confección de la carta, proponiendo su corrección.

CE1.3 Clasificar y seleccionar productos para confeccionar cartas de vinos, otras bebidas alcohólicas, cafés e infusiones en un supuesto práctico:

- Seleccionar los vinos, otras bebidas alcohólicas, cafés e infusiones más adecuados para el establecimiento teniendo en cuenta:
 - La categoría y estilo señalados.
 - La oferta gastronómica predeterminada.
 - La localización territorial.
 - Los medios económicos disponibles.

CE1.4 Clasificar y seleccionar las referencias de productos en un supuesto práctico teniendo en cuenta:

- La diversidad.
- El equilibrio de la oferta.
- La originalidad.
- La temporalidad en su caso.
- El ciclo de vida en su caso.

CE1.5 Expresar en cada referencia que se ofrece en un supuesto práctico de elaboración de cartas la siguiente información mínima.

- La marca.
- Empresa elaboradora.
- Tipo de producto o categoría.
- Proceso de elaboración, en su caso.
- Tamaño, capacidad o peso.
- Precio de venta, indicando si lleva el impuesto incluido.

CE1.6 Comprobar el estado físico de las cartas para reponerlas si no fuese el adecuado.

C2: Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de vinos de un supuesto establecimiento de hostelería enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita.

CE2.1 Estudiar el menú para elaborar la carta y la colaboración del hipotético Jefe de Cocina procurando:

- Optimizar la relación entre las ofertas de vinos y de preparaciones gastronómicas.
- Buscar las mejores armonías en nuevos platos.
- Evitar armonías difíciles en guarniciones.

CE2.2 Identificar los vinos que se desean vender considerando:

- La diversidad.
- El equilibrio de la oferta.

- La madurez de los vinos.
- La temporalidad de los vinos.
- La temporalidad de la oferta gastronómica.
- El estilo del establecimiento.
- La moda, sin olvidar la originalidad.

CE2.3 Reconocer que la clasificación y agrupamiento de las referencias debe ser de fácil comprensión para el cliente considerando:

- Tipos de vinos.
- Orden tipos de vinos según secuencia general de menús.
- La normativa vitivinícola.
- Menciones geográficas ordenadas. Otros.
- La excepcionalidad de los vinos de la zona.

CE2.4 Reconocer la siguiente información mínima de cada referencia.

- Marca comercial.
- Bodega elaboradora.
- Añada, si procede.
- Variedad o variedades de uva.
- Sistema específico de elaboración.
- Mención geográfica.
- Indicación de envejecimiento, oficial o no.
- Jerarquía dentro de su zona, si procede.
- Tamaño de la botella.
- Precio por botella, o copa si procede.

CE2.4 Reconocer que en la oferta se debe prestar atención a los siguientes aspectos:

- Varias añadas de cada referencia de vinos especiales.
- Vinos de oferta para rotar mejor la bodega.
- Especial atención a los vinos de postre.

CE2.5 Redactar la carta de forma clara y concisa para permitir una fácil lectura y procurando ofrecer la necesaria información de los vinos para satisfacer la curiosidad y la rápida elección por el cliente.

CE2.6 Definir el número de cartas de vinos que se precisan para un buen funcionamiento del establecimiento del supuesto.

C3: Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de cervezas de un supuesto establecimiento de hostelería especializado en cervezas y enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita.

CE3.1 Reconocer que se debe estudiar el menú para elaborar la carta en relación con la oferta gastronómica del establecimiento.

CE3.2 Clasificar en principio las cervezas en tres apartados según orden de salida de cocina, separando los aperitivos y los postres:

- Aperitivo.
- Menú.
- Postres

CE3.2 Clasificar agrupando las cervezas siguiendo un criterio estructural lógica, hay varios:

- Por tipo de fermentación.
- Después por estilo o familia de cerveza.
- Por países.
- La excepcionalidad de las cervezas locales o regionales.
- Otros criterios.

CE3.3 Reconocer la siguiente información mínima de cada referencia.

- Marca comercial.
- Empresa elaboradora.

- Principales materia primas.
- Sistema específico de elaboración.
- Envejecimiento, si procede.
- Tamaño de la botella o envase.
- Fecha de consumo preferente.
- Precio por botella, o por copa si se vende de barril, expresando si incluye en impuesto.

C4: Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de bebidas espirituosas de un supuesto establecimiento de hostelería especializado en estas bebidas y enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita.

CE4.1 Clasificar agrupando las bebidas espirituosas siguiendo un criterio estructural lógico, hay varios:

- Según la naturaleza de las materias primas de origen.
- Por países.
- Por mención geográfica, si procede.
- La excepcionalidad de las bebidas espirituosas locales o regionales.
- Otros criterios.

CE3.3 Reconocer que se debe reseñar la siguiente información mínima de cada referencia.

- Marca comercial.
- Empresa elaboradora.
- Principales materia primas.
- Sistema específico de elaboración.
- Indicación de envejecimiento, oficial o no.
- Categoría dentro de su zona, si procede.
- Tamaño de la botella o envase.
- Fecha de consumo preferente en su caso.
- Grado alcohólico volumétrico adquirido.
- Precio por botella, o por copa.

C5: Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de aguas envasadas de un supuesto establecimiento de hostelería enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita.

CE4.1 Clasificar agrupando las aguas envasadas siguiendo un criterio estructural lógico, hay varios:

- Por tipos según normativa.
- Según la mineralización.
- Según el contenido y origen del gas.
- Por países.
- Por marco geológico u otros criterios geográficos.

CE4.2 Reconocer que se debe reseñar la siguiente información mínima de cada referencia.

- Marca comercial.
- Empresa envasadora o importadora.
- Fuente de captación.
- Tipo de mineralización, sino se ha estructurado por este parámetro.
- Especialización en su caso, carbonatada, fluorada, etc.
- Aromatizada, si procede.
- Tamaño de la botella o envase.
- Fecha de consumo preferente.
- Precio de venta, expresando si incluye el impuesto.

C5: Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de cafés, té e infusiones de un supuesto establecimiento de hostelería enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita.

CE4.1 Clasificar separando las ofertas según la naturaleza de la infusión: cafés, té y otras infusiones.

CE4.2 Reconocer que la agrupación de los cafés y té, se debe hacer con criterios lógicos, como la clasificación oficial mundial respectiva, después por países de referencia y por la marca comercial.

CE5.3 Identificar que se debe expresar como información mínima de cada referencia de infusión:

- La marca comercial.
- Indicación del tostador, importador.
- Subvariedad botánica de que se trate en su caso.
- En los cafés y té blends expresar la proporción de componentes de la mezcla.
- El tipo de preparación de la taza.
- En tiempo de infusión en los té y cafés de cafeteras de émbolo.
- Expresar si la infusión de té se hace de hojas o de bolsitas preparadas, menos recomendable.
- Expresar si el té es aromatizado o adecuado para tomar con leche.

CE5.4 Reconocer que en la estructura formal de las otras infusiones se deben establecer criterios de agrupación lógicos e invariables.

- Organolépticos: balsámicas, ácidas, frutadas, etc.
- Propiedades terapéuticas: relajantes, calmantes, estimulantes, digestivas, diuréticas y otras.
- Después las zonas de procedencia de la materia prima.
- En cuanto a la información mínima de cada referencia criterios similares a los del café y té.

Contenidos

1. Aspectos generales de las cartas de ofertas de bebidas.

- Las cartas de ofertas de bebidas.
- Soporte.
 - Escrito o informático.
- Elementos de la carta de ofertas.
 - Físicos.
- Tamaño y formato.
 - Estéticos.
- Diseño estético, expresión de las referencias, adornos.
- Tipo de papel, referencias por página y tipo y tamaño de letra.
 - Estructurales.
- Número de referencias, criterios de agrupación de referencias.
- Expresión de las referencias e información mínima.
- Factores que influyen en la selección de la referencias.
 - Localización y categoría del establecimiento.
 - Oferta gastronómica y su temporalidad.
 - La diversidad y el equilibrio de la oferta.
- Establecimiento del precio de las referencias.
- Las cartas digitales.
 - Cartas agenda o informáticas.
- Gestión de la carta.
 - Referencia temporal.
 - Rotación y vigencia de las cartas.
- Métodos de fijación de precios.

2. Elaboración de una carta específica de vinos, cervezas y bebidas espirituosas.

- La responsabilidad de la confección de la carta.
 - El sumiller y colaboradores.
- Factores específicos que influyen en la selección de la referencias
 - La madurez de los vinos.
 - El estilo del establecimiento.
 - La moda, sin olvidar la originalidad.
- El agrupamiento estructural de los vinos.
 - Tipos de vinos, menciones geográficas.
 - La excepcionalidad de los vinos de la zona.
 - Otros criterios.
- La información de las referencias de vinos.
- Los vinos especiales.
 - Diversidad de añadas.
 - Los vinos de postre.
- Métodos de fijación de precios de la carta de vinos.
- Cervezas.
 - Agrupamiento estructural de las cervezas.
 - Por tipo de fermentación.
 - Por estilo o familia de cerveza.
 - Por países.
 - La excepcionalidad de las cervezas locales o regionales.
 - La información de las referencias de cervezas.
- Bebidas espirituosas.
 - Agrupamiento estructural de las bebidas espirituosas.
 - Por el origen de la materia prima.
 - Por tipo de bebida.
 - Por países o menciones geográficas.
 - La excepcionalidad de las bebidas espirituosas locales o regionales.
 - Otros criterios.
 - La información de las referencias de bebidas espirituosas.
- Métodos de fijación de precios de cartas de cervezas y bebidas espirituosas.

3. Especificidad de las cartas de aguas emvasadas, cafés, tés y otras infusiones.

- Aguas emvasadas.
 - Agrupamiento estructural de las aguas emvasadas.
 - Por tipos según normativa.
 - Según la mineralización.
 - Según el contenido y origen del gas.
 - Otros criterios.
 - La excepcionalidad de las aguas emvasadas locales o regionales.
 - La información de las referencias de aguas emvasadas.
- Cafés y tés.
 - Agrupamiento estructural de los cafés y tés.
 - Por variedad botánica o proceso de obtención.
 - Por clasificación oficial.
 - Otros criterios.
 - La información de las referencias de cafés y tés.
 - Tipo de preparación de la infusión.
- Las otras infusiones.
 - Agrupamiento estructural de las otras infusiones.
 - Por naturaleza materias primas.
 - Por sus propiedades diuréticas, relajantes, calmantes.
 - Otros criterios.

- La información de las referencias de las otras infusiones.
- Métodos de fijación de precios de las cartas de aguas emvasadas, cafés, té e infusiones.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Unidades formativas	Duración total en horas de las unidades formativas	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Unidad formativa 1 - UF0847.	80	60
Unidad formativa 2 - UF0848.	80	60
Unidad formativa 3 - UF0851.	30	20

Secuencia:

Para acceder a la unidad formativa 3 deben haberse superado las unidades formativas 1 y 2.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesional

MÓDULO FORMATIVO 3

Denominación: ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS

Código: MF1108_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1108_3: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Solicitar a los proveedores los productos selectos propios de sumillería seleccionados para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela del establecimiento.

CE1.1 Confeccionar dossiers, por tipo, de los productos selectos catados en ferias de alimentación, cursos y presentaciones de distribuidores o bodegas para disponer de un banco de datos.

- Realizar informes detallados de los productos selectos expresando la marca comercial, empresa, mención geográfica en su caso, características de elaboración, distribuidores y precio.
- Expresar los atributos organolépticos de productos selectos catados y las posibles ventajas comparativas en su contexto de segmento de precio, tipo de producto y mención geográfica en su caso.

CE1.2 Confeccionar listados ordenados por tipos de productos selectos de la información obtenida en revistas especializadas, páginas Web y de profesionales del sector para disponer de un buen banco de datos.

CE1.3 Pedir a los proveedores y/o empresas por escrito, correo, fax o correo electrónico, los productos selectos elegidos para la cata recordando:

- Expresar correctamente la marca y el tipo de producto deseado así como el año de la cosecha en su caso.
- Requerir datos desconocidos de la variedad botánica o zoológica, de la materia prima, proceso de elaboración, maduración en su caso, otros de interés y el precio.
- Solicitar información de la disponibilidad de formatos diferentes al estándar.
- Establecer el canal adecuado para el pago de las muestras.

C2: Preparar para la cata las muestras de productos selectos remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa otros distribuidores.

CE2.1 Organizar y agrupar las muestras y ordenar la secuencia de cata según tipos de vinos para que ésta se desarrolle conforme a la metodología.

CE2.2 Comprobar y corregir si no fuera correcta la temperatura de servicio de las muestras de productos selectos.

CE2.3 Disponer las copas, vasos o platos en su caso, fichas y material complementario para el desarrollo de la cata.

CE2.4 Convocar a las personas que ayudarán a efectuar la cata.

CE2.5 Verificar que no haya en la sala olores extraños, ni ruidos, ni temperaturas extremas que podrían restar validez al análisis de los productos selectos.

CE2.6 Codificar de forma aleatoria la muestra, por medio de un auxiliar, para impedir apreciar las marcas y evitar prejuicios.

C3: Identificar y aplicar la metodología de la cata de productos selectos propios de sumillería.

CE3.1 Identificar los distintos tipos de cata y sus fases de la cata, indicando para los productos que son apropiados.

CE3.2 Describir los factores que pueden alterar los resultados de las pruebas de cata con el fin de evitarlos y las condiciones ambientales que favorezcan su realización.

CE3.3 En supuestos prácticos de cata de productos selectos propios de sumillería:

- Describir las herramientas necesarias para cada tipo de cata teniendo en cuenta la naturaleza del producto selecto y los objetivos perseguidos.
- Exponer las normas establecidas y condiciones básicas de la cata de productos selectos que garantizan su fiabilidad.
- Establecer un orden lógico de cata de productos selectos que asegure la fiabilidad del resultado.
- Catar los productos selectos estableciendo un ritmo de cata que favorezca su realización.

C4: Reconocer las características organolépticas de los productos selectos propios de sumillería.

CE4.1 Discriminar los atributos de los distintos géneros, que sean perceptibles en la cata.

CE4.2 En supuestos prácticos de cata de productos selectos propios de sumillería:

- Establecer diferencias de atributos, como sabores, olores y texturas, entre otros, aplicando la metodología de la cata apropiada a cada producto.
- Describir las diferentes características organolépticas de los productos selectos catados, empleando el vocabulario específico respectivo.
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata de productos selectos propios de sumillería.

CE4.3. Disponer de información sensorial repetible y reproducible que favorezca la realización de la cata de productos selectos.

C5: Evaluar y clasificar los productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas, valorando su adecuación a los objetivos propuestos.

CE5.1 Describir las principales zonas de elaboración de productos selectos propios de sumillería, identificando en su caso las características organolépticas propias.

CE5.2 Valorar la personalidad propia de cada producto, atendiendo a su composición y mención geográfica, si la tuviera.

CE5.3 En supuestos prácticos de análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería:

- Obtener juicios sobre los productos analizados que sean consistentes y reproducibles.
- Estimar la adecuación de productos catados a los fines y objetivos para los que se realiza la cata.

C6: Elaborar cartas de productos selectos propios de sumillería, de manera que se ajusten a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración.

CE6.1 Identificar los distintos tipos de aceite que provienen de la aceituna según la normativa vigente.

CE6.2 Describir las principales fases del proceso de elaboración de los aceites de oliva virgen extra y sus factores de calidad, identificando las menciones geográficas españolas, las aceitunas de procedencia, sus características organolépticas y su presunto ciclo de vida.

CE6.3 Exponer los principales diferentes tipos de quesos, identificando sus leches de partida, principales fases del proceso de elaboración, características organolépticas y procedencia.

CE6.4 Describir las principales menciones geográficas de quesos nacionales y extranjeras, identificar los tipos de quesos protegidos por la convención de Stressa y los que se benefician del aval del país de origen.

CE6.5 Describir los diferentes tipos de jamones, cecinas, embutidos, foie-gras en micuit o en conserva y de otros productos selectos propios de sumillería, identificando sus materias primas, alimentación en su caso, principales fases del proceso de elaboración, características, procedencia y mención geográfica cuando corresponda.

CE6.6 Describir los diferentes tipos de caviar, de pescados ahumados, pescados en salazón, y otras conservas selectas de pescados, moluscos y crustáceos, exponiendo de forma sucinta su proceso de elaboración, características y mención geográfica cuando proceda.

CE6.7 Describir condimentos selectos como Vinagres de Jerez, del Condado de Huelva y de otras zonas de Andalucía Occidental, Aceto balsámico de Módena, sales de roca y marinas, sales naturales y aromatizadas, especias selectas y otros exponiendo de forma sucinta su proceso de elaboración, características y mención geográfica cuando proceda.

CE6.8 En un supuesto práctico de elaboración de cartas de diferentes productos selectos propios de sumillería:

- Agrupar las referencias según la naturaleza del producto.
- Diseñar y confeccionar una carta de aceites de oliva virgen extra clasificando y expresando correctamente cada referencia.
- Diseñar y confeccionar una carta de quesos clasificando y expresando correctamente cada referencia.
- Expresar la suficiente información de cada referencia de productos selectos.
- Definir el número de cartas de productos selectos propios de sumillería que se precisan para un buen funcionamiento del establecimiento del supuesto.

C7: Analizar cartas de productos selectos propios de sumillería, identificando sus principales características.

CE7.1 En un supuesto práctico, de análisis de cartas de productos selectos propios de sumillería, reales o no:

- Analizar el formato y la estructura de las cartas exponiendo sus ventajas e inconvenientes.
- Estudiar la agrupación de las referencias de la carta determinando los criterios organizativos.
- Comprobar la información ofrecida en cada marca, juzgando si es suficiente.
- Detectar cualquier posible error en la redacción o confección de la carta, proponiendo su corrección.

CE7.2 En supuesto prácticos, de análisis de cartas de productos selectos propios de sumillería, realizar un informe sucinto de las mismas, exponiendo las propuestas de mejora.

C8: Estimar posibles precios de ofertas de productos selectos propios de sumillería, considerando los objetivos del establecimiento.

CE8.1 Clasificar y deducir los componentes del coste y precio de las ofertas gastronómicas.

CE8.2 Explicar en relación a los productos selectos propios de sumillería los diferentes mecanismos esenciales de fijación de precios en una economía de mercado.

CE8.3 En un supuesto práctico de elaboración de cartas de productos selectos propios de sumillería, determinar los precios de los productos de acuerdo con los objetivos del establecimiento.

Contenidos

1. Análisis sensorial de alimentos selectos propios de sumillería.

- La influencia de las preferencias en el análisis sensorial.
- Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedónico.
- Los atributos de los alimentos.
- Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería.
- Percepción de atributos sensoriales básicos.
- Metodología del análisis sensorial de alimentos en hostelería.

2. Análisis sensorial y conocimiento del aceite de oliva virgen extra y confección de su carta de oferta.

- Los tipos de aceites comestibles.
- Clasificación comercial de los aceites de oliva.
- El aceite de oliva virgen extra.
 - Composición del aceite de oliva virgen extra.
 - Elaboración del aceite de oliva virgen extra.
 - Ciclo de vida de los aceites.
 - Factores de calidad del aceite de oliva virgen extra.
- Aceites españoles con denominación de origen protegida.
- Análisis sensorial de aceites.
 - Cata de aceites nacionales e internacionales.
- Los aceites de oliva virgen extra en restauración.
- La carta de aceites de oliva virgen extra.
 - Las cartas digitales.
 - Gestión de la carta.
 - Métodos de fijación de precios de los aceites de oliva virgen extra.

3. Análisis sensorial y conocimiento de los quesos y confección de su carta de oferta.

- El queso.
 - Composición.
 - La materia prima.
- Fases del proceso de elaboración de un queso de pasta prensada.
- Criterios de clasificación de los quesos.
- Presentación comercial del queso.
- Factores de calidad del queso.
 - Quesos españoles con mención geográfica.
 - Quesos extranjeros con mención geográfica.
 - La Convención de Stressa.
- El análisis sensorial de quesos.
 - Cata de diversos quesos representativos nacionales e internacionales.
- Los quesos en restauración.
- La carta de quesos.
 - Las cartas digitales de quesos.
 - Gestión de la carta.
 - Métodos de fijación de precios de los aceites de oliva virgen extra.

4. Análisis sensorial y conocimiento de otros productos selectos de consumo directo y confección de su carta de oferta.

- Principales productos selectos propios de sumillería distintos de aceites y quesos.
- Características y ciclo de vida de los jamones, cecinas, mojama, embutidos, foies micuit, caviar, conservas, semiconservas, ahumados, vinagres selectos, sales y otros productos alimentarios de consumo directo.
- Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería.
- La carta de productos alimentarios selectos.
 - Las cartas digitales.
 - Métodos de fijación de precios de productos selectos propios de sumillería.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo- MF1108_3.	60	10

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 4

Denominación: GESTIÓN DE BODEGAS EN RESTAURACIÓN

Código: MF1109_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1109_3: Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar información sobre el diseño, ubicación, dimensiones, características ambientales y equipos necesarios para la creación de una bodega, teniendo en cuenta las condiciones básicas que debe cumplir.

CE1.1 Definir una bodega, identificando las condiciones básicas que debe cumplir.

CE1.2 Definir los requisitos y características ambientales óptimas de la bodega para conseguir la buena evolución y el correcto mantenimiento de la calidad de los vinos y bebidas.

CE1.3 En supuestos prácticos de diseño de bodegas:

- Analizar información sobre localización espacial, dimensiones, capacidad, presupuesto y tipos de vinos y bebidas que se pretende conservar.
- Proponer mejoras a los proyectos planteados.
- Calcular la dimensión de la bodega en función de la oferta del estableciendo y de las ventas esperadas.

CE1.4 Identificar los equipos de conservación que garantizan la conservación óptima del vino y otras bebidas.

CE1.5 Relacionar los equipos con diferentes tipos de vinos y otras bebidas, identificando los más apropiados a cada tipo.

CE1.6 Identificar los equipos básicos de conservación de vinos y otras bebidas y su ubicación en establecimientos que carecen de bodega.

CE1.7 En un supuesto práctico de una bodega en restauración:

- Seleccionar los equipos.
- Decidir la mejor ubicación de los equipos conservadores de vinos y otras bebidas.
- Realizar el presupuesto de una bodega.

C2: Analizar el proceso de conservación y maduración de vinos y otras bebidas en bodega.

CE2.1 Describir el proceso de evolución y maduración de vinos y otras bebidas en bodega.

CE2.2 Relacionar las condiciones ambientales con los procesos de conservación y maduración de diferentes vinos y bebidas.

CE2.3 En supuestos prácticos de conservación y maduración de diferentes vinos y bebidas identificar las condiciones ambientales y temporales óptimas para su conservación y definir su mejor momento de consumo.

C3: Analizar, definir y desarrollar procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de vinos y otras bebidas especificando las medidas e instrumentos de control.

CE3.1 Explicar métodos habituales de identificación de necesidades de aprovisionamiento de vinos y otras bebidas empleadas en restauración, concretando sus procesos.

CE3.2 Explicar métodos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales, tales como insularidad o productos internacionales, especificando sus procesos.

CE3.3 Describir las fórmulas usuales de presentación y comercialización de los vinos, y otras bebidas, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

CE3.4 Explicar sistemas y procesos habituales de recepción de vinos y otras bebidas, describiendo las operaciones necesarias en función del estado o naturaleza de las mismas y el destino o consumo asignados.

CE3.5 En supuestos prácticos de aprovisionamiento, de vinos y otras bebidas, comparar los sistemas y procesos habituales de almacenamiento y distribución interna de vinos y otras bebidas, identificando su conveniencia.

CE3.6 Definir procesos de control de la calidad aplicables a la recepción y almacenamiento que incluyan:

- La identificación de la normativa higiénico-sanitaria.
- La identificación de los instrumentos y los dispositivos de control.
- Las operaciones, fases o pruebas de control necesarias.
- La descripción de los factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.
- Los procedimientos de evaluación de la calidad de los aprovisionamientos para su aceptación en partidas.

CE3.7 Explicar y concretar procesos habituales de almacenamiento y distribución de vinos, y otras bebidas que incluyan:

- La definición de los sistemas, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación y ventajas comparativas en función de los principales tipos de alimentos, bebidas y otros materiales.
- El diseño de rutas de distribución interna, optimizando tiempos y medios disponibles.

CE3.8 En supuestos prácticos de gestión de aprovisionamiento y control de almacenes:

- Identificar posibles fuentes de suministro.
- Desarrollar el proceso necesario para el aprovisionamiento, formalizando los documentos correspondientes.
- Desarrollar el proceso de recepción y control de bebidas conforme a los métodos establecidos.
- Aplicar programas informáticos de gestión y control de bebidas.

CE3.9 Aplicar buenas prácticas ambientales en los sistemas de aprovisionamiento de modo que se propicie la reutilización, el reciclaje y la reducción de residuos.

C4: Formalizar y controlar inventarios de vinos, y otras bebidas para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación.

CE4.1 Comparar los sistemas y procesos habituales de control y valoración de inventarios de vinos, y otras bebidas en restauración.

CE4.2 Justificar procedimientos para valorar económicamente las existencias y bajas y para confeccionar los planes de reposición y amortización.

CE4.3 Proponer planes de reposición y amortización a corto, medio y largo plazo, a partir de supuestas previsiones de utilización para cada periodo predeterminado.

CE4.4 En simulaciones prácticas de formalización y control de inventarios:

- Verificar resultados de controles de inventarios, haciendo los muestreos que sean precisos y ejecutando las rectificaciones oportunas.
- Actualizar los inventarios, justificando un stock mínimo, máximo y óptimo para la racional utilización de vinos, y otras bebidas, equipos y utensilios precisos para su conservación y/o servicio.
- Formalizar los informes necesarios relativos a la cantidad, nivel de consumo y grado de rotación y conservación de vinos, y otras bebidas, equipos y utensilios, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición.
- Elaborar las correspondientes solicitudes de compra.
- Utilizar los programas informáticos de gestión y control de inventarios que sean de aplicación.

C5: Analizar y aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en bodega argumentando su lógica.

CE5.1 Diferenciar y caracterizar la documentación y aplicaciones informáticas de uso común para controlar consumos en restauración.

CE5.2 En casos prácticos de control de bodega:

- Comprobar que los vales de pedido se han cumplimentado de acuerdo con las normas establecidas.
- Comprobar que los vales de transferencia de productos supuestamente cedidos a otros departamentos se cumplimentan para conocer su coste real.
- Comprobar que los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo son correctos y que se registran en los soportes y con los procedimientos y códigos establecidos.

Contenidos

1. La bodega en restauración.

- Tipología de bodegas. Características.
 - Las bodegas subterráneas.
 - Bodegas de obra y bodegas de paneles
- Influencia de los elementos arquitectónicos en las bodegas de restauración.
 - La ubicación de las bodegas.
 - Diseño y dotación interior.
 - Accesibilidad.
- Condiciones ambientales de las bodegas.
 - Temperatura, higrometría y ventilación.
 - Iluminación y seguridad.
- Equipamientos.
- Elaboración de proyectos y diseños sencillos de bodegas.
- Presupuestos básicos de bodegas.

2. Conservación y evolución de vinos y otras bebidas en restauración.

- La evolución del vino como producto vivo.
- La añada en las etiquetas.
- Ciclos de vida del vino:
 - Según proceso de elaboración, zona y estilo.
 - Según las condiciones ambientales.
- La maduración del vino en la botella.
 - Según el estilo del vino.
 - En función de las condiciones ambientales.
- La madurez de los vinos de mercado.
 - Vinos de mercado maduros.
 - Vinos de mercado inmaduros.
- El vino como inversión.
- El momento óptimo de consumo.
 - Las alteraciones de los vinos:
 - Contenido.
 - Continente.
- Posición idónea de las botellas.
- Los tapones:
 - El corcho. Natural. Aglomerado.
 - Otros tapones sintéticos.
 - El tapón de rosca.
 - Importancia del corcho o tapón en la conservación.

- 3. Conservación de otras bebidas alcohólicas de origen fermentativo y de bebidas espirituosas.**
- La cerveza y su evolución.
 - Ciclos de vida de la cerveza:
 - Según el proceso de elaboración, y el estilo.
 - Según las condiciones ambientales.
 - La cerveza de guarda.
 - La fecha de consumo preferente.
 - La sidra y su evolución.
 - Evolución de las bebidas espirituosas.
 - La madurez de las bebidas espirituosas.
- 4. Gestión del aprovisionamiento y distribución de vinos y otras bebidas en restauración.**
- Métodos de compra:
 - El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
 - Diferenciación entre el aprovisionamiento externo y el interno. Procedimientos en cada uno de ellos.
 - Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
 - Defectos aparecidos en los productos y diagnosis de las posibles causas.
 - La recepción de los vinos y otras bebidas. Técnicas de almacenaje.
 - Sistema de almacenamiento de vinos y otras bebidas.
 - La bodega o cava del día.
 - Métodos de rotación de vinos.
 - Presentación y comercialización de los vinos.
 - Normativa higiénico-sanitaria con respecto al almacenamiento y conservación de los vinos.
 - Prácticas ambientales: reciclaje y tratamiento de residuos.
- 5. Control de consumos e inventarios de vinos y otras bebidas en restauración.**
- Registros documentales (vales de pedido, de transferencia, fichas de existencias).
 - Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.
 - Los inventarios:
 - Tipos.
 - Sistemas de control de inventarios.
 - Los stocks:
 - Clasificación por tipos de bebidas.
 - Control de consumo.
 - Elaboración de informes.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1109_3.	60	50

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 5

Denominación: SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS

Código: MF1110_3

Nivel de cualificación: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar necesidades de recursos humanos, materiales y de espacio de establecimientos de restauración para ofrecer servicios especializados de vinos.

CE1.1 Evaluar la correspondencia entre la disponibilidad y las necesidades del servicio para adaptar éste a los recursos identificados.

CE1.2 En un supuesto práctico de un servicio especializado de vinos, identificar:

- Los equipos y útiles a emplear necesarios para el servicio.
- El personal necesario para ofrecer el servicio.
- Los vinos necesarios para el servicio.

C2: Analizar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de vinos más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.

CE2.1 Identificar los diferentes tipos de clientes, describiendo sus actitudes y comportamiento habituales.

CE2.2 Identificar las diferentes técnicas de venta de vinos, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.

CE2.3 Proponer el vino que se ajuste a los gustos y hábitos de un tipo de demanda previamente definida.

CE2.4 Distinguir los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de servicio y consumo de vinos.

CE2.5 Estimar distintas situaciones en las que, habitualmente, se formulan reclamaciones o pueden darse situaciones de conflicto con los clientes.

CE2.6 Identificar la legislación vigente aplicable sobre protección de consumidores y usuarios.

CE2.7 Identificar técnicas de comunicación verbal, no verbal y paraverbal así como habilidades sociales, relacionándolas con las situaciones analizadas.

CE2.8 En supuestos prácticos de demanda de información o presentación de reclamaciones relacionadas con el servicio o consumo de vinos:

- Identificar y seleccionar la información según la situación planteada.
- Simular la resolución de necesidades concretas de información, adaptándola según tipos de establecimientos y clientes.
- Simular la resolución de conflictos entre las partes por medio de una solución de consenso, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva.

- Determinar cuándo procede el registro de la consulta o reclamación presentada.

CE2.9. Asumir la necesidad de atender a los clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

C3: Asesorar sobre maridaje de vinos y platos, relacionando ingredientes y técnicas de cocinado con diferentes tipos de vinos.

CE3.1 Identificar los principales ingredientes de los platos y las salsas para poder recomendar la bebida que mejor se adapta a los mismos.

CE3.2 Identificar los efectos que sobre los productos tienen las principales técnicas de cocina y relacionarlos con la armonía o no armonía con diferentes tipos de vinos.

CE3.3 En un supuesto práctico de maridaje de vinos y platos:

- Identificar los principales ingredientes del menú escogido por el cliente.
- Identificar las principales técnicas de cocina de cada uno de los platos del menú escogido por el cliente.
- Seleccionar los vinos de la oferta del establecimiento que mejor armonicen con el menú escogido por el cliente y asesorar al cliente.

C4: Realizar procesos de servicio especializado de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.

CE4.1 Describir las diferentes fases del servicio especializado de vinos, caracterizándolas.

CE4.2 Identificar las diferentes técnicas de servicio de vinos, caracterizándolas y explicando sus ventajas e inconvenientes y justificando su idoneidad para cada tipo y normas de servicio en concreto.

CE4.3 En un supuesto práctico de servicio especializado de vinos:

- Describir la oferta de vinos al cliente, ofreciendo información sobre cada vino.
- Relacionar el menú elegido por el comensal con el vino más apropiado, argumentando su elección.
- Desarrollar la toma de la comanda según el procedimiento establecido.
- Relacionar el vino que se va a ofrecer con el utensilio idóneo para su correcto servicio y degustación, argumentando su lógica.
- Relacionar métodos de apertura para los diferentes tipos de vino, con el vino que se va a ofrecer, argumentando su lógica.

CE4.4 Identificar los diferentes departamentos de un establecimiento de restauración y explicar las funciones propias de cada uno de ellos.

CE4.5 Explicar la relación que mantiene el personal especializado en vinos con otros departamentos o profesionales durante el servicio y formalizar las comunicaciones que se requieran en supuestos prácticos.

C5: Mantener en buen estado de conservación los útiles y enseres propios del servicio de vinos de modo que se alargue su vida útil.

CE5.1 Identificar los útiles y enseres propios del servicio especializado de vinos, describiendo su utilidad.

CE5.2 Relacionar los útiles y enseres propios del servicio especializado de vinos con los productos de limpieza apropiados.

CE5.3 En un supuesto práctico de post-servicio especializado de vinos analizar las necesidades de conservación de los útiles y enseres utilizados, relacionándolos con las técnicas de mantenimiento apropiadas.

C6: Desarrollar procesos sencillos de servicio en sala con el fin de asistir al mismo, en caso necesario.

CE6.1 En un supuesto práctico de servicio en sala, analizar la oferta gastronómica del establecimiento.

CE6.2 Identificar vajilla, cubertería y demás utensilios propios del servicio de alimentos y bebidas en sala, explicando su colocación en la mesa y su servicio.

CE6.3 Describir las diferentes técnicas de servicio de alimentos y bebidas en sala, relacionándolos con tipos de establecimiento y fórmulas de restauración.

CE6.4 En un supuesto práctico de colaboración con el servicio en sala, identificar las fases de un servicio de alimentos y bebidas en sala, describiendo y aplicando técnicas apropiadas en cada una de ellas.

Contenidos

1. Recursos Humanos y materiales

- Brigada de restaurante.
 - Maitre.
 - 2.º Maitre.
 - Jefe de Sector.
 - Sumiller.
 - Camarero o Jefe de Rango.
 - Ayudante de Camarero
- Mise en Place para el Servicio de Vinos:
 - Desarrollo de la mise en place.
 - Limpieza del local.
 - Cambio de Mantelería y Lencería.
 - Puesta a punto del Mobiliario:
 - Carros de Transporte.
 - Mesas.
 - Sillas.
 - Aparadores.
 - Barra.
 - Estantería para Botellería.
 - Puesta a punto del Material:
 - Bandejas.
 - Cubos y Pies de Cubos.
 - Champanera.
 - Canastillas para Vinos Tintos.
 - Decantadores.
 - Jarras o Frascas para Decantar y Oxigenar.
 - Tastevín.
 - Termómetro.
 - Sacacorchos.
 - Abrebotellas.
 - Posabotellas.
 - Pinza para deguelle.
 - Tapones.
 - Velas.
 - Vajilla.
 - Cristalería.
 - Bloc de Comandas.
 - Repaso de Equipos
 - Botelleros y Cámaras Frigoríficas.
 - Cavas.
 - Máquina de hielo.
 - Técnicas de mantenimiento y conservación de los útiles y enseres utilizados
 - Montaje de mesas.

2. Técnicas de venta de vinos

- Tipología de clientes.
- Sugerencia en la venta de vinos en función del tipo de restaurante:
 - Restaurantes temáticos
 - Cocina de Autor
 - Restaurante tradicional
- Sugerencias en la venta de vinos en función del tipo de clientes:
 - Nacional
 - Internacional
- Sugerencias en la venta de vinos en función del tipo de servicio:
 - Carta
 - Menú Degustación
 - Menú Concertado.
 - Buffet
- Quejas y reclamaciones en la venta de vinos.
- Normas básicas de protocolo en la mesa.
- Técnicas de comunicación.
- La protección de consumidor y usuario:
 - Normativa aplicable en España y la Unión Europea.

3. Armonías entre ofertas gastronómicas y vinos. Maridaje

- Definición de Maridaje y su importancia.
- Criterios para relacionar alimentos y bebidas:
 - Textura.
 - Aroma.
 - Color.
 - Equilibrio gustativo.
- Armonización de los Vinos con:
 - Aperitivos.
 - Entradas.
 - Pescados.
 - Carnes.
 - Postres.
- Combinaciones más frecuentes.
- Los enemigos del Maridaje.

4. Proceso para el servicio especializado de Vinos

- Toma de Comandas de vinos. Su circuito.
- Rotación de los Vinos de la Carta:
 - Popularidad.
 - Rentabilidad.
- Asesoramiento de Vinos.
- Tipos de Servicio:
 - Características.
 - Ventajas.
 - Inconvenientes.
- Normas generales de Servicio y Desbarase.
- Apertura de Botellas de Vino.
- Decantación: objetivo y técnica.
- Tipos, características y función de:
 - Botellas.
 - Corchos.
 - Etiquetas.
 - Cápsulas.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1110_3.	80	60

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 6**Denominación:** SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA**Código:** MF0711_2**Nivel de cualificación profesional:** 2**Asociado a la Unidad de Competencia:**

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Duración: 60 horas**Capacidades y criterios de evaluación**

C1: Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería.

CE1.2 Estimar las consecuencias para la salubridad de los productos y seguridad de los consumidores de la falta de higiene en los procesos y medios de producción o servicio y en los hábitos de trabajo.

CE1.3 Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.

CE1.4 Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.

CE1.5 Describir las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, mecanismos de transmisión y multiplicación.

CE1.6 Clasificar y explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.

CE1.7 Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.

CE1.8 Identificar, clasificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización, y sus condiciones de empleo.

CE1.9 En supuestos prácticos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, debidamente caracterizados:

- Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.
- Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.
- Fijar los parámetros objeto de control.
- Enumerar los equipos necesarios.
- Establecer la frecuencia del proceso de higienización.
- Realizar las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar, desinsectar y desratizar.

C2: Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.

CE2.1 Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.

CE2.2 Reconocer los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la actividad de hostelería.

CE2.3 Reconocer los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de hostelería y de depuración de residuos.

CE2.4 Jerarquizar las medidas adoptables para la protección ambiental en hostelería.

CE2.5 Describir las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.

C3: Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.

CE3.1 Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la actividad de hostelería.

CE3.2 Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad relativos a: derechos y deberes del trabajador y de la empresa, reparto de funciones y responsabilidades, medidas preventivas, señalizaciones, normas específicas para cada puesto, actuación en caso de accidente y de emergencia.

CE3.3 Identificar los riesgos o peligros más relevantes en la actividad de hostelería y analizar las medidas de seguridad aplicables en el diseño del local e instalaciones, condiciones ambientales, estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres, medidas de seguridad y protecciones de maquinarias, señalización de situaciones de riesgo y emergencias, equipos de protección individual, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos.

CE3.4 Identificar y aplicar las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos de control, aviso y alarma, técnicas sanitarias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y evacuación.

C4: Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.

CE4.1 Relacionar el uso de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería.

CE4.2 Reconocer el uso de las energías renovables y sus posibilidades en un establecimiento de hostelería.

CE4.3 Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.

CE4.4 Analizar buenas prácticas en el consumo del agua y de la energía en un establecimiento de hostelería e identificar posibles acciones que supongan su disminución.

- CE4.5 Caracterizar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo.
- CE4.6 Identificar y valorar los distintos métodos para el tratamiento de las aguas.
- CE4.7 En supuestos prácticos de establecimientos de hostelería debidamente caracterizados:
- Valorar la repercusión económica del uso eficiente del agua y de la energía.
 - Explicar un programa de ahorro de agua y de energía y sus medidas de seguimiento y control.
 - Relacionar las medidas que pueden repercutir en el ahorro de agua y de energía.

Contenidos

1. Higiene y seguridad alimentaria y manipulación de alimentos

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
- Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento. Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su protección. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

- Concepto y niveles de limpieza.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
- Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería

- Agentes y factores de impacto.
- Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.
- Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Otras técnicas de prevención o protección.

4. **Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería**
 - Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
 - Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.
5. **Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería**
 - Compras y aprovisionamiento.
 - Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
 - Limpieza, lavandería y lencería.
 - Recepción y administración.
 - Mantenimiento.
6. **Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería**
 - Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. Medidas de prevención y protección: En instalaciones. En utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
 - Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo - MF0711_2.	60	50

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 7

Denominación: LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Código: MF1111_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1111_2: Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Interpretar mensajes orales sencillos en lengua extranjera, emitidos en el ámbito de la actividad de restauración.

CE1.1 Interpretar el significado global de mensajes orales emitidos en lengua extranjera pronunciados lenta y claramente y reconocer el propósito del mensaje en situaciones profesionales, tales como:

- Saludo y despedida del cliente.
- Petición de información sobre la oferta gastronómica.
- Petición de la oferta gastronómica.
- Prestación del servicio de alimentos y bebidas.
- Petición de facturación e información de sistemas de cobro.
- Comunicación de una queja o reclamación.
- Petición de información variada sobre el entorno.

CE1.2 Interpretar de forma global, mensajes orales emitidos en lengua extranjera, en situaciones profesionales simuladas, bajo condiciones que afectan a la comunicación, tales como:

- Comunicación presencial o telefónica, mensaje grabado y megafonía.
- Comunicación formal o informal.
- Número y características de los emisores del mensaje.
- Costumbres en el uso de la lengua y distintos acentos.
- Claridad de la pronunciación.
- Ruido ambiental, interferencias y distorsiones.
- Elementos no verbales.

C2: Interpretar mensajes y documentos sencillos escritos en lengua extranjera, recibidos o utilizados en el ámbito de la actividad de restauración.

CE2.1 Interpretar el significado global de mensajes, instrucciones breves y documentos recibidos o utilizados en lengua extranjera y reconocer su propósito, con la precisión suficiente como para poder aplicar el contenido en situaciones profesionales, tales como:

- Consulta de manuales de maquinaria, equipamiento o utensilios de la actividad de restauración.
- Consulta de manuales de aplicación informática.
- Petición de información, reservas y pedidos.

CE2.2 Interpretar mensajes sencillos escritos en lengua extranjera, en situaciones profesionales simuladas, bajo condiciones que afectan a la comunicación, tales como:

- Canal de la comunicación como fax, e-mail o carta.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Grafía deficiente.

C3: Producir mensajes orales sencillos en lengua extranjera, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración.

CE3.1 Expresar verbalmente en lengua extranjera, pronunciando con claridad, fórmulas de cortesía aprendidas, frases cortas enlazadas con conectores y un vocabulario compartido a nivel internacional, en situaciones profesionales, tales como:

- Saludo, acomodo y despedida de clientes.
- Información de la oferta gastronómica.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación y cobro.
- Resolución de quejas y reclamaciones.
- Información variada sobre el entorno.

CE3.2 Expresar verbalmente en lengua extranjera mensajes breves y sencillos adecuando el tipo de mensaje y el registro a las condiciones de una situación profesional simulada que pueden afectar a la comunicación, tales como:

- Comunicación presencial o telefónica.
- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Número y características de los interlocutores.
- Ruido ambiental o interferencias frecuentes en los establecimientos de restauración.
- Tiempo del que se dispone para la comunicación.

C4: Redactar en lengua extranjera documentos escritos sencillos, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración.

CE4.1 Producir en lengua extranjera mensajes e instrucciones escritas breves, ajustadas a criterios básicos de corrección gramatical y empleando un vocabulario sencillo, en situaciones profesionales, tales como:

- Redacción de comandas.
- Redacción de documentos sencillos de promoción del establecimiento o de la oferta gastronómica.
- Redacción de información de interés para el cliente, tales como horarios, fechas y avisos.

CE4.2 Producir en lengua extranjera mensajes e instrucciones escritas breves y sencillas, adecuando el mensaje, el soporte y el medio a las condiciones de una situación profesional simulada, que afectan a la comunicación, tales como:

- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Características de los receptores del mensaje.
- Calidad de la impresión o de la grafía.
- Nivel de iluminación para la lectura del mensaje.

C5: Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en lengua extranjera, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales, propias del servicio de restauración.

CE5.1 Interaccionar con uno o varios interlocutores en lengua extranjera, en situaciones profesionales, tales como:

- Saludo y despedida.
- Información sobre la oferta gastronómica.
- Petición de la oferta gastronómica.
- Prestación del servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación e información de sistemas de cobro.
- Atención de quejas y reclamaciones.
- Petición de información variada sobre el entorno.

CE5.2 Resolver situaciones de interacción en lengua extranjera, bajo condiciones que afectan a la comunicación, tales como:

- Comunicación presencial o telefónica.
- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Número y características de los interlocutores.
- Claridad en la pronunciación y distintos acentos.
- Ruido ambiental o interferencias frecuentes en los establecimientos de hostelería y turismo, en transportes, parques temáticos, de ocio y congresos.
- Tiempo del que se dispone para la comunicación.

Contenidos

1. Prestación de información gastronómica y documental en lengua extranjera

- Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.
- Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
- Confección de horarios del establecimiento.
- Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
- Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas.
- Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento.
- Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.
- Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática.

2. Atención al cliente en lengua extranjera en el servicio de restauración

- Terminología específica en las relaciones con los clientes.
- Presentación personal (dar información de uno mismo).
- Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida.
- Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes.
- Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad.
- Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos.
- Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas.
- Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos.
- Atención de demandas de información variada sobre el entorno.

3. Expresión oral y escrita de la terminología específica del Restaurante

- Manejo de la terminología de las principales bebidas en lengua extranjera.
- Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración.
- Conocimiento y utilización de las principales bebidas en lengua extranjera.
- Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en lengua extranjera.
- Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en lengua extranjera.
- Elaboración de listados y diálogos en lengua extranjera de las especias y frutos secos principales.
- Elaboración de listados y diálogos en lengua extranjera con los elementos del menaje y utensilios de restauración.
- Interpretación de las medidas y pesos en lengua extranjera.
- Elaboración y uso en diálogos en lengua extranjera de los profesionales que integran la rama y sus departamentos.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1111_2.	90	70

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE SUMILLERÍA

Código: MP0176

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Colaborar en la provisión de vinos y otras bebidas alcohólicas y de aguas café e infusiones y en la realización de su análisis sensorial para valorar su adecuación a las necesidades del establecimiento.

CE1.1 Ayudar en la preparación de un banco de datos de las bebidas de potencial interés para el establecimiento considerando su origen, materias primas, proceso de elaboración, y ventajas comparativas de cada bebida en su contexto.

CE1.2 Participar en la realización de informes comerciales de las empresas elaboradoras, distribuidores y proveedores de las bebidas y materia primas para infusiones.

CE1.3 Asistir en la preparación de las muestras de infusiones y de las bebidas remitidas por los proveedores disponiendo el material necesario y comprobando que el análisis sensorial se desarrolla conforme a la metodología.

CE1.4 Colaborar en la evaluación y clasificación de las bebidas e infusiones considerando los objetivos comerciales y gastronómicos del establecimiento.

C2: Ayudar en el diseño, confección, mejora y mantenimiento de las cartas de vinos, de otras bebidas y de infusiones atendiendo a la oferta gastronómica y categoría del establecimiento de restauración.

CE2.1 Cooperar en el estudio de los mejores soportes, físicos (papel escrito) o informáticos, de las cartas considerando en el primer caso su flexibilidad para una rápida actualización de referencias y atendiendo a su fácil manejo para la clientela.

CE2.2 Colaborar en el análisis de la mejor estructura formal de las cartas atendiendo a criterios clasificatorios y de agrupamiento de referencias generalmente aceptados y de fácil comprensión para la clientela.

CE2.3 Ayudar en la informatización, confección y redacción de las cartas expresando la necesaria información de las referencias para facilitar su venta en el mínimo tiempo posible.

CE2.4 Participar en la fijación de precios de venta de las referencias de las cartas de bebidas intentando conciliar los objetivos económicos previstos por el establecimiento y una buena rotación de las existencias.

CE2.5 Colaborar en el estudio del número de cartas que se necesitan para un buen funcionamiento del establecimiento y en la comprobación del estado físico de las mismas para su posible reposición.

C3: Colaborar en la provisión de alimentos selectos propios de sumillería, ayudar en la realización de su análisis sensorial para valorar su idoneidad y cooperar en el diseño, confección, mejora y mantenimiento de sus cartas de oferta.

CE3.1 Cooperar en la realización de dossiers de alimentos selectos de potencial interés para el establecimiento considerando su naturaleza, características, proveedores y ventajas comparativas en su contexto.

CE3.2 Asistir en la preparación de las muestras de alimentos y colaborar en la realización de su análisis sensorial, comprobando que se desarrolla conforme a la metodología.

CE3.3 Colaborar en la elección del soporte (escrito o informático), confección y redacción de las cartas de ofertas de alimentos selectos ayudando a la elección del mejor soporte físico y a su informatización, estructuración, expresión de las referencias y fijación de precios intentando conciliar los objetivos económicos previstos por el establecimiento y una buena rotación de las existencias.

CE3.4 Colaborar en el estudio del número de cartas que se necesitan para un buen funcionamiento del establecimiento y en la comprobación del estado físico de las mismas para su posible reposición.

C4: Participar en la gestión de bodegas

CE4.1 Cooperar en el diseño de la bodega o proponer planes de mejora.

CE4.2 Asistir en la conservación y evolución de los vinos y otras bebidas en bodega.

CE4.3 Colaborar en las diferentes fases del aprovisionamiento y distribución en restauración.

CE4.4 Ayudar en el control de consumos y en los inventarios de bebidas.

C5: Colaborar en el proceso de servicio especializado de vinos.

CE5.1 Asistir en la identificación de personal, equipos, útiles y vinos necesarios para ofrecer un servicio.

CE5.2 Aplicar técnicas de venta de vinos.

CE5.3 Asesorar sobre maridaje de vinos y platos

C6: Cooperar en el análisis y aplicación de las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE6.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.

CE6.2 Conocer las características de las unidades de producción o servicios con los productos y útiles autorizados para la limpieza.

CE6.3 Utilizar los productos y útiles de limpieza adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

C7: Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en lengua extranjera, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales, propias del servicio de restauración.

CE7.1 Atender al cliente en lengua extranjera.

CE7.2 Aplicar la terminología específica y expresiones más frecuentes en lengua extranjera el restaurante.

C8: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

CE8.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.

CE8.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.

CE8.3 Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.

CE8.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.

CE8.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.

CE8.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y *protección del medio ambiente*.

Contenidos

1. Análisis sensorial de vinos, otras bebidas e infusiones

- Cooperación en la confección de documentación previa a la cata y en el aprovisionamiento de bebidas y materia prima para infusiones.
- Asistencia y colaboración en la cata de las muestras seleccionadas y en la expresión de los resultados.

2. Diseño y confección de cartas de vinos y de otras bebidas e infusiones

- Colaboración en el análisis de las necesidades de referencias de vinos y otras bebidas según la oferta gastronómica y categoría del establecimiento.
- Cooperación en la elección del soporte (escrito o informático), formato, estructura y expresión de las referencias de las cartas.
- Colaboración en el análisis de sistemas de fijación de precios de venta de vinos bebidas y otras infusiones.

3. Análisis sensorial de alimentos selectos propios de sumillería y diseño y confección de su carta de oferta

- Colaboración en el aprovisionamiento de alimentos selectos y en la realización de su análisis sensorial.
- Cooperación en la realización de cartas de alimentos selectos.
- Colaboración en el análisis de sistemas de fijación de precios de venta de alimentos selectos.

4. Gestión de bodegas

- Cooperación en el diseño de la bodega
- Colaboración en planes de mejora de la bodega
- Participación en las diferentes fases del aprovisionamiento y distribución en restauración.
- Asistencia en el control de consumos e inventarios de bebidas.

5. Procedimiento para el servicio especializado de vinos

- Asistencia en la identificación de personal, equipos, útiles y vinos necesarios para ofrecer un servicio.
- Aplicación de las distintas técnicas de venta de vinos.
- Asesoramiento en la armonía entre vinos y platos.

6. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección ambiental

- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos.
- Respeto a las medidas de ahorro de energía y conservación ambiental en los procesos de almacenamiento y manipulación de géneros y elaboraciones culinarias.
- Conocimiento de los procedimientos de emergencia en situaciones de riesgo.

7. Comunicación y expresión en lengua extranjera en situaciones propias de los servicios de restauración

- Atención directa en lengua extranjera al cliente de restaurante u hotel, a su llegada, durante su estancia y a su salida.
- Resolución en lengua extranjera de contingencias, situaciones emergentes y deficiencias producidas durante la prestación de un servicio.
- Resolución de quejas y reclamaciones en lengua extranjera.
- Información y asesoramiento en lengua extranjera, sobre bebidas y comidas.
- Atención de demandas de información variada en lengua extranjera por parte del cliente o profesional del sector.
- Comunicación en lengua extranjera en situaciones formales o informales.
- Comunicación en lengua extranjera atendiendo a las costumbres en el uso de la lengua.
- Comunicación en lengua extranjera atendiendo al número de interlocutores y sus características.
- Comunicación en lengua extranjera, con claridad en la pronunciación e interpretar distintos acentos.
- Comunicación en lengua extranjera en condiciones de ruido ambiental o interferencias.

8. Integración y comunicación en el centro de trabajo

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.
- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

IV. PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES

Módulos Formativos	Acreditación Requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF1106_3: Catar vinos y otras bebidas	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico Superior de la familia profesión de Hostelería y Turismo 	2 años	4 años
MF1107_3: Diseño de cartas de vinos y otras bebidas	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico Superior de la familia profesión de Hostelería y Turismo 	2 años	4 años

Módulos Formativos	Acreditación Requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF1108_3: Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesión de Hostelería y Turismo 	2 años	4 años
MF1109_3: Gestión de Bodegas en Restauración	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesión de Hostelería y Turismo 	2 años	4 años
MF1110_3: Servicio de vinos	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesión de Hostelería y Turismo 	2 años	4 años
MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en: Ciencia y Tecnología de los alimentos. Medicina y cirugía. Biología. Bioquímica. Química. Enología. Farmacia. Medicina. Veterinaria. Ciencias Ambientales. Ciencias del Mar Ingeniero Agrónomo Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. 	1 año	Imprescindible requisito de titulación
MF1111_2: Lengua extranjera profesional para servicios de restauración.	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Filología, Traducción e Interpretación de la lengua extranjera correspondiente o título de grado equivalente. Cualquier otra titulación superior con la siguiente formación complementaria: Haber superado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de la Licenciatura en Filología, Traducción e Interpretación en lengua extranjera o titulación equivalente. Certificado o diploma de acreditación oficial de la competencia lingüística de la lengua correspondiente como el Certificado de Nivel Avanzado de las Escuelas Oficiales de Idiomas u otros equivalentes o superiores reconocidos. Titulación universitaria cursada en un país de habla de la lengua extranjera, en su caso, con la correspondiente homologación. 	1 año	Imprescindible requisito de titulación

V. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula Técnica de Gestión e Idiomas.	45	60
Taller de Cata.	90	90

Espacio Formativo	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7
Aula Técnica de Gestión e Idiomas	X	X	X	X	X	X	X
Taller de Cata	X	X	X				

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula Técnica de Gestión e Idiomas	<ul style="list-style-type: none"> - Equipos audiovisuales - PCs instalados en red, cañón de proyección e internet - Software específico de la especialidad - Pizarras para escribir con rotulador - Rotafolios - Material de aula - Mesa y silla para formador - Mesas y sillas para alumnos - 1 Proyector - Programas informáticos para el aprendizaje del inglés - Reproductores y grabadores de sonido - Diccionarios Bilingües
Taller de Cata	<ul style="list-style-type: none"> - Local decorado con colores claros, mejor blanco, y acondicionado para poder realizar correctamente la cata de bebidas y alimentos. - Vitrina expositora (de material que sirva de ayuda pedagógica) - Máquina cafetera expresso - Cafetera de filtro - Cafetera de émbolo - Molinillos de café - Cucharas cata de café - Tetera - Cubertería - Vajilla y loza. - Petit Menaje - Cava o armario frigorífico para vinos - Frigorífico para alimentos - Bandejas rectangulares de diferentes tipos y tamaños - Juego de cuchillos. (Pan, jamón, salmonero, puntilla, cebollero, quesos) - Catavinos de diversos tipos - Set de aromas del vino - Set de defectos del vino - Cartas de vinos - Cartas de otras bebidas - Litos y balletas - Jarras decantadoras

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

ANEXO V

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

Código: HOTR0409

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Área profesional: Restauración

Nivel de cualificación profesional: 3

Cualificación profesional de referencia:

HOT334_3 Gestión de procesos de servicio en restauración. (RD 1700/2007 de 14 de diciembre)

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.

UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.

UC1104_3: Gestionar departamentos de servicio de restauración.

UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC1105_3: Aplicar las normas de protocolo en restauración.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

Competencia general:

Definir y supervisar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restauración, preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicar al cliente el protocolo establecido asesorándole sobre la oferta de bebidas y el maridaje de platos, con el objetivo de ofrecer un servicio de calidad y en óptimas condiciones de seguridad e higiene.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración del sector público o privado. En este caso, realiza sus funciones bajo la dependencia del director o gerente de restaurante o superior jerárquico equivalente.

Sectores productivos:

Se ubica en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas; principalmente en el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelería y restauración.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

5120.1061 Jefes/as de comedor o maestros de sala
Maître.
Jefes/as de sala.
Jefes/as de Bares.
Jefes/as de banquetes.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración es necesario poseer una certificación o documentación que acredite la formación sobre manipulación de alimentos.

Duración de la formación asociada: 610 horas.

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF1098_3 (Transversal): Diseño de procesos de servicio en restauración. (60 horas)
MF1103_3: Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración. (60 horas)
MF1104_3: Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas. (60 horas)
MF1047_2 (Transversal): Bebidas. (80 horas)
MF1048_2 (Transversal): Servicio de vinos. (90 horas)
MF1105_3: Normas de protocolo en restauración. (30 horas)
MF0711_2 (Transversal): Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas)
MF1051_2 (Transversal): Inglés profesional para servicios de restauración. (90 horas)
MP0117: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Gestión de procesos de servicio en restauración (80 horas)

Vinculación con capacitaciones profesionales

La formación establecida en el módulo formativo de "Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería" garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la obtención de la acreditación de manipulación de alimentos.

II. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Unidad de competencia 1

Denominación: DEFINIR Y PLANIFICAR PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACION

Nivel: 3

Código: UC1098_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Diseñar el proceso de preservicio, servicio y postservicio en el establecimiento, área o departamento de restauración, de acuerdo con las normas establecidas, las características del local y el tipo de negocio.

CR1.1 El tipo de servicio ofertado se diseña con el objetivo de identificar los departamentos implicados, la distribución de los espacios y la dotación, ubicación y presentación de los equipos.

CR1.2 La información procedente de los departamentos implicados se recaba y analiza para planificar los procesos del preservicio, servicio y postservicio, teniendo en cuenta la estructura organizativa del establecimiento, área o departamento de restauración.

CR1.3 La aplicación de los procesos definidos se coordina y controla para asegurar el cumplimiento de las normas establecidas y el éxito del negocio.

CR1.4 Los turnos, horarios, vacaciones y días libres del personal a su cargo se determinan en función de las necesidades del servicio y conforme a la legislación laboral y convenios colectivos vigentes.

RP2: Diseñar el proceso de preparación, presentación y servicio de elaboraciones culinarias así como acabado de platos a la vista del cliente, de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración o acabado.

CR2.1 La oferta de elaboraciones culinarias se coordina con el responsable del departamento de cocina para especificar las previsiones referidas a menús, sugerencias o productos de temporada que pudieran ser considerados de interés para los clientes.

CR2.2 Las elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones, tales como fondos, salsas, u otras y sus técnicas y normas de manipulación, tratamiento o cocción se describen utilizando la documentación normalizada.

CR2.3 Las elaboraciones culinarias y sus normas de manipulación, tratamiento o cocción se describen utilizando la documentación normalizada.

CR2.4 Los acabados y presentaciones artísticas de las elaboraciones culinarias, así como su servicio se describen utilizando la documentación normalizada.

CR2.5 Las elaboraciones de platos a la vista del cliente se describen, identificando:

- La preparación de equipos y utensilios necesarios.
- Los ingredientes, composición y proceso de elaboración.
- Las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo.
- Las técnicas de cocción habituales.

CR2.6 La manipulación, el pelado, desespinado, trinchado y emplatado de toda clase de alimentos ante el cliente se describe, cumpliendo con la normativa de manipulación de alimentos.

RP3: Diseñar los procesos de montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en el establecimiento de restauración de acuerdo con los recursos disponibles, el tipo de establecimiento y la clientela del mismo.

CR3.1 El montaje de locales y expositores de alimentos se diseñan considerando el equipo humano, mobiliario, equipamiento, utensilios, el resto de materiales necesarios y sus gastos derivados.

CR3.2 La decoración, orden de colocación de los géneros, productos gastronómicos y demás materiales se identifican, teniendo en cuenta:

- Criterios de sabor, tamaño, color natural del producto y temperatura de conservación.
- El tipo de establecimiento, oferta gastronómica y servicio o evento.
- Clientela y sus gustos, características del local, expositores y planificación de ventas del establecimiento.

CR3.4 Los procedimientos de control necesarios se diseñan para asegurar la mejor coordinación de recursos y tareas.

RP4: Diseñar procesos de servicio de banquetes en el establecimiento de restauración y realizar su presupuesto de modo que cumplan los objetivos del establecimiento y satisfagan al cliente.

CR4.1 La orden de servicio se interpreta con el fin de identificar los departamentos implicados, recabar y transmitir la información que proceda.

CR4.2 Los procesos de servicio se diseñan atendiendo y considerando:

- Los planes generales del establecimiento y los objetivos y planes establecidos para el área de banquetes.
- La visión global e integrada de la prestación del servicio en los diferentes tipos de banquetes, teniendo en cuenta las dimensiones técnicas, organizativas, económicas y humanas en todos los procesos productivos implicados.
- Las técnicas a aplicar propias de banquetes para optimizar la producción o prestación del servicio según criterios de eficacia, economía y productividad, consiguiendo la satisfacción de las expectativas del cliente.

CR4.3 Los esquemas de coordinación de departamentos durante el servicio se diseñan y se establecen en función de la orden de servicio.

CR4.4 Los presupuestos se realizan en coordinación con los departamentos de administración que proceda, aportando datos de su competencia y recabando información precisa.

RP5: Velar por el cumplimiento de las normas de protocolo establecidas en función del tipo de evento que se desarrolle en el establecimiento de restauración.

CR5.1 Las normas de protocolo se identifican para su posterior aplicación en función del establecimiento, del tipo de evento, de la fórmula de restauración y del servicio gastronómico correspondiente.

CR5.2 Las normas de protocolo seleccionadas se transmiten al personal dependiente de forma clara, asegurándose de su comprensión.

CR5.3 La aplicación de las normas de protocolo y cortesía, adecuadas al evento o acto en cuestión, es objeto de supervisión.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario de restaurante y bar. Mobiliario auxiliar. Maquinaria y utensilios propios de restaurante y bar. Equipo informático y aplicaciones informáticas específicas. Material para decoración. Expositores. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. Mobiliario, equipamiento y utensilios para la preparación de platos a la vista del cliente. Géneros, productos gastronómicos, bebidas y complementos. Mobiliario, equipamiento y utensilios propios de la bodega o cava. Equipos de refrigeración.

Productos y resultados

Diseño de los procesos del preservicio, servicio y postservicio en el restaurante y bar. Diseño del proceso de aprovisionamiento de vinos y control de bodega. Conservación y mantenimiento de vinos. Montaje y puesta a punto de mobiliario, equipamiento, útiles y menaje de trabajo en el restaurante y bar. Diseño de la preparación, manipulación y presentación de alimentos a la vista del cliente. Aplicación de normas de protocolo. Diseño de procesos de servicio de banquetes. Banquetes presupuestados.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados, tales como vales interdepartamentales, facturas y albaranes. Informes de departamentos del establecimiento. Menús y cartas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos. Diseño de montajes de servicios especiales. Manuales de protocolo. Fichas de presupuesto de banquetes. Manual de primeros auxilios

Unidad de competencia 2

Denominación: SUPERVISAR Y DESARROLLAR PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

Nivel: 3

Código: UC1103_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Supervisar y desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas en restauración.

CR1.1 El local donde se ofrece el servicio de restauración se pone a punto de acuerdo con las normas establecidas, sus características y el tipo de servicio.

CR1.2 Los equipos, mobiliario y menaje necesarios para ofrecer el servicio de restauración se comprueban en cuanto a su funcionamiento, estado o existencias necesarias.

CR1.3 La acogida, atención y despedida de clientes se desarrolla utilizando las normas básicas de cortesía para conseguir la satisfacción del cliente.

CR1.4 La información de la oferta gastronómica se ofrece asesorando al cliente y resolviendo sus dudas sobre la misma.

CR1.5 La venta se concreta mediante la toma de comanda con la oferta gastronómica solicitada por el cliente.

CR1.6 Los alimentos y bebidas se sirven en el local donde se ofrece el servicio de restauración de acuerdo con las normas establecidas y los tipos de servicio.

CR1.7 Los tiques de caja o facturas se emiten y se realiza el cierre diario de producción y la liquidación de caja.

CR1.8 Las instalaciones, equipo y géneros del local donde se ofrece el servicio se adecuan para servicios posteriores.

CR1.9 Los procesos de preservicio, servicio y postservicio se supervisan para garantizar que se desarrollan de acuerdo con las normas establecidas y los tipos de servicio.

CR1.10 Las tareas del preservicio, servicio y postservicio se distribuyen entre el personal dependiente de acuerdo con el procedimiento establecido.

CR1.11 Se coordina el personal dependiente de acuerdo con las tareas distribuidas con el fin de ofrecer un servicio eficaz al cliente.

RP2: Supervisar y desarrollar la elaboración y acabado de platos a la vista del cliente para ofrecer un servicio acorde con la categoría del establecimiento.

CR2.1 La oferta gastronómica se prepara a la vista del cliente y se presenta de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración.

CR2.2 La oferta gastronómica se manipula cumpliendo con las normas de seguridad e higiene en hostelería.

CR2.3 Los géneros y elaboraciones culinarias en su caso, se regeneran, conservan y envasan, aplicando métodos sencillos, para su posterior consumo o distribución.

CR2.4 Se supervisa, en su caso, la preparación, manipulación, regeneración, conservación y envasado de la oferta gastronómica y de los géneros, para garantizar un servicio acorde a las normas establecidas.

RP3: Supervisar y desarrollar los procesos de montaje de locales y expositores para géneros y elaboraciones culinarias en el marco de cualquier tipo de servicio gastronómico y evento especial en restauración.

CR3.1 La decoración de servicios gastronómicos en locales se diseña, supervisa y/o realiza de acuerdo con las características del local y el tipo de servicio de restauración ofertado.

CR3.2 La exposición de géneros y elaboraciones culinarias se diseña de modo que su colocación resulte equilibrada y atractiva para los clientes.

CR3.4 El personal se dispone, distribuye y coordina según las actividades propias del servicio o evento contratado.

CR3.4 Los equipos, mobiliario y menaje necesario para ofrecer servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración se distribuyen, montan y ponen a punto o, en su caso, se supervisa su distribución, montaje y puesta a punto.

Contexto profesional

Medios de producción

Barra y mobiliario de bar y de restaurante. Mobiliario auxiliar. Equipos de refrigeración, de frío y generadores de ozono. Maquinaria y utensilios propios de bar, del restaurante y de la preparación de platos a la vista del cliente. Expositores. Mobiliario y equipos específicos para autoservicios, servicios especiales, servicios de catering y eventos gastronómicos. Máquinas de vacío. Plancha. Equipos de cocción. Terminal de punto de venta TPV. Ordenador, impresora y material de oficina. Aplicaciones informáticas específicas. Extintores y sistemas de seguridad. Géneros, elaboraciones culinarias, bebidas y complementos. Material para decoración. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. Productos de limpieza. Combustible. Uniformes y lencería apropiados.

Productos y resultados

Propuesta de organización de recursos necesarios para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración. Preparación y presentación de alimentos a la vista del cliente. Montaje y puesta a punto de mobiliario, equipos, útiles y menaje de trabajo en el restaurante y bar. Limpieza y mantenimiento de equipos. Diseño y montaje de decoraciones para servicios gastronómicos en locales de restauración y montaje de expositores de alimentos y bebidas. Decoración y ambientación del bar y de la sala. Distribución, montaje y puesta a punto de equipos, mobiliario y menaje necesarios para los servicios y eventos. Prestación del servicio de alimentos, bebidas y complementos en barra y sala. Atención al cliente. Facturación, cobro y cierre diario de la producción y liquidación de caja. Ejecución de las operaciones de postservicio. Cierre del local. Dirección, coordinación y motivación del equipo humano dependiente. Sistemas de control definidos y aplicados.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados. Menús, cartas y sugerencias. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos. Plan de comercialización. Fichas técnicas de fabricación. Tablas de temperaturas apropiadas.

Unidad de competencia 3

Denominación: GESTIONAR DEPARTAMENTOS DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN

Nivel: 3

Código: UC1104_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Proponer objetivos y planes para el departamento de servicio de alimentos y bebidas de su responsabilidad que sean viables y se integren en la planificación general del establecimiento.

CR1.1 Por medio de información directa y expresa se accede al conocimiento de los planes generales de la empresa y de los específicos que afectan a su área de actuación.

CR1.2 Los objetivos de carácter particular para la unidad o departamento de su responsabilidad se definen y se proponen a las instancias superiores.

CR1.3 Las opciones de actuación se identifican y evalúan, y se seleccionan las más adecuadas para los objetivos fijados, teniendo en cuenta la disponibilidad de recursos y las características de la empresa.

CR1.4 Los planes y acciones para conseguir los objetivos fijados dentro de su área de responsabilidad se formulan y cuantifican.

CR1.5 En la elaboración de los planes de emergencia del establecimiento se participa.

RP2: Colaborar en el establecimiento de la estructura organizativa general del departamento de servicio de alimentos y bebidas y sus sistemas de gestión de la información de modo que se dé respuesta a los objetivos del establecimiento.

CR2.1 El tipo de estructura organizativa que resulta más adecuado para el logro de los objetivos y planificación establecidos se determina.

CR2.2 Las funciones y tareas que deben realizarse se definen y las relaciones internas a que dan lugar se determinan.

CR2.3 Los puestos de trabajo se definen y el perfil profesional de las personas que deben ocuparlos se contribuye a definir.

CR2.4 Los sistemas de gestión interna de la información y organización de los soportes se establecen para su utilización interna.

CR2.5 La documentación necesaria para el buen funcionamiento del departamento de servicio de alimentos y bebidas se establece y controla de modo que se asegure la coordinación de recursos y tareas y la transmisión de información a los departamentos relacionados.

RP3: Colaborar en la integración del personal dependiente en el marco de relaciones del departamento de servicio de alimentos y bebidas de su responsabilidad para que realice las tareas asignadas con eficacia y eficiencia.

CR3.1 La integración en el equipo de trabajo de nuevo personal se realiza:
- Facilitando y explicando, en caso necesario, el manual de acogida del establecimiento.

- Estableciendo el periodo idóneo de adaptación para cada nueva incorporación.
- Explicando las operaciones y procesos más significativos que se deban realizar.
- Dando información sobre la empresa, su organización, imagen y otros aspectos de interés.
- Facilitando la comunicación con los demás miembros del equipo.

CR3.2 La impartición en su departamento de programas de formación, para el desarrollo, motivación y promoción profesional del personal dependiente, es objeto de propuesta razonada a sus superiores.

CR3.4 Los instrumentos necesarios para que el equipo dependiente realice su trabajo de forma eficiente se determinan con el fin de facilitar la cohesión, motivación, formación, control interno y evaluación de resultados.

RP4 Dirigir al personal dependiente, involucrándolo en los objetivos y motivándolo para que tenga una alta capacidad de respuesta a las necesidades de la empresa y sus clientes y desarrolle su profesionalidad.

CR4.1 Las motivaciones del personal dependiente en su ámbito de responsabilidad se identifican.

CR4.2 Las metas y objetivos de la empresa se explican para su comprensión y asunción por cada miembro del equipo humano, de forma que se involucre en los mismos y se integre en el grupo de trabajo y en la empresa.

CR4.3 La motivación del personal se logra promoviendo y valorando el trabajo en equipo, la iniciativa, el esfuerzo y la creatividad.

CR4.4 Las responsabilidades y funciones del personal de sala se determinan para que el equipo funcione de forma eficaz.

CR4.5 La delegación de autoridad en el personal dependiente se efectúa animando a la iniciativa personal y a la creatividad en el desarrollo de su trabajo, y exigiendo la responsabilidad correspondiente como medida de motivación.

CR4.6 Las instrucciones e indicaciones al personal se transmiten de forma clara, asegurándose de su perfecta comprensión.

CR4.7 Las reuniones necesarias con el personal, para establecer objetivos y para efectuar el seguimiento del desempeño, se fijan y dirigen, formalizando los informes pertinentes.

CR4.8 La formación y evaluación del personal dependiente se realiza para facilitar su integración en la empresa y una realización eficaz y eficiente de las tareas asignadas.

CR4.9 La productividad, el rendimiento y la consecución de objetivos del personal se evalúan, reconociendo el éxito y corrigiendo actitudes y actuaciones.

RP5: Implantar y gestionar, en su ámbito de responsabilidad, la cultura de la calidad y el sistema de calidad adoptado por la entidad.

CR5.1 Los procesos y servicios en su ámbito de responsabilidad se diseñan con su contribución, aportando su conocimiento sobre las expectativas de los clientes y colaborando en la determinación de estándares de calidad y en la formulación de procedimientos e instrucciones de trabajo acordes con el sistema de calidad.

CR5.2 La cultura de la calidad se difunde entre el personal a su cargo, instruyéndole en el sistema y herramientas de calidad y fomentando su participación en la mejora continua.

CR5.3 El sistema de calidad se implanta, identificando las condiciones adversas a la calidad, tanto actuales como potenciales, y diseñando y ejecutando planes de mejora.

CR5.4 El sistema de indicadores y de control de la calidad interna se define, analizando los datos aportados, informando a sus superiores y a otros departamentos implicados y definiendo y aplicando acciones preventivas y correctivas.

CR5.5 Los procedimientos para la recogida y análisis de información sobre la calidad externa y las encuestas de satisfacción se diseñan con su colaboración, facilitando y fomentando la participación de los clientes.

CR5.6 La aplicación de los procedimientos e instrucciones y el cumplimiento de los estándares y normas se comprueba, efectuando la evaluación periódica y sistemática de la calidad en su ámbito de responsabilidad.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos informáticos. Programas informáticos de gestión de restauración. Medios y materiales de oficina en general.

Productos y resultados

Planificación eficiente del departamento de su responsabilidad. Integración y dirección del personal colaborador. Cultura y sistema de calidad, implementados y gestionados.

Información utilizada o generada

Manuales de planificación. Información interna referente a políticas y programas de la empresa y a procesos, procedimientos y métodos de operación. Plan de seguridad del establecimiento. Información interdepartamental y jerárquica. Manuales de archivo y gestión de la información. Manuales de procedimientos administrativos. Manuales de elaboración de documentos. Manuales de comunicación. Informes de gestión de recursos humanos. Manuales de procedimientos de control de calidad.

Unidad de competencia 4

Denominación: ASESORAR SOBRE BEBIDAS DISTINTAS A VINOS. PREPARARLAS Y PRESENTARLAS

Nivel: 2

Código: UC1047_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Definir la carta de bebidas distintas a vinos de modo que resulte atractiva para la clientela y potencie su venta.

CR1.1 La carta de bebidas distintas a vinos se define teniendo en cuenta:

- Los gustos de los clientes potenciales.
- El suministro de géneros.
- Los medios físicos, humanos y económicos.
- El tipo de servicio que se va a realizar.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad de las bebidas ofertadas como en su precio.
- La estacionalidad.
- El tipo de establecimiento y fórmula de restauración.

CR1.2 El sistema de rotación de la carta de bebidas se establece permitiendo cambiarla según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela y los objetivos del establecimiento.

CR1.3 La presentación impresa de las cartas de bebidas se formaliza teniendo en cuenta: categoría del establecimiento, objetivos económicos e imagen corporativa.

RP2: Determinar el grado de calidad de los géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos, de modo que el producto ofrecido tenga el nivel de calidad que espera el cliente y se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.

CR2.1 La calidad de los géneros se determina teniendo en cuenta los gustos y necesidades de los clientes y los objetivos económicos del establecimiento.

CR2.2 Las características cuantitativas y cualitativas de cada uno de los géneros utilizados se identifican, elaborando las fichas de especificación técnica.

CR2.3 Las fichas de especificación técnica se actualizan de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en la oferta de bebidas.

RP3: Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios, para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas distintas a vinos, en función de su tipo y de las necesidades del servicio.

CR3.1 El aprovisionamiento interno de bebidas, materias primas y utensilios se realiza en función de las bebidas objeto de preparación, siguiendo el plan de trabajo establecido o las necesidades de servicio.

CR3.2 Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se formalizan siguiendo instrucciones previas.

CR3.4 Los géneros y productos necesarios para la preparación de las bebidas se disponen en los lugares previstos.

CR3.4 El acopio de utensilios se realiza teniendo en cuenta las necesidades establecidas en el plan de trabajo o necesidades de servicio.

CR3.5 Las existencias mínimas de géneros y bebidas se comprueban y se comunica su cantidad a la persona o departamento adecuados.

CR3.6 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso.

RP4: Preparar y presentar bebidas distintas a vinos de acuerdo con la definición del producto o normas básicas de su elaboración.

CR4.1 Las bebidas se preparan:

- Utilizando los métodos establecidos.
- Respetando las normas básicas de manipulación.
- Ajustando las cantidades a la ficha técnica de producción.
- Utilizando el equipamiento y recipientes adecuados para racionalizar y mantener la calidad del producto objeto de preparación.

CR4.2 En la preparación se comprueba que las bebidas están a la temperatura de servicio y que, además, no han sufrido ningún tipo de alteración o deterioro.

CR4.3 Se comprueba que la bebida preparada se ajusta a la petición del cliente.

CR4.4 Las operaciones de acabado y presentación de la bebida se realizan respetando:

- La decoración propia del producto.
- El tipo de servicio objeto de realización.

CR4.5 Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

RP5: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos de modo que el producto ofrecido se adapte a las expectativas del cliente y a los intereses económicos del establecimiento.

CR5.1 La sugerencia de bebidas se realiza de acuerdo con el programa de ventas del establecimiento y teniendo en cuenta:

- El tipo de clientes.
- Los objetivos de ventas.
- El momento del día.
- La situación en que se encuentran los clientes y sus gustos.

CR5.2 La apariencia personal se cuida para dar confianza a los clientes y facilitar la venta.

CR5.3 A petición del cliente, se informa sobre las características y peculiaridades de la bebida sugerida o solicitada.

CR5.4 La información sobre el precio de las bebidas se procura dar, verbalmente o por medio de la carta, al sugerir el consumo de las bebidas.

CR5.5 La venta se concreta mediante la toma de la comanda o de acuerdo con otro procedimiento establecido, procurando:

- Escribir con graña clara.
- Respetar las normas de protocolo.
- Confirmar el pedido de los clientes.

CR5.6 La comunicación con los clientes es fluida, utilizando el medio más eficaz para poder conseguir la interacción y comprensión suficientes en el proceso de comunicación para prestar el servicio.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos informáticos. Equipos, medios y materiales de oficina. Almacenes. Equipos de frío. Mobiliario de bar-cafetería. Mobiliario auxiliar. Maquinaria y utensilios propios de un bar. Utensilios varios para preparación de bebidas. Extintores y sistemas de seguridad. Bebidas. Material para decoración de bebidas. Cristalería. Productos de limpieza. Combustible. Uniformes y lencería apropiados.

Productos y resultados

Definición de la carta de bebidas. Preparación, presentación y servicio en barra y mesa de bebidas. Limpieza y mantenimiento de equipos. Atención al cliente.

Información utilizada o generada

Estadísticas y estudios de mercado. Plan de comercialización. Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados. Carta de bebidas. Fichas técnicas de producción de bebidas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

Unidad de competencia 5

Denominación: SERVIR VINOS Y PRESTAR INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE LOS MISMOS

Nivel: 2

Código: UC1048_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Definir cartas sencillas de vinos de modo que resulten atractivas para la clientela, potencien su venta y se adecuen a la oferta gastronómica del establecimiento.

CR1.1 La carta de vinos se define teniendo en cuenta:

- Las posibilidades de suministro.
- Las ofertas realizadas por los proveedores.
- Las existencias en la bodega.
- La relación calidad/precio.
- Los gustos de los clientes actuales o potenciales.
- La oferta gastronómica del establecimiento.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad de los vinos ofertados como en su precio.
- El tipo de establecimiento y fórmula de restauración.

CR1.2 El sistema de rotación de la carta de vinos se establece permitiendo cambiarla según las existencias en bodega, la evolución de los hábitos, gustos de la clientela y los objetivos del establecimiento.

CR1.3 La presentación impresa de la carta de vinos se formaliza teniendo en cuenta: categoría del establecimiento, objetivos económicos e imagen corporativa.

RP2: Realizar el aprovisionamiento de vinos de consumo habitual para la bodega, en función de las características de la demanda, controlando sus existencias y consiguiendo las condiciones óptimas de conservación.

CR2.1 Los tipos y calidades de los vinos objeto de compra se determinan, teniendo en cuenta las características de la clientela y los objetivos económicos del establecimiento.

CR2.2 La operación de compra se establece, determinando las características de cantidad, tipo, origen, calidad y precio de los vinos que se deben controlar en la recepción, teniendo en cuenta el control de existencias y la inmovilización del capital.

CR2.3 La disposición de los vinos en bodega se define, teniendo en cuenta los tipos, añadas, características de conservación, rotación de los vinos y factores de riesgo.

CR2.4 La conservación y reposo de los vinos en bodega se controla, teniendo en cuenta la temperatura, humedad, olores, iluminación, vibraciones y distribución.

CR2.5 Las existencias mínimas de vinos en bodega se comprueban y, en su caso, se comunica su cantidad a la persona o departamento adecuado.

CR2.6 Las bajas por mal estado o rotura se notifican para que se contemplen en los inventarios.

CR2.7 Las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de la bodega se mantienen para impedir el desarrollo bacteriológico y asegurar la conservación de los vinos.

RP3: Realizar el aprovisionamiento de la bodeguilla o cava del día, para garantizar las necesidades del servicio, respetando las características de mantenimiento de los vinos.

CR3.1 El aprovisionamiento interno de la bodeguilla o cava del día se realiza siguiendo el plan de trabajo establecido o necesidades de servicio y sugerencias gastronómicas del día.

CR3.2 Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se formalizan siguiendo instrucciones previas.

CR3.4 Los vinos se disponen en los lugares previstos, respetando sus temperaturas de servicio.

CR3.4 Las existencias mínimas de vinos de la cava del día se comprueban y, en su caso, se comunica su cantidad a la persona o departamento adecuado.

CR3.5 El funcionamiento y temperatura de los equipos y máquinas que se deben utilizar en el mantenimiento de los vinos se controla.

RP4: Ofertar vinos, informando a los clientes sobre su idoneidad en función del menú elegido o degustado y tiempo, estación o momento del día, para satisfacer las expectativas de la clientela y conseguir los objetivos económicos del establecimiento.

CR4.1 La sugerencia de vinos se realiza teniendo en cuenta:

- Programa de ventas del establecimiento.
- Tipo de cliente y gustos manifestados por éste.
- Tipo de aperitivos.
- Tipo de platos.
- Estación o tiempo atmosférico.
- Momento del día.
- Ocasión o celebración.

CR4.2 En la información al cliente se tiene en cuenta el tipo de vino, características, origen o zona vinícola, marca de etiqueta y edad o añada.

CR4.3 La apariencia personal permite dar confianza a los clientes y facilitar la venta.

CR4.4 La venta del vino se concreta de acuerdo con los procedimientos establecidos:

- Asegurándose verbalmente del pedido formulado.
- Comprobando que los clientes tienen a su disposición la lista de precios.
- Mostrando la botella para que el cliente compruebe las indicaciones de su etiquetado antes de su servicio.
- Guardando las reglas de protocolo en su presentación.

CR4.5 La comunicación con los clientes es fluida y permite conseguir la interacción y comprensión suficientes para mejorar el servicio y nivel de satisfacción.

RP5: Servir vinos de acuerdo con los tipos y normas de servicio.

CR5.1 La comanda se verifica antes de servir, comprobando que los vinos se corresponden con la solicitud de los clientes.

CR5.2 El servicio de vinos se desarrolla teniendo en cuenta:

- Las normas operativas del establecimiento.
- La fórmula de restauración.
- Los medios de trabajo definidos en las normas básicas de servicio.
- El tipo de servicio.
- El desarrollo lógico del servicio.
- Las normas de protocolo en el servicio.

CR5.3 El servicio de vinos se ejecuta:

- Procurando en todo momento su realización con la máxima rapidez y eficacia.
- Guardando las reglas de protocolo en el servicio.
- Tramitando las comandas según el orden establecido.
- Asegurándose de que el vino servido se corresponde con la solicitud del cliente.
- Aplicando las técnicas de servicio apropiadas o establecidas.
- Realizando el descorche con el sacacorchos adecuado en presencia del cliente, o sirviéndolo por copas garantizando su conservación.
- Utilizando la cristalería adecuada al vino.
- Retirando el vaso o copa cuando la bebida ha sido consumida.
- Ofertando la reposición de la consumición.
- Mostrando una actitud de servicio según lo establecido.

CR5.4 La comunicación con los clientes es fluida, utilizando el medio más eficaz para poder conseguir la interacción y comprensión suficientes en el proceso de comunicación para prestar el servicio.

RP6: Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características, sabores básicos y defectos más comunes, empleando el vocabulario adecuado y formalizando las fichas de cata.

CR6.1 El acopio de los útiles necesarios para la cata se realiza de acuerdo al tipo de cata y número de vinos que se vayan a catar, disponiéndolos para su uso.

CR6.2 El aspecto visual de los vinos se analiza utilizando el recipiente y las condiciones de iluminación establecidas e identificando sus características positivas o defectos.

CR6.3 La fase olfativa de la cata de vinos se realiza en lugares exentos de aromas u olores, utilizando la copa reglamentaria, removiéndola e introduciendo la nariz en la copa para detectar los olores o aromas.

CR6.4 En la fase gustativa de la cata se analiza el vino ingiriendo un sorbo no muy grande y detectando sus sabores en el ataque, paso en boca, impresión final y postgusto.

CR6.5 Las fichas para la valoración de los vinos en la cata se formalizan, aplicando las normas de puntuación.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario y equipos propios de la bodega. Equipos de refrigeración. Maquinaria y utensilios propios de la bodega, cava o bodega del día. Termómetros. Higrómetros. Extintores y sistemas de seguridad. Carros de transporte. Botellas y envases. Sacacorchos y abrebotellas. Tastevin. Decantadores. Catavinos. Jarras para restos de catas. Frascas o jarras para decantar. Otras cristalerías. Bandejas. Champaneras. Litos y paños diversos. Productos de limpieza. Uniformes y lencería apropiados.

Productos y resultados

Gestión de aprovisionamiento de vinos y control de bodega. Conservación y mantenimiento de vinos. Venta y servicio de vino y atención al cliente. Cata de vinos. Limpieza y mantenimiento de equipos.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados, como inventarios, vales de pedidos, fichas de control de consumos y fichas de cata. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

Unidad de competencia 6

Denominación: APLICAR LAS NORMAS DE PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN

Nivel: 3

Código: UC1105_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Aplicar la normativa vigente sobre precedencia, símbolos del Estado y los tratamientos dispensados a personalidades de modo que su uso sea el adecuado.

CR1.1 La aplicación de las precedencias se realiza en función de:

- Tipos de actos.
- Rangos de ordenación.
- Representación que ostenten las personas.
- Territorio o ámbito en que tengan lugar los actos.

CR1.2 La forma de comunicarse con las personas que gozan de tratamientos determinados se realiza correctamente.

CR1.3 La aplicación de los tratamientos escritos se realiza siguiendo las reglas específicas y las excepciones adoptadas por algunas Comunidades Autónomas.

CR1.4 El uso de banderas, escudos e himnos tanto nacionales como autonómicos, se ajustará a lo dispuesto en la normativa vigente.

RP2: Determinar la adecuada utilización de las banderas de acuerdo con la ubicación de la mismas y el tipo de acto de que se trate de manera que responda a las exigencias legales.

CR2.1 El uso de la bandera nacional se realiza, en cualquier caso, respetando su uso en lugar preeminente con respecto a las demás, sean cuales sean las que la acompañen.

CR2.2 La ubicación de las banderas en presidencia de actos o en fachadas de edificios se realiza siguiendo el protocolo en función del número de las que deban ondear y el tipo de acto de que se trate.

CR2.3 Las líneas de banderas, ya sean una o dos, se disponen de acuerdo con las normas de uso y a partir de la bandera nacional.

CR2.4 La colación de banderas sobre peanas de interior se realiza en función de la naturaleza del acto y su constitución garantizando, en cualquier caso, la situación preeminente de la bandera nacional.

RP3: Mantener un adecuado nivel de comportamiento en el desarrollo de la actividad profesional aplicando las normas básicas de protocolo y convivencia.

CR3.1 La imagen personal adecuada se describe de manera que se adapte al entorno y tipo de acto de que se trate en cada caso.

CR3.2 El saludo se realiza manteniendo las reglas básicas sea cual sea el método elegido tal efecto y bajo las normas de cortesía que cada situación exija.

CR3.3 El uso de invitaciones y tarjetas de visita en el desarrollo de actos se determina por el lenguaje de cortesía y protocolo adecuado según los casos.

CR3.4 El uso de flores como elemento decorativo se realizará teniendo en cuenta las normas de cortesía que les otorgan significado y simbolismo.

RP4: Organizar actos y eventos cumpliendo con los requisitos de protocolo en la mesa, la ubicación de comensales, la disposición de presidencias y fines a que debe servir.

CR4.1 La correcta elección de las mesas y su organización se realiza de acuerdo con las características del local y en función de las necesidades de cada acto o evento.

CR4.2 La elección del tipo de presidencias se realiza de manera que cumpla con de las necesidades y composición del acto junto con las características del local.

CR4.3 Las reglas básicas de celebración de comidas se tienen en cuenta para conceder las presidencias y el orden de invitados.

CR4.4 La confección de información de actos, cartas y minutas se realiza manteniendo en cada caso las reglas a que obligue el protocolo.

CR4.5 La ubicación de los invitados se realiza en función del orden de precedencia de cada uno de ellos y de acuerdo con cualquiera de los sistemas de colocación utilizados.

CR4.6 La información necesaria para dar a conocer a los invitados su ubicación exacta se realiza mediante la adaptación a cada caso de las diferentes técnicas que pueden emplearse:

- Mesero.
- Tarjeta y plano individual.
- Paneles.
- Tarjeta personal sobre la mesa.

CR4.7 La planificación del protocolo a ejecutar se planifica teniendo en cuenta las características especiales de personalidades y eventos.

Contexto profesional

Medios de producción

Planos de ubicación. Cartas, minutas y documentos de planificación de espacios. Banderas, flores y centros de mesa. Lencería diversa. Paneles informativos.

Productos y resultados

Garantía de cumplimiento de las normas básicas de protocolo. Organización eficaz de espacios y personas en actos y eventos.

Información utilizada o generada

Manuales de protocolo social y empresarial. Vexilología. Normativa en materia de protocolo.

Unidad de competencia 7

Denominación: ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Nivel: 2

Código: UC0711_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Aplicar y controlar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

CR1.1 La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.

CR1.2 El estado de limpieza y aseo personal requeridos se mantienen, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.

CR1.3 Los procedimientos de aviso establecidos se siguen en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

CR1.4 Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable.

CR1.5 Los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios se evitan.

CR1.6 La legislación vigente sobre higiene y manipulación de productos alimentarios se comprueba que se cumple comunicando en su caso las deficiencias observadas.

RP2: Mantener y controlar las áreas de trabajo y las instalaciones del establecimiento de hostelería y en particular de preparación y servicio de alimentos y bebidas dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y por la normativa vigente.

CR2.1 Las condiciones ambientales de luz, temperatura, ventilación y humedad se verifica que son las indicadas para llevar a cabo de modo higiénico las actividades del establecimiento y en particular la producción y servicio de alimentos y bebidas.

CR2.2 Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos, se comprueba que son las requeridas.

CR2.3 Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en perfectas condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso se limpian y eliminan en la forma y con la prontitud exigida.

CR2.4 Las puertas, ventanas y otras aberturas se mantienen, en caso necesario, cerradas o con los dispositivos protectores adecuados para evitar vías de comunicación con el exterior.

CR2.5 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de locales y para el control de plagas se efectúan.

CR2.6 Los focos posibles de infección y los puntos de acumulación de suciedad se reconocen determinando su origen y tomando las medidas paliativas pertinentes.

CR2.7 La aplicación de los sistemas de control y prevención de animales, parásitos y transmisores de enfermedades se asegura.

CR2.8 Las operaciones de limpieza y desinfección se realizan siguiendo lo señalado en las instrucciones respecto a:

- Productos que se deben emplear y su dosificación.
- Condiciones de operación, tiempo, temperatura y presión.
- Preparación y regulación de los equipos.
- Controles que se deben efectuar.

CR2.9 Las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se aíslan y señalan hasta que estén en condiciones operativas.

CR2.10 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se depositan en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones.

RP3: Realizar la limpieza y controlar el buen estado de equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea más seguro.

CR3.1 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan.

CR3.2 Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza, como parada, vaciado y protección, se comprueba que se encuentran en las condiciones requeridas.

CR3.3 Las operaciones de limpieza manual se comprueba que se ejecutan con los productos idóneos, en las condiciones fijadas y con los medios adecuados.

CR3.4 Las operaciones objeto de ejecución se controlan, manteniendo los parámetros dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.5 Los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueba que se corresponden con los exigidos por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.6 Los equipos y las máquinas de la actividad de hostelería se verifica que quedan en condiciones operativas después de su limpieza.

CR3.7 Los productos y materiales de limpieza y desinfección, una vez finalizadas las operaciones, se depositan en su lugar específico, para evitar riesgos y confusiones.

CR3.8 El uso de los aparatos y equipos propios de los distintos procesos se realiza conforme a las indicaciones de uso, mantenimiento y seguridad del fabricante, resolviendo cualquier alteración en el funcionamiento, como calentamiento, chispas u otros, antes de reanudar el uso.

RP4: Conducir y realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de hostelería, respetando las normas de protección ambiental.

CR4.1 La cantidad y el tipo de residuos generados por los procesos de hostelería se verifica que se corresponden con lo establecido en los manuales de procedimiento.

CR4.2 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se realiza siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.

CR4.3 El almacenamiento de residuos se lleva a cabo en la forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones, de acuerdo con la normativa vigente.

CR4.4 Las condiciones de depuración y eliminación de residuos se comprueba que son idóneas y que el funcionamiento de los equipos es correcto, regulándose éstos, si fuera preciso, de acuerdo con el tipo de residuo y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.

CR4.5 La reducción en la producción de desechos y en las cantidades de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se procura, siempre que sea posible, durante el proceso de compra y aprovisionamiento.

RP5: Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y ambientales.

CR5.1 Los derechos y deberes del trabajador y de la empresa o entidad se reconocen en materia de seguridad.

CR5.2 Las normas vigentes en la materia y el plan de seguridad e higiene del que disponga, en su caso, el establecimiento, se respetan y aplican, realizando acciones preventivas, correctoras y de emergencia y aplicando las medidas establecidas.

CR5.3 Los riesgos primarios se conocen y se toman las medidas preventivas establecidas.

CR5.4 Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican para cada actuación, utilizándolos y cuidándolos de forma correcta.

CR5.5 El área de trabajo, como el puesto, entorno o servidumbres, se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos y que puedan dificultar la realización de otros trabajos.

CR5.6 Los productos químicos se manipulan con criterios de seguridad, caducidad, orden de consumo y protección ambiental, conforme a lo indicado en su etiqueta.

CR5.7 La recogida selectiva de residuos se realiza y las alteraciones detectadas en las condiciones ambientales o en el proceso de trabajo se notifican al responsable, proponiendo medidas para su corrección o mejora.

CR5.8 Las medidas de precaución y protección, recogidas en la normativa específica, e indicadas por las señales pertinentes, se cumplen durante la actividad de hostelería.

CR5.9 La actuación ante posibles situaciones de emergencia se efectúa siguiendo los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos.

CR5.10 Los medios disponibles para el control de situaciones de emergencia dentro de su entorno de trabajo, se utilizan eficazmente comprobando que quedan en perfectas condiciones de uso.

CR5.11 La actuación en los ensayos de planes de emergencia y evacuación se realiza conforme a las pautas prescritas.

CR5.12 Las técnicas sanitarias básicas y los primeros auxilios se aplican en caso de accidentes.

RP6: Valorar la importancia del agua y de la energía y realizar un uso eficiente en las actividades de hostelería reduciendo su consumo siempre que sea posible.

CR6.1 El mejor aprovechamiento de la luz natural se procura con el fin de ahorrar energía.

CR6.2 La selección y adquisición de equipamientos y electrodomésticos se realiza teniendo en cuenta las normas de eficiencia energética y el consumo anual así como la adecuación de la capacidad al uso previsto.

CR6.3 El estado de las instalaciones eléctricas y de gas se verifica y se detectan posibles disfunciones.

CR6.4 El buen funcionamiento de los aparatos se verifica para detectar posibles disfunciones y asegurar su mantenimiento.

CR6.5 Las políticas, objetivos, métodos y registros relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se identifican y aplican.

CR6.6 El consumo de agua y energía se controla y registra, detectando y analizando las áreas críticas de consumo y las posibles fugas.

CR6.7 Las aguas residuales, tanto fecales como jabonosas, se gestionan de manera que no contaminen el medio ni afecten a la salud pública y se reutilicen siempre que sea factible.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipo personal de higiene. Equipos de protección individual. Medios de limpieza y aseo personal. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos. Elementos de aviso y señalización. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalizaciones generales y equipos de emergencia. Legislación aplicada. Documentación de diferentes organismos y administraciones públicas. Protocolos de Sistema de Gestión Ambiental.

Productos y resultados

Garantía de seguridad y salubridad de las actividades de hostelería. Instalaciones y equipos limpios, desinfectados y en estado operativo. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados. Medidas de protección ambiental aplicadas. Ahorro de energía, agua y reducción de consumos. Reciclaje, reutilización y reducción de residuos. Propuesta de medidas correctivas. Formación de personal. Información a clientes y proveedores.

Información utilizada o generada

Manuales de utilización de equipos. Manuales de procedimiento, permisos e instrucciones de trabajo. Señalizaciones de limpieza. Normativa higiénico-sanitaria. Normativa y planes de seguridad y emergencia. Registros de trabajo e incidencias. Registros del sistema APPCC. Descripción de los procesos productivos. Inventario y caracterización de las fuentes contaminantes. Información sobre los productos y materias primas de consumo habitual en hostelería. Instrucciones de operación de los tratamientos de residuos o emisiones a la atmósfera.

Unidad de competencia 8

Denominación: COMUNICARSE EN INGLÉS, CON UN NIVEL DE USUARIO INDEPENDIENTE, EN LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Nivel: 2

Código: UC1051_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Comprender información oral sencilla en inglés en el ámbito de la actividad de restauración, con el objeto de atender las peticiones de los clientes.

CR1.1 La expresión oral del cliente en inglés formulada lenta y claramente se comprende cuando se refiere a situaciones predecibles tales como:

- Saludo y despedida.
- Petición de información sobre la oferta gastronómica.
- Petición de la oferta gastronómica.
- Prestación del servicio de alimentos y bebidas.

- Petición de facturación y petición de información de sistemas de cobro.
- Comunicación de quejas y reclamaciones.
- Petición de información variada sobre el entorno.

CR1.2 La comprensión oral de detalles generales en inglés se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como el medio de comunicación, presencial o telefónico, número y características de los emisores del mensaje, claridad de la pronunciación, costumbres en el uso de la lengua y tiempo del que se dispone para la interacción, aunque existan distintos acentos, ruido ambiental, interferencias y distorsiones.

RP2: Extraer información de documentos breves y sencillos escritos en inglés en el ámbito de la actividad de restauración, para obtener información, procesarla y llevar a cabo las acciones oportunas.

CR2.1 La documentación escrita de complejidad muy reducida en inglés se comprende en su parte más relevante cuando se refiere a situaciones predecibles tales como:

- Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restaurante-bar.
- Consulta de un manual de aplicación informática.
- Petición de información, reservas y pedidos.
- Lectura de mensajes, cartas, faxes o correos electrónicos.
- Interpretación de menús y recetas.

CR2.2 Los condicionantes que pueden afectar a la comprensión de la comunicación escrita en inglés, tales como el canal de la comunicación: fax, e-mail o carta, costumbres en el uso de la lengua, grafía deficiente, iluminación deficiente e impresión de baja calidad, se tienen en cuenta para mejorar la comprensión del mensaje.

RP3: Producir mensajes orales sencillos en inglés en situaciones habituales de la actividad de restauración, con el objeto de mejorar la prestación del servicio y materializar las ventas.

CR3.1 La expresión oral en inglés se realiza produciendo mensajes breves y sencillos pronunciados lenta y claramente para asegurar su comprensión, referidos a situaciones propias de la actividad de restauración, tales como:

- Saludo, acomodo y despedida de clientes.
- Información de la oferta gastronómica.
- Confirmación verbal de la oferta gastronómica solicitada.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación y cobro.
- Resolución de quejas y reclamaciones.
- Información variada sobre el entorno.

CR3.2 La expresión oral en inglés se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como el medio de comunicación, presencial o telefónico, número y características de los interlocutores, costumbres en el uso de la lengua y tiempo del que se dispone para la interacción, aunque exista ruido ambiental, interferencias y distorsiones.

RP4: Producir o cumplimentar en inglés documentos escritos breves y sencillos, necesarios para la comercialización de la oferta y la gestión de las actividades de restauración.

CR4.1 La expresión escrita en inglés se realiza produciendo mensajes breves con un vocabulario sencillo ajustados a criterios básicos de corrección gramatical, referidos a situaciones propias de la actividad de restaurante-bar, tales como:

- Listas de distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
- Información sobre la oferta gastronómica del establecimiento y precios de la misma.
- Horarios del establecimiento.
- Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
- Documentos y comunicaciones sencillos para la gestión y promoción del establecimiento.

CR4.2 La comunicación escrita básica en inglés se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como:

- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Canal de comunicación.
- Características de los receptores del mensaje.
- Calidad de la impresión o de la grafía.

RP5: Comunicarse oralmente con uno o varios clientes en inglés, manteniendo conversaciones sencillas, para mejorar el servicio ofrecido.

CR5.1 La interacción en inglés se realiza produciendo y comprendiendo mensajes breves y sencillos, pronunciados lenta y claramente referidos a situaciones propias de la actividad de restauración, tales como:

- Saludo, acomodo y despedida de clientes.
- Información de la oferta gastronómica.
- Confirmación verbal de la oferta gastronómica solicitada.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación y cobro.
- Comunicación y resolución de quejas y reclamaciones.
- Información variada sobre el entorno.

CR5.2 La interacción en inglés se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como el medio de comunicación, presencial o telefónico, número y características de los interlocutores, costumbres en el uso de la lengua, tiempo del que se dispone para la interacción y claridad de la pronunciación, aunque existan distintos acentos, ruido ambiental, interferencias y distorsiones.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos informáticos, impresora, teléfono y fax. Aplicaciones informáticas. Material de restaurante-bar. Diccionario. Material de oficina.

Productos y resultados

Comunicación interactiva sencilla con clientes en inglés para la prestación del servicio de restauración. Interpretación de documentos profesionales y técnicos, relacionados con la actividad de restauración.

Información utilizada o generada

Manuales de lengua inglesa sobre gramática, usos y expresiones. Diccionarios bilingües, de sinónimos y antónimos. Publicaciones diversas en inglés: manuales de hostelería, catálogos, periódicos y revistas especializadas en restauración. Información publicada en las redes. Manuales de cultura de los angloparlantes de diversas procedencias.

III. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: DISEÑO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

Código: MF1098_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar y diseñar procesos de puesta a punto, servicio y cierre en el restaurante, identificando cada una de sus fases.

CE1.1 Identificar las necesidades de equipos, utensilios, muebles e instrumentos para desarrollar diferentes tipos de servicio, describiendo sus características y posibles aplicaciones.

CE1.2 Describir el proceso de puesta a punto para los distintos tipos de servicio, diseñando su proceso e identificando los medios decorativos idóneos según la fórmula de restauración.

CE1.3 Diseñar y ejecutar operaciones de montaje de mesas, reconociendo los utensilios y otros instrumentos necesarios para desarrollar el servicio y deduciendo posibles alternativas o combinaciones en el montaje global de mobiliario.

CE1.4 Diseñar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y material, así como la disposición de mobiliario y equipos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio.

CE1.5 Identificar y aplicar las diferentes técnicas de servicio, analizando sus ventajas e inconvenientes y justificando su idoneidad para cada fórmula de restauración.

CE1.6 Analizar la relación que mantiene el personal de servicio con otros profesionales o departamentos durante el servicio y diseñar el sistema de comunicación interna.

CE1.7 En supuestos prácticos de elaboración de planes de trabajo del departamento:

- Estimar necesidades de recursos humanos y materiales para el buen funcionamiento del departamento.
- Definir una proyección de los objetivos de productividad del departamento a corto o medio plazo, a partir de los recursos estimados en el supuesto.
- Ajustar y priorizar las tareas objeto de realización por el personal disponible, para dar respuesta a la planificación del día, semana o mes y teniendo en cuenta permisos, vacaciones y bajas, entre otros.
- Elegir y formalizar la documentación necesaria para la programación del trabajo, utilizando los medios más adecuados en cada caso.

CE1.8 Identificar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro, analizando sus características y las ventajas e inconvenientes de cada uno y el control administrativo del proceso de facturación y cobro.

CE1.9 Identificar y describir los procesos habituales de trabajo que se realizan en el cierre del restaurante para el diseño del sistema de reposición de existencias, procedimientos de limpieza y mantenimiento de equipos e instalaciones.

C2: Diseñar procedimientos de presentación y servicio de elaboraciones culinarias así como de acabado de platos a la vista del cliente, que resulten adecuados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas.

CE2.1 En un supuesto práctico de servicio de elaboraciones culinarias, coordinar con el responsable del departamento de cocina la oferta de elaboraciones culinarias especificando las previsiones referidas a menús, sugerencias o productos de temporada que pudieran ser considerados de interés para los clientes.

CE2.2 Identificar las materias primas alimentarias de uso común en las elaboraciones culinarias, describiendo variedades, características físicas y cualidades gastronómicas.

CE2.3 Diseñar y cumplimentar documentaciones propias del aprovisionamiento interno de géneros que resulten adecuadas para departamentos de servicio de alimentos y bebidas.

CE2.4 Identificar necesidades de útiles, menaje y equipos necesarios para efectuar operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal.

CE2.5 Identificar elaboraciones culinarias básicas y significativas, indicando las características de los géneros que las componen, el tipo de servicio asociado y los resultados finales que deben obtenerse.

CE2.6 Identificar tipos de guarnición y decoración, indicando los géneros que los componen y, de acuerdo con la clase de elaboración culinaria que puedan acompañar, las variables económicas y características del servicio.

CE2.7 Identificar las técnicas básicas de elaboración, trinchado y desespinado de platos a la vista del cliente, fijando los tiempos y cantidades precisos y explicando la actitud e imagen que este tipo de servicios requiere.

C3: Analizar todo tipo de servicios y eventos especiales en restauración que resulten adecuados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas.

CE3.1 Identificar distintos sistemas organizativos en función del tipo de servicio o evento y los medios disponibles.

CE3.2 Diseñar la información y documentación necesarias para el desarrollo de los servicios, identificando los circuitos internos y externos que se generan entre departamentos y con proveedores externos.

CE3.3 Identificar el proceso de puesta a punto, manejo y mantenimiento de los diferentes equipos, maquinarias, herramientas, utensilios y mobiliario de uso común en los servicios especiales y eventos en restauración.

CE3.4 Identificar los principales recursos utilizados para la decoración, iluminación y ambientación musical relacionándolos con los tipos de establecimiento en función de su idoneidad.

CE3.5 Identificar la normativa en la manipulación de alimentos para su aplicación en la celebración de servicios especiales y eventos.

CE3.6 En un caso práctico de evento en restauración:

- Identificar los medios necesarios para la propuesta de prestación de un servicio.
- Identificar los gastos derivados de los recursos necesarios para un servicio.
- Presupuestar el servicio de restauración.
- Organizar un servicio especial.

C4: Analizar procedimientos de servicio de banquetes en el establecimiento de restauración, identificando los recursos necesarios y el presupuesto derivado.

CE4.1 En un supuesto práctico de servicio de banquetes, interpretar la orden de servicio de un banquete, con el fin de:

- Identificar los departamentos implicados.
- Recabar la información precisa para su diseño.
- Realizar el presupuesto del banquete.

CE4.2 En un supuesto práctico de servicio de banquetes, diseñar sus procesos de servicio, en función de:

- Los planes generales del establecimiento y los objetivos y planes establecidos para el área de banquetes.
- Las dimensiones técnicas, organizativas, económicas y humanas en todos los procesos productivos implicados.
- Las técnicas a aplicar, propias de banquetes, para optimizar la producción o prestación del servicio según criterios de eficacia, economía y productividad, consiguiendo la satisfacción de las expectativas del cliente.

C5: Analizar las normas de protocolo utilizadas en diferentes tipos de eventos que se desarrollan en establecimientos de restauración.

CE5.1 Explicar el concepto de protocolo, su origen y tipología.

CE5.2 Enumerar las aplicaciones más habituales de las normas de protocolo en establecimientos de restauración, en función del tipo de evento que se vaya a desarrollar.

CE5.3 Identificar los instrumentos de información necesarios para dar a conocer el desarrollo de actos o eventos a invitados y medios de comunicación, en función del tipo de acto, y su composición y la redacción de tarjetas e invitaciones adecuadas a las características de cada acto y cumpliendo con las normas de cortesía y protocolo institucional.

CE5.4 Diferenciar y caracterizar los diferentes tipos de eventos que pueden celebrarse en establecimientos de restauración, tales como congresos, convenciones, reuniones o foros.

CE5.5 En un supuesto práctico de servicio de restauración, organizar el protocolo requerido.

Contenidos

1. Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en Restauración.

- Elección de proveedores:
 - Factores a tener en cuenta.
 - Relación con los proveedores.
- Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno:
 - Pedidos.
 - Relevés.
 - Inventarios.
- Organización de mobiliario y equipos:
 - Distribución en el restaurante.
 - Instrucciones para el montaje de mesas.
 - Realización de las órdenes de servicio diarias en función del libro de reservas.
- Diseño de la comanda:
 - Toma de la comanda por el Jefe/a de Sala o Maitre.
 - Circuito de la comanda.
 - Relación con el departamento de cocina.
- Servicio en el comedor:
 - Tipos de servicio a aplicar según sea carta o menú concertado:
 - A la inglesa.
 - A la francesa.
 - Gueridón o rusa.
 - Emplatado o americana.
- Uso de los soportes informáticos.
- Facturación y sistemas de cobro:
 - Al contado.
 - A crédito.

- Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes.
- Análisis previo de la factura.
- Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio.

2. Relaciones con otros departamentos y recursos humanos.

- Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
- Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales.
- Estudio de productividad del departamento.
- Confección de horarios y turnos de trabajo.
- La programación del trabajo:
 - Documentación.
 - Tareas.

3. Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos.

- Las cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas.
- La elaboración de cartas:
 - La relación entre el Maitre y el Jefe de cocina en la elaboración de una carta.
 - Los Menús y las sugerencias.
 - Análisis de los platos de la carta:
 - Platos estrella.
 - Platos vaca.
 - Platos perro.
 - Platos puzzle.
- Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente:
 - Rechaud.
 - Trinchado de carnes.
 - Desespinado de pescados.
- Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.

4. Organización de servicios especiales.

- Los servicios de eventos en función de los medios:
 - Sistemas organizativos.
 - Documentación.
 - Puesta a punto, mantenimiento y manejo de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario.
- La organización de un acto o evento:
 - Organización.
 - Medios necesarios.
 - Presupuesto.
 - Gastos.
- Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta.

5. Planificación del Protocolo en los eventos.

- Las normas de protocolo en función del tipo de evento:
 - Congresos.
 - Convenciones.
 - Reuniones o foros.
 - Banquetes.

- Los invitados:
 - Normas reguladoras.
 - Precedencias y presidencias en actos.
 - Tarjetas de invitación.
 - Tratamientos.
 - Listas de invitados.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1098_3.	60	50

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: SUPERVISIÓN Y DESARROLLO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

Código: MF1103_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar y desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas en restauración.

CE1.1 Describir el proceso de puesta a punto para los diferentes servicios de restauración.

CE1.2 Identificar las necesidades de mobiliario, equipos y utensilios para desarrollar diferentes tipos de servicio en restauración, describiendo sus características y posibles aplicaciones y realizar las operaciones de montaje de los mismos.

CE1.3 Describir los procesos técnicos de servicio en restauración caracterizándolas, explicando sus ventajas e inconvenientes y justificando su idoneidad para cada fórmula de restauración en concreto.

CE1.4 En supuestos prácticos, de prestación del servicio de alimentos, bebidas y complementos en restauración:

- Describir y simular el proceso de acogida, atención al cliente y despedida, identificando los tipos de clientes y las técnicas de comunicación verbal, no verbal y de habilidades sociales apropiadas a la situación.
- Describir la composición de una oferta gastronómica determinada, describiendo y simulando su proceso de venta en el restaurante y el bar, identificando

las diferentes técnicas de venta y estimando su aplicación a la tipología del servicio y clientela.

- Realizar el servicio de alimentos, bebidas y complementos en restauración, de acuerdo con el proceso establecido, con rapidez, eficacia, estilo y elegancia y seleccionando y utilizando los equipos, máquinas y útiles necesarios.
- Simular la resolución de conflictos y demanda de información por medio de una solución de consenso, identificando la legislación vigente aplicable sobre protección de consumidores y usuarios, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva y determinando si procede el registro de una consulta o reclamación presentada.

CE1.5 Describir el proceso habitual de control y facturación en un restaurante y bar, identificando los diferentes sistemas de cobro.

CE1.6 En un supuesto práctico, de prestación del servicio de alimentos, bebidas y complementos en restauración, realizar la facturación, diario de producción y liquidación de caja de un restaurante y bar.

CE1.7 Identificar, describir y aplicar en un supuesto práctico los procedimientos habituales de trabajo que se realizan en el cierre del restaurante o bar.

C2: Analizar y desarrollar el proceso de elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.

CE2.1 En un supuesto práctico de elaboración y acabado de platos a la vista del cliente, aplicar las técnicas correspondientes de acabado, trinchado, distribución y presentación de ofertas gastronómicas a la vista del cliente, con la corrección que este tipo de servicios requiere y utilizando los equipos, máquinas y útiles correspondientes.

CE2.2 En un supuesto práctico de elaboración de platos a la vista del cliente, manipular los alimentos y bebidas aplicando las normas de seguridad e higiene en hostelería.

CE2.3 En un supuesto práctico manipulación de géneros, efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación o envasado de géneros, preelaboraciones y elaboraciones culinarias para su posterior utilización.

C3: Analizar y desarrollar el proceso de montaje de locales y expositores para géneros y elaboraciones culinarias en el marco de cualquier tipo de servicio gastronómico y evento especial en restauración.

CE3.1 Describir y aplicar técnicas y elementos decorativos en el local y montaje de expositores para géneros y elaboraciones culinarias adecuadas al local y tipo de servicio, de forma que el diseño y colocación resulte atractivo para el cliente.

CE3.2 En un supuesto práctico, de montaje de locales y expositores, disponer el personal, distribuir, montar y poner a punto los equipos, mobiliario y menaje para ofrecer todo tipo de servicios gastronómicos y eventos en restauración.

Contenidos

1. Supervisión y desarrollo de los procesos de Mise en Place, servicio y postservicio en el bar y restaurante.

- Control de las Instalaciones.
- Revisión de la maquinaria, equipos, mobiliario y menaje.
- Análisis y desarrollo del montaje de mesas para todo tipo de servicios. Instrucciones para el personal.
- Distribución y coordinación del personal de restaurante-bar para los diferentes procesos (Mise en Place, servicio y postservicio).
- Mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos, géneros y materias primas para un posterior servicio.

2. Atención al cliente en Restauración.

- La atención y el servicio:
 - Acogida y despedida del cliente.
 - La empatía.
- La importancia de nuestra apariencia personal.
- Importancia de la percepción del cliente.
- Finalidad de la calidad de servicio.
- La fidelización del cliente.
- Perfiles psicológicos de los clientes:
 - Cliente lento.
 - Cliente indiferente o distraído.
 - Cliente reservado.
 - Cliente dominante.
 - Cliente indeciso.
 - Cliente vanidoso.
 - Cliente desconfiado.
 - Cliente preciso.
 - Cliente locuaz.
 - Cliente impulsivo.
- Objeciones durante el proceso de atención.
- Reclamaciones y resoluciones.
- Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea.

3. Revisión de la venta y facturación de servicios en restauración.

- La confección de la factura y medios de apoyo.
- Apertura, consulta y cierre de caja.
- El diario de producción:
 - Alimentos.
 - Bebidas.
 - Número de clientes.
 - Número de menús.
 - Número de cartas.
- El arqueo y liquidación de caja.
- Control administrativo de los procesos de facturación cobro.

4. Supervisión y desarrollo en el acabado de platos a la vista del cliente.

- Utilización de equipos y utensilios: normas básicas.
- Operaciones para el pelado, desespinado y trinchado ante el comensal.
- Preparación, decoración y presentación de platos ante el comensal.
- Política de ahorro de costes: regeneración, conservación y envasado de géneros.

5. Supervisión del montaje de locales y buffets.

- Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración, aplicados al local y los expositores.
- Pautas de decoración y ambientación en el comedor: Estilo del profesional de la sala y de la empresa.
- Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración.
- Aspectos a tener en cuenta durante el servicio y desarrollo de los siguientes eventos:
 - El buffet y los expositores.
 - El coffee break.
 - Cócteles.
 - Reuniones de trabajo.
- Disposición y coordinación del personal ante un servicio o evento.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1103_3.	60	50

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 3

Denominación: GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código: MF1104_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1104_3: Gestionar departamentos de servicio en restauración.

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas.

CE1.1 Justificar la importancia de la planificación en el proceso de administración de empresas o entidades.

CE1.2 Diferenciar los principales tipos de planes.

CE1.3 Describir las fases y pasos lógicos de un proceso de planificación como enfoque racional para establecer objetivos, tomar decisiones y seleccionar medios.

CE1.4 Identificar los elementos básicos para establecer un proceso de dirección por objetivos.

CE1.5 En supuestos prácticos de planificación empresarial:

- Formular objetivos para un departamento de servicio de alimentos y bebidas determinado en el marco de hipotéticos planes generales de empresa o entidad.
- Seleccionar las opciones de actuación más convenientes para la consecución de los objetivos propuestos.
- Plantear los programas que se deriven de tales opciones, determinando los medios humanos y materiales necesarios.

CE1.6 Valorar la importancia de la revisión periódica de los planes en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de cada tipo de establecimiento de restauración.

C2: Analizar estructuras organizativas y funcionales propias de diferentes tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración, y su entorno de relaciones internas y externas, justificando estructuras organizativas y tipo de relaciones adecuadas a cada tipo de empresa o unidad departamental.

CE2.1 Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración.

CE2.2 Describir los factores y criterios de estructuración que determinan una organización eficaz.

CE2.3 Comparar las estructuras y relaciones departamentales más características de los distintos tipos de establecimientos de restauración, identificando los objetivos de cada departamento o área y la consecuente distribución de funciones.

CE2.4 Describir los circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan en el marco de tales estructuras y relaciones interdepartamentales.

CE2.5 Describir las relaciones externas de los establecimientos, áreas o departamentos de restauración con otras empresas, áreas o departamentos, y las relaciones internas características.

CE2.6 A partir de estructuras organizativas y funcionales de establecimientos, áreas o departamentos de restauración:

- Evaluar la organización, juzgando críticamente las soluciones organizativas adoptadas.
- Proponer soluciones y organigramas alternativos a las estructuras y relaciones interdepartamentales caracterizadas, justificando los cambios introducidos en función de una organización más eficaz.

CE2.7 Describir los puestos de trabajo más característicos de los establecimientos, áreas o departamentos de restauración, caracterizándolos por la competencia profesional expresada en términos de capacidades y logros a los niveles requeridos en el mundo laboral.

CE2.8 En casos prácticos de análisis de estructuras organizativas:

- Definir los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada componente de los equipos de trabajo de la unidad.
- Evaluar los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas.

C3: Aplicar métodos para la definición de puestos de trabajo y selección de personal apropiados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas, comparándolos críticamente.

CE3.1 Comparar críticamente los principales métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores cualificados del departamento.

CE3.2 Comparar críticamente los principales métodos para la selección de trabajadores cualificados del departamento.

C4: Reconocer la importancia de la integración y adaptación del personal a la organización y las acciones e instrumentos que las facilitan.

CE4.1 Justificar la finalidad de la función de integración como complementaria de la función de organización.

CE4.2 Comparar diversos manuales reales de operaciones y modos de trabajo de departamentos de servicio de alimentos y bebidas, identificando puntos comunes y divergencias, y aportando de forma razonada alternativas de complementación o mejora.

CE4.3 En diversas situaciones prácticas de integración de personal en una organización:

- Explicar un supuesto manual de acogida del establecimiento de restauración.
- Asignar a los supuestos nuevos empleados, y en función de los puestos a cubrir, un período determinado de adaptación a los mismos.
- Redactar y explicar las operaciones y procesos más significativos que cada nuevo empleado debe desarrollar y los criterios que permitan evaluar el desempeño profesional y sus resultados.
- Dar una breve información sobre el establecimiento de restauración, su organización y su imagen corporativa, utilizando material audiovisual.

- Aplicar técnicas para la comunicación intragrupal entre los supuestos miembros antiguos y nuevos del departamento o unidad, simulando delegaciones de autoridad, animando a la iniciativa personal y la creatividad y exigiendo responsabilidades como medida de motivación.

CE4.4 En un supuesto práctico de adaptación de personal a la organización, comparar diversos programas de formación relacionados con los puestos de trabajo que dependen de un maitre, jefe de sala, jefe de bares o jefe de banquetes, identificando puntos comunes y divergencias, y aportando de forma razonada alternativas de complementación o mejora.

C5: Analizar técnicas de dirección de personal aplicables en departamentos de servicio de alimentos y bebidas.

CE5.1 Identificar procesos y situaciones habituales de comunicación y negociación en el marco de los departamentos de servicio de alimentos y bebidas.

CE5.2 Explicar la lógica de los procesos de toma de decisiones.

CE5.3 Justificar la figura del directivo y del líder en una organización.

CE5.4 Describir las técnicas de dirección y dinamización de equipos y reuniones de trabajo aplicables a los departamentos o unidades de producción culinaria.

CE5.5 Justificar los procesos de motivación del personal adscrito a departamentos de servicio de alimentos y bebidas.

CE5.6 En supuestos prácticos de relaciones jerárquicas entre miembros de departamentos de servicio de alimentos y bebidas:

- Utilizar eficazmente las técnicas de comunicación idóneas para recibir y emitir instrucciones e información, intercambiar ideas u opiniones, asignar tareas y coordinar planes de trabajo.
- Intervenir en los supuestos conflictos originados mediante la negociación y la consecución de la participación de todos los miembros del grupo en la detección del origen del problema, evitando juicios de valor y resolviendo el conflicto, centrándose en aquellos aspectos que se puedan modificar.
- Adoptar las decisiones idóneas en función de las circunstancias que las propician y las opiniones de los demás respecto a las vías de solución posibles.
- Ejercer el liderazgo, de una manera efectiva, en el marco de sus competencias profesionales, adoptando el estilo más apropiado en cada situación.
- Dirigir equipos de trabajo, integrando y coordinando las necesidades del grupo en el marco de objetivos, políticas o directrices predeterminados.
- Dirigir, animar y participar en reuniones de trabajo, dinamizándolas, colaborando activamente o consiguiendo la colaboración de los participantes, y actuando de acuerdo con los fines de la reunión.

C6: Analizar los diferentes modos de implementación y gestión de los sistemas de calidad en unidades de producción culinaria, justificando sus aplicaciones.

CE6.1 Explicar el concepto de calidad en servicios de restauración e identificar los factores causales de la no-calidad.

CE6.2 Describir la función de gestión de la calidad en relación con los objetivos de la empresa o entidad y de los departamentos o unidades que la componen.

CE6.3 Proponer la implantación de un sistema de calidad, interpretando y aplicando las correspondientes normas de calidad, estableciendo objetivos, identificando factores clave y barreras, y definiendo el programa para su implementación en lo referente a las actuaciones que se deban realizar y sus plazos.

CE6.4 Identificar y valorar las dimensiones y atributos de calidad de los servicios de restauración, y diseñar y definir los servicios de la respectiva unidad de producción culinaria, determinando y elaborando las necesarias especificaciones de calidad, tales como estándares de calidad del servicio, normas, procedimientos e instrucciones de trabajo entre otras.

CE6.5 Establecer e interpretar indicadores de calidad de producción culinaria, y de su servicio o distribución, y elaborar cuestionarios sencillos que permitan medir el nivel de satisfacción de los clientes con respecto a los mismos.

CE6.6 Aplicar las herramientas básicas para la determinación y análisis de las causas de la no-calidad.

CE6.7 Evaluar el sistema de calidad en las unidades de producción, servicio y distribución de alimentos y bebidas, identificando deficiencias y áreas de mejora, estableciendo objetivos de calidad y desarrollando planes de mejora.

CE6.8 Gestionar la documentación e información propia del sistema de calidad implantado, determinando los registros necesarios y el procedimiento aplicable.

CE6.9 Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de los usuarios de servicios gastronómicos.

Contenidos

1. Planificación del departamento de servicio de alimentos y bebidas

- La planificación del departamento de alimentos y bebidas en el proceso de planificación empresarial hotelera.
- El plan empresarial en restauración:
 - Presupuestos
 - Inversión económica
 - Objetivos económicos a corto, medio y largo plazo.
 - Estrategias de venta y marketing.
 - Políticas de mercado (emplazamiento, clientela potencial)
 - Plan de viabilidad del negocio.
- Definición del proceso de planificación de la actividad: apertura del establecimiento.
- La planificación de los departamentos de bar, restaurante y banquetes.
 - Emplazamiento
 - Personal
 - Mobiliario y maquinaria.
- Elaboración y revisión periódica de los planes del departamento en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas.

2. Organización en los establecimientos de restauración

- Interpretación de las diferentes normativas sobre autorización y clasificación de establecimientos de restauración.
- Tipología y clasificación de los establecimientos de restauración:
 - Restaurantes (temáticos, buffet, para llevar o take away, de alta cocina o gourmet, de comida rápida o fast-food).
 - Cafeterías
 - Café-Bar.
 - Bar musical.
 - Salas de fiesta.
- Naturaleza y propósito de la organización y relación con otras funciones gerenciales.
- Patrones básicos de departamentalización tradicional en las áreas de restauración: ventajas e inconvenientes.
- Estructuras y relaciones departamentales y externas características de los distintos tipos de establecimientos de restauración.
- Diferenciación de los objetivos de cada departamento del área o establecimiento de restauración y distribución de funciones.
- Circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan en el marco de tales estructuras y relaciones interdepartamentales.

- 3. Selección de personal y la función de integración de personal en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas**
- Principales métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.
 - Principales métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.
 - Relación con la función de organización del establecimiento y la selección de personal.
 - Manuales de procedimientos y operaciones en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas: análisis, comparación y redacción.
 - Programas de formación para personal dependiente de los departamentos de servicio de alimentos y bebidas: análisis, comparación y propuestas razonadas.
 - Técnicas de comunicación y de motivación adaptadas a la integración de personal: identificación y aplicaciones.
- 4. Dirección de equipos de trabajo en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas**
- La comunicación en las organizaciones de trabajo: procesos y aplicaciones.
 - Negociación en el entorno laboral: procesos y aplicaciones.
 - Solución de problemas y toma de decisiones.
 - Sistemas de dirección y tipos de mando/liderazgo: justificación y aplicaciones.
 - Análisis de herramientas para la toma de decisiones. Simulaciones.
 - Dirección y dinamización de equipos y reuniones de trabajo.
 - La motivación en el entorno laboral.
- 5. Gestión de la calidad en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas**
- Evolución histórica de la calidad.
 - El concepto de calidad en la producción y en los servicios.
 - La gestión de la calidad total.
 - Peculiaridades en la producción y servicios culinarios.
 - Sistemas y normas de calidad.
 - El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turística Española ICTE: peculiaridades en el subsector de restauración.
 - Otros sistemas de calidad.
 - La acreditación de la calidad.
 - Implementación de un sistema de calidad en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas: factores clave; proyecto, programas y cronograma.
 - Especificaciones y estándares de calidad, normas, procedimientos e instrucciones de trabajo.
 - Gestión de la calidad en restauración. La gestión por procesos. Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad.
 - La mejora continua y los planes de mejora. Los grupos de mejora. Las herramientas básicas para la mejora de la calidad.
 - La evaluación de la satisfacción del cliente. Cuestionarios de satisfacción y otras herramientas. Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias.
 - Gestión documental del sistema de calidad.
 - Evaluación del sistema de calidad. Auto-evaluaciones y auditorías. Procesos de certificación.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1104_3.	60	40

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 4

Denominación: BEBIDAS

Código: MF1047_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1047_2 Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Desarrollar el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería.

CE1.1 Describir los procesos técnicos de servicio en barra y mesa de diferentes bebidas distintas a vinos y las tareas tipo asociadas a cada uno de estos procesos.

CE1.2 En situaciones prácticas, sugerir el consumo de bebidas distintas a vinos, teniendo en cuenta el tipo, estado y gustos de los supuestos clientes, objetivos de ventas y momento del día, y prestando el asesoramiento oportuno.

CE1.3 Seleccionar y usar los útiles y recipientes necesarios para el servicio en barra y mesa de bebidas.

CE1.4 Realizar el servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas en barra con rapidez, pulcritud y precisión, de acuerdo con normas de servicio predeterminadas o instrucciones definidas.

CE1.5 Asumir la necesidad de atender a los futuros clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

C2: Definir características de los géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos, estableciendo niveles de calidad en función de las expectativas de supuestas clientelas y objetivos económicos del establecimiento.

CE2.1 A partir de determinadas cartas de bebidas debidamente caracterizadas, y con los datos que fueran necesarios:

- Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de géneros.
- Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar, teniendo en cuenta, como variables básicas: gustos y necesidades de los clientes, categoría de la oferta de bebidas, tipo de servicio, objetivos económicos y posibilidades de provisión.

CE2.2 Formalizar las fichas de especificación técnica de los géneros que se vayan a utilizar, justificando posibles alternativas en función de variables estacionales, de suministro o económicas, y utilizando eficazmente los medios ofimáticos disponibles para la formalización de las fichas correspondientes.

C3: Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarios para la preparación y conservación de bebidas distintas a vinos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

CE3.1 Identificar los equipos, útiles y herramientas necesarios para la preparación, conservación y servicio de bebidas, explicando: funciones; aplicaciones específicas; normas de utilización; modos de operar característicos; resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen; riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario.

CE3.2 Justificar la utilización de útiles, herramientas y equipos en función de los tipos de bebidas e ingredientes, instrucciones recibidas y volumen de producción o servicio establecido.

CE3.3 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles para la preparación y conservación de bebidas, siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE3.4 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas.

CE3.5 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Caracterizar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos, analizando sus procesos de elaboración, aprovisionamiento y conservación y relacionando la influencia de estos procesos en sus características.

CE4.1 Explicar el proceso de elaboración de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más importantes, distintas a los vinos, indicando su origen, evolución y características organolépticas, y relacionando las peculiaridades del proceso con dichas características.

CE4.2 Describir las operaciones de aprovisionamiento interno y control de conservación, indicando la forma de desarrollar los procesos específicos y las fases, equipos y útiles que intervienen en función del tipo de bebida en cuestión.

CE4.3 Identificar, por medio de la degustación, las principales características organolépticas de cada bebida.

C5: Analizar y desarrollar los procesos de preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, más significativas, distintas a vinos.

CE5.1 Clasificar las preparaciones de bebidas en función de: componentes básicos; técnicas aplicables; tipo de servicio; otros criterios de aplicación.

CE5.2 Describir las técnicas de preparación de distintos tipos de bebidas indicando: fases de aplicación y procesos; procedimientos y modos operativos; instrumentos base que se deben utilizar; resultados que se obtienen.

CE5.3 Calcular y solicitar las cantidades de bebidas y géneros necesarios para la provisión interna en función de planes de trabajo determinados.

CE5.4 Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión.

CE5.5 Ejecutar las técnicas de elaboración de bebidas siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad.

CE5.6 Efectuar las operaciones de decoración y presentación de las bebidas, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

CE5.7 Controlar cada una de las fases de elaboración y proponer posibles medidas correctivas, de acuerdo con los resultados parciales y finales obtenidos, para alcanzar niveles de calidad predeterminados.

CE5.8 Identificar y describir, por medio de la degustación, las diferentes características básicas de los combinados preparados.

CE5.9 Justificar los lugares y métodos de almacenamiento y conservación más apropiados teniendo en cuenta el destino o consumo asignado a las preparaciones de bebidas, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad.

C6: Practicar posibles variaciones en la preparación de bebidas, ensayando técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración.

CE6.1 Seleccionar instrumentos y fuentes de información actualizada para obtener alternativas y modificaciones en las preparaciones de coctelería, atendiendo a las características de las bebidas alcohólicas y tendencias actuales de consumo.

CE6.2 Proponer alternativas o modificaciones en el proceso, ingredientes o formas de presentación.

CE6.3 Trasladar los procesos y resultados obtenidos a la elaboración de nuevas preparaciones, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.

CE6.4 Valorar los resultados obtenidos en cuanto a presentación, color, sabor y mezclas por medio de la degustación y en función de factores predeterminados, comparándolos, en su caso, con las elaboraciones originales.

CE6.5 Justificar la posible oferta comercial del nuevo producto, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la demanda potencial.

C7: Definir cartas de bebidas distintas a vinos que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de los objetivos de venta del establecimiento.

CE7.1 Describir cartas de bebidas, indicando elementos que las componen, características y categoría.

CE7.2 Relacionar cartas de bebidas con tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.

CE7.3 En supuestos prácticos la carta de bebidas distintas a vinos se define y presenta teniendo en cuenta:

- Los gustos de los clientes potenciales.
- Las posibilidades de suministro de géneros.
- Los medios físicos, humanos y económicos con que se cuenta.
- El tipo de establecimiento, fórmula de restauración y servicio.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad de las bebidas ofertadas como en su precio.
- La estacionalidad.
- La categoría del establecimiento, sus objetivos económicos y su imagen corporativa.

CE7.4 Justificar sistemas de rotación de la carta de bebidas en función de la evolución previsible de los hábitos y gustos de la clientela, de las existencias, de las posibilidades de suministro y de los objetivos del establecimiento.

CE7.5 Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de cartas de bebidas.

Contenidos

1. Procesos de servicio en barra y mesa

- Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa.
- Diferentes tipos de servicio, componentes y función.
- Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas.
- Normas de cortesía en el servicio en barra.
- Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas.
- Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

2. Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos

- Distintas calidades del género a comprar.
- Factores que intervienen en la calidad del género:

- La estacionalidad.
 - Gustos de la clientela.
 - Controles de calidad sobre los géneros utilizados.
- 3. Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas**
- Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración.
 - Ubicación y distribución en barra:
 - Estanterías.
 - Botelleras.
 - Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas.
 - Imagen corporativa de la empresa aplicado al servicio de bebidas.
 - Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería.
- 4. Bebidas simples distintas a vinos**
- Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas:
 - Clasificación.
 - Características.
 - Tipos.
 - Elaboración.
 - Tipo de cristalería para su servicio. Aplicaciones: Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
 - Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores:
 - Clasificación.
 - Características.
 - Tipos.
 - Descripción de su elaboración.
 - Origen.
 - Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
 - Tipo de cristalería para su servicio.
 - Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos:
 - Clasificación.
 - Características.
 - Tipos.
 - Descripción de su elaboración. Origen. Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
 - Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas.
 - Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual.
 - Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.
- 5. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas**
- Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados.
 - En vaso corto.
 - En vaso largo.
 - En copa especial.
 - Normas básicas de preparación y servicio.
 - Whiskys:
 - Clasificación.
 - Tipos.
 - Servicio.

- Ron:
 - Clasificación.
 - Tipos.
 - Servicio.
- Ginebra:
 - Clasificación.
 - Tipos.
 - Servicio.
- Vodka:
 - Clasificación.
 - Tipos.
 - Servicio.
- Brandy:
 - Clasificación.
 - Tipos.
 - Servicio.

6. Coctelería

- Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería.
- La «estación central»; tipos, componentes y función.
- Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.
- Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.
- Normas para la preparación de los cócteles.
- Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.
- La presentación de la bebida y decoración.
- Las bebidas largas o long-drinks:
 - Características.
 - Servicio.
- Las combinaciones: Densidades y medidas.
 - Características.
 - Servicio: Como servirlo para no mezclar estas densidades.
- Características y servicio de las series de coctelería.
- Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles.
- Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

7. Confección de cartas de bebidas.

- Elaboración de cartas de bebidas.
- Clasificación de bebidas dentro de la carta.
- Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas.
- Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad.
- Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos.
- Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1047_2.	80	50

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

Para el acceso a este modulo mediante la oferta modular, es aconsejable que el alumno cuente con las capacidades recogidas en el modulo de «Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería».

MÓDULO FORMATIVO 5

Denominación: SERVICIO DE VINOS

Código: MF1048_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de vinos más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.

CE1.1 Identificar los diferentes tipos de clientes, describiendo sus actitudes y comportamiento habituales.

CE1.2 Identificar las diferentes técnicas de venta de vinos, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.

CE1.3 Proponer el vino que se ajuste a los gustos y hábitos de un tipo de demanda previamente definida.

CE1.4 Distinguir los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de servicio y consumo de vinos.

CE1.5 Estimar distintas situaciones en las que, habitualmente, se formulan reclamaciones o pueden darse situaciones de conflicto con los clientes.

CE1.6 Identificar la legislación vigente aplicable sobre protección de consumidores y usuarios.

CE1.7 Identificar técnicas de comunicación verbal y no verbal y habilidades sociales, relacionándolas con las situaciones analizadas.

CE1.8 En supuestos prácticos, de demanda de información o presentación de reclamaciones relacionadas con el servicio o consumo de vinos:

- Identificar y seleccionar la información según la situación planteada.
- Simular la resolución de necesidades concretas de información, adaptándola según tipos de establecimientos y clientes.
- Simular la resolución de conflictos entre las partes por medio de una solución de consenso, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva.
- Determinar cuándo procede el registro de la consulta o reclamación presentada.

CE1.9 Argumentar la necesidad de atender a los futuros clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

C2: Desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.

CE2.1 Identificar las diferentes técnicas de servicio de vinos, explicando sus ventajas e inconvenientes y justificando su idoneidad para cada tipo y normas de servicio en concreto.

CE2.2 Realizar las operaciones previas al servicio de vinos y su preparación, teniendo en cuenta las normas específicas de cada vino y del protocolo vinícola.

CE2.3 De acuerdo con planes de trabajo y fórmulas de servicio determinados:

- Describir y simular el proceso de acogida y atención al cliente, identificando las etapas y los factores clave para conseguir su satisfacción.
- Describir y simular el proceso de venta de vinos, explicando sus fases y las diferentes maneras que existen para su concreción.
- Describir las características de una oferta de vinos determinada, de forma que resulte atractiva, sugiriendo los vinos que mejor se adecuen al menú propuesto o solicitado.
- Explicar la relación que mantiene el personal especializado en vinos con otros departamentos o profesionales durante el servicio y formalizar las comunicaciones que se requieran en supuestos prácticos.
- Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.
- Realizar el servicio de vinos de acuerdo con las instrucciones definidas, y aplicando las técnicas de servicio correspondientes con la máxima rapidez y eficacia, estilo y elegancia que este proceso a la vista del cliente requiere.
- Proponer modificaciones en el proceso de servicio cuando se observa algún desajuste o queja por parte del consumidor real o simulado.
- Despedir al cliente, o simular su despedida, de acuerdo con procedimientos definidos y aplicando las técnicas de comunicación adecuadas.

C3: Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características y sabores básicos, empleando el vocabulario adecuado y utilizando las fichas de cata.

CE3.1 Identificar los distintos tipos y fases de las catas, describiendo los elementos necesarios: copas, locales, condiciones ambientales y temperaturas óptimas para su degustación.

CE3.2. Describir las diferentes características organolépticas de los vinos, empleando el vocabulario específico.

CE3.3 Describir las principales zonas vitivinícolas nacionales e internacionales, identificando las principales denominaciones de origen.

CE3.4 En ejercicios de cata, detectar diferencias de sabores básicos en vinos:

- Blancos jóvenes.
- Rosados.
- Tintos jóvenes.
- De crianza.
- Defectuosos.
- Generosos.
- Espumosos.
- De las principales denominaciones de origen.

CE3.5 Identificar y cumplimentar las fichas de cata, aplicando las normas de puntuación de los vinos.

C4: Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de vinos de consumo habitual conforme a ofertas gastronómicas y expectativas de venta predeterminadas.

CE4.1 Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento de vinos y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras.

CE4.2 A partir de supuestas ofertas gastronómicas o planes de trabajo:

- Determinar las necesidades de suministro de vinos, indicando cantidades.
- Cumplimentar solicitudes de aprovisionamiento externo de vinos de consumo habitual.
- Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información, tratándolas con rigor.

- C5: Efectuar la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución.
- CE5.1 Identificar señas y atributos de calidad de los vinos, interpretando etiquetas y documentación que los acompañan.
 - CE5.2 Describir métodos de control en la recepción de vinos, identificando instrumentos y medios necesarios.
 - CE5.3 En un supuesto práctico de recepción de vinos, efectuar operaciones de control, utilizando los medios e instrucciones aportados para tal fin.
 - CE5.4 En un supuesto práctico de control en la recepción, detectar posibles desviaciones entre las cantidades y las calidades de los vinos solicitados y los recibidos, proponiendo medidas para su resolución.
- C6: Describir sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, controlar consumos y ejecutar las operaciones inherentes a su conservación.
- CE6.1 Describir diversos sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.
 - CE6.2 Identificar necesidades de almacenamiento de los vinos en función de su tipología, edad o añadas, características de conservación, rotación de los vinos y factores de riesgo.
 - CE6.3 Relacionar las necesidades de almacenamiento de los vinos con los lugares adecuados de la bodega y con su temperatura, humedad, olores, iluminación, vibraciones y distribución óptimas para obtener su conservación.
 - CE6.4 En un supuesto práctico de almacenamiento, ordenar los vinos en la bodega de acuerdo con el lugar, equipamiento y sistema establecido, aplicando la normativa higiénico-sanitaria y los tiempos de consumo.
 - CE6.5 En un supuesto práctico de almacenamiento, detectar posibles deterioros o roturas de botellas durante el proceso, efectuando las operaciones de retirada y limpieza e indicando los posibles departamentos o personas a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimiento.
 - CE6.6 Formalizar documentaciones y libros necesarios para el control de bodegas.
- C7: Desarrollar un proceso de aprovisionamiento interno de vinos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios, controlando en la bodeguilla o cava del día su temperatura de servicio.
- CE7.1 Cumplimentar documentaciones habituales para el aprovisionamiento interno de vinos.
 - CE7.2 Realizar aprovisionamientos internos de vinos en el orden y tiempo preestablecidos y aplicando la normativa higiénico-sanitaria.
 - CE7.3 Elegir y justificar el lugar de depósito de los vinos en la bodeguilla.
 - CE7.4 Controlar en la bodeguilla la temperatura de servicio de los vinos.
 - CE7.5 Aplicar normas de utilización de equipos y máquinas para el mantenimiento y conservación de los vinos, siguiendo los procedimientos establecidos y obteniendo resultados predeterminados.
- C8: Definir cartas sencillas de vinos adecuadas a diferentes ofertas gastronómicas, que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de objetivos de venta de supuestos establecimientos.
- CE8.1 Describir cartas de vinos, indicando elementos que las componen, características y categoría.
 - CE8.2 Relacionar cartas de vinos con tipos de establecimientos, fórmulas de restauración y ofertas gastronómicas determinadas.
 - CE8.3 En supuestos prácticos, la carta de vinos se define y presenta teniendo en cuenta:
 - El tipo y categoría del establecimiento, fórmula de restauración, tipo de servicio, objetivos económicos e imagen corporativa.

- La oferta gastronómica del establecimiento.
- Los medios físicos, humanos y económicos con que se cuenta.
- Los gustos de los clientes potenciales.
- Las posibilidades de suministro de vinos.
- Las ofertas realizadas por los proveedores.
- Las existencias en la bodega.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad de los vinos ofertados como en su precio.
- La estacionalidad.

CE8.4 Justificar sistemas de rotación de la carta de vinos en función de la evolución previsible de los hábitos y gustos de la clientela, de las existencias, de las posibilidades de suministro y de los objetivos del establecimiento.

CE8.5 Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de cartas de vinos.

Contenidos

1. Elaboración del vino

- La vid a través de la historia.
- La uva y sus componentes.
- Fermentación de la uva y composición del vino.
- Tipos de vino y características principales.
- Elaboración y crianza del vino:
 - Extracción del mosto.
 - Vinificación del vino blanco.
 - Vinificación del rosado.
 - Vinificación del tinto.
 - Diferencias entre blancos y tintos.
 - Crianza de los Vinos. Las añadas.
 - Los Vinos Generosos:
 - Finos.
 - Manzanillas.
 - Amontillados.
 - Olorosos.
 - Dulces.
 - Los Vinos Espumosos:
 - El Cava.
 - El Champagne.
- Zonas Vinícolas de España y el extranjero.
- Las Denominaciones de Origen. El INDO.
- Vocabulario específico del vino.

2. El Servicio de Vinos

- Tipos de servicio:
 - Características.
 - Ventajas.
 - Inconvenientes.
- Normas generales de servicio.
- Abertura de botellas de vino.
- La decantación: objetivo y técnica.
- Tipos, características y función de:
 - Botellas.
 - Corchos.
 - Etiquetas.
 - Cápsulas.

3. La Cata de vinos

- Definición y metodología de la cata de vinos.
- Equipamientos y útiles de la cata.
- Técnicas y elementos importantes de la cata:
 - Copas.
 - Locales.
 - Condiciones ambientales.
 - Temperaturas óptimas para su degustación.
- Fases de la cata:
 - Visual.
 - Olfativa.
- El olfato y los olores del vino:
 - El bouquet.
 - Los aromas primarios.
 - Los aromas secundarios.
 - Los aromas terciarios.
- El gusto y los cuatro sabores elementales:
 - Dulce.
 - Ácido.
 - Amargo.
 - Salado.
- Equilibrio entre aromas y sabores.
- La vía retronasal.
- Alteraciones y defectos del vino.
- Fichas de cata: estructura y contenido.
- Puntuación de las fichas de cata.
- Vocabulario específico de la cata.

4. Aprovisionamiento y Conservación de vinos

- El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
- Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
- Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
- La recepción de los vinos.
- Sistema de almacenamiento de vinos.
- La bodega:
 - Tipos.
 - Dimensiones.
 - Características: Temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones.
 - Materiales de construcción.
- La bodeguilla o cava del día.
- La conservación del vino:
 - La importancia del corcho o tapón.
 - Posición de las botellas.
- Métodos de rotación de vinos.
- Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).
- Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

5. Cartas de Vinos

- La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
- Composición, características y categorías de cartas de vinos.
- Diseño gráfico de cartas de vinos.
- Política de precios.

- La rotación de los vinos en la carta:
 - Popularidad.
 - Rentabilidad.
- Las sugerencias de vinos.

6. El Maridaje

- Definición de maridaje y su importancia.
- Armonización de los vinos con:
 - Aperitivos.
 - Entradas.
 - Pescados.
 - Carnes.
 - Postres.
- Las combinaciones más frecuentes.
- Los enemigos del maridaje.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1048_2.	90	50

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

Para el acceso a este módulo mediante la oferta modular, es aconsejable que el alumno cuente con las capacidades recogidas en el módulo de «Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería».

MÓDULO FORMATIVO 6

Denominación: NORMAS DE PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN

Código: MF1105_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1105_3: Aplicar las normas de protocolo en restauración

Duración: 30 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Analizar la normativa vigente sobre protocolo, considerando su grado de necesidad e implantación en el sector de la restauración.

CE1.1 Citar y clasificar las distintas normativas de carácter nacional, internacional o autonómico que afectan a los actos a desarrollar en el ámbito de la restauración y su entorno.

CE1.2 A partir de supuestos prácticos de protocolo en restauración, indicar:

- Tratamiento de personalidades.
- Precedencias derivadas de la asistencia a actos.
- Precedencias derivadas de la organización de actos.

CE1.3 Describir los distintos Títulos Nobiliarios y Órdenes de Mérito existentes en el ámbito nacional, sus tratamientos y órdenes de precedencia.

CE1.4 Analizar los diferentes símbolos, himnos o banderas que deben formar parte del protocolo en función de los diferentes actos que puedan celebrarse y en función de su ubicación geográfica.

C2: Ejecutar el protocolo relacionado con las instituciones del estado y el uso de las banderas.

CE2.1 Aplicar las normas protocolarias en la ubicación de banderas formando parte de presidencias en el ámbito del territorio nacional español y/o autonómico, a partir de peanas u otros soportes móviles dotados de pisos o escalones.

CE2.2 A partir de supuestos prácticos de situaciones protocolarias:

- Describir y diseñar la presidencia de banderas en lugares relacionados con la actividad de servicio de restauración.
- Describir y diseñar la presidencia de banderas en fachadas de edificios.
- Describir y diseñar la presidencia en líneas de banderas.

C3: Reconocer las normas básicas de indumentaria, redacción de documentos y decoración de acuerdo con los diferentes tipos de actos y eventos.

CE3.1 Describir la buena imagen personal y el uso de la indumentaria apropiada para cada acto o evento.

CE3.2 Describir la indumentaria de etiqueta apropiada para cada franja horaria en que pueda desarrollarse un acto o evento.

CE3.3 En un supuesto práctico de desarrollo de actos o eventos, mantener la compostura en cuanto a los movimientos, presentaciones o saludos que deban llevarse a cabo.

CE3.4 En un supuesto práctico, de decoración floral, proponer, diseñar y, si fuese necesario, ejecutar las acciones necesarias, en función de distintos tipos de actos, eventos o disposición de presidencias.

C4: Organizar el protocolo de actos y eventos de acuerdo con las normas básicas de protocolo.

CE4.1 Identificar criterios para la elección de espacios y su posible ubicación teniendo en cuenta la naturaleza de cada acto o evento y las necesidades especiales que puedan considerarse.

CE4.2 Disponer los elementos del mobiliario para el desarrollo del acto y el cumplimiento de las normas básicas de protocolo.

CE4.3 Diseñar la propuesta de presidencias y distribución de invitados a un acto de acuerdo con las normas de protocolo y la naturaleza o características de cada acto o evento.

CE4.4 En un supuesto práctico, de ejecución de un servicio de restauración, aplicar las normas básicas de cortesía y protocolo que deben tenerse en cuenta en el desarrollo de comidas, la cesión de presidencias y la interpolación de invitados.

CE4.5 Diseñar los instrumentos de información necesarios para dar a conocer el desarrollo de actos o eventos a invitados, medios de comunicación, en función del tipo de acto y su composición.

Contenidos

1. Protocolo y tratamientos de personas

- El concepto de protocolo:
 - Origen.
 - Clases.
 - Utilidad.
 - Usos sociales.

- Normativas de carácter nacional, internacional y autonómico en restauración.
- El tratamiento de las personas:
 - Precedencias y tratamientos de autoridades.
 - Títulos nobiliarios y órdenes de mérito.
 - Colocación de participantes en presidencias y actos.
- Normativa vigente de himnos, banderas y escudos.
- Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones.
- Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias.

2. Protocolo básico y normas de comportamiento en restauración

- La importancia de la indumentaria para cada acto.
- Confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones.
- Normas de cortesía: presentaciones y saludos.
- El uso de las flores en los diferentes actos.
- Formas de mesa y organización de presidencias.
- Metodología habitual de ubicación de comensales.
- Reglas básicas de una comida.
- Planos de mesa y meseros.

3. Protocolo en la organización de eventos

- Aperitivos, cócteles y recepciones.
- Discursos y brindis.
- Banquetes. Colocación de mesas y organización de presidencias.
- Ruedas de prensa, comunicados de prensa y tour de table.
- Negociaciones.
- Firmas de acuerdos.
- Convenciones.
- Confección de cartas y menús.
- Encoche y desencoche de personalidades.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1105_3.	30	20

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 7

Denominación: SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Código: MF0711_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería.

CE1.2 Estimar las consecuencias para la salubridad de los productos y seguridad de los consumidores de la falta de higiene en los procesos y medios de producción o servicio y en los hábitos de trabajo.

CE1.3 Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.

CE1.4 Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.

CE1.5 Describir las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, mecanismos de transmisión y multiplicación.

CE1.6 Clasificar y explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.

CE1.7 Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.

CE1.8 Identificar, clasificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización, y sus condiciones de empleo.

CE1.9 En supuestos prácticos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, debidamente caracterizados:

- Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.
- Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.
- Fijar los parámetros objeto de control.
- Enumerar los equipos necesarios.
- Establecer la frecuencia del proceso de higienización.
- Realizar las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar, desinsectar y desratizar.

C2: Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.

CE2.1 Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.

CE2.2 Reconocer los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la actividad de hostelería.

CE2.3 Reconocer los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de hostelería y de depuración de residuos.

CE2.4 Jerarquizar las medidas adoptables para la protección ambiental en hostelería.

CE2.5 Describir las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.

C3: Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.

CE3.1 Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la actividad de hostelería.

CE3.2 Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad relativos a: derechos y deberes del trabajador y de la empresa, reparto de funciones y responsabilidades, medidas preventivas, señalizaciones, normas específicas para cada puesto, actuación en caso de accidente y de emergencia.

CE3.3 Identificar los riesgos o peligros más relevantes en la actividad de hostelería y analizar las medidas de seguridad aplicables en el diseño del local e instalaciones, condiciones ambientales, estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres, medidas de seguridad y protecciones de maquinarias, señalización de situaciones de riesgo y emergencias, equipos de protección individual, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos.

CE3.4 Identificar y aplicar las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos de control, aviso y alarma, técnicas sanitarias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y evacuación.

C4: Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.

CE4.1 Relacionar el uso de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería.

CE4.2 Reconocer el uso de las energías renovables y sus posibilidades en un establecimiento de hostelería.

CE4.3 Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.

CE4.4 Analizar buenas prácticas en el consumo del agua y de la energía en un establecimiento de hostelería e identificar posibles acciones que supongan su disminución.

CE4.5 Caracterizar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo.

CE4.6 Identificar y valorar los distintos métodos para el tratamiento de las aguas.

CE4.7 En supuestos prácticos de establecimientos de hostelería debidamente caracterizados:

- Valorar la repercusión económica del uso eficiente del agua y de la energía.
- Explicar un programa de ahorro de agua y de energía y sus medidas de seguimiento y control.
- Relacionar las medidas que pueden repercutir en el ahorro de agua y de energía.

Contenidos

1. Higiene y seguridad alimentaria y manipulación de alimentos

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
- Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

- Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento. Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su protección. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- 2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería**
- Concepto y niveles de limpieza.
 - Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
 - Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
 - Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones.
 - Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
 - Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
- 3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería**
- Agentes y factores de impacto.
 - Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.
 - Normativa aplicable sobre protección ambiental.
 - Otras técnicas de prevención o protección.
- 4. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería**
- Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
 - Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.
- 5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería**
- Compras y aprovisionamiento.
 - Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
 - Limpieza, lavandería y lencería.
 - Recepción y administración.
 - Mantenimiento.
- 6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.**
- Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. Medidas de prevención y protección: En instalaciones. En utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
 - Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo - MF0711_2.	60	50

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 8

Denominación: INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURANTE

Código: MF1051_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente en los servicios de restauración

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Interpretar mensajes orales sencillos en inglés, emitidos en el ámbito de la actividad de restauración.

CE1.1 Interpretar el significado global de mensajes orales emitidos en inglés pronunciados lenta y claramente y reconocer el propósito del mensaje en situaciones profesionales, tales como:

- Saludo y despedida del cliente.
- Petición de información sobre la oferta gastronómica.
- Petición de la oferta gastronómica.
- Prestación del servicio de alimentos y bebidas.
- Petición de facturación e información de sistemas de cobro.
- Comunicación de una queja o reclamación.
- Petición de información variada sobre el entorno.

CE1.2 Interpretar de forma global, mensajes orales emitidos en inglés, en situaciones profesionales simuladas, bajo condiciones que afectan a la comunicación, tales como:

- Comunicación presencial o telefónica, mensaje grabado y megafonía.
- Comunicación formal o informal.
- Número y características de los emisores del mensaje.
- Costumbres en el uso de la lengua y distintos acentos.
- Claridad de la pronunciación.
- Ruido ambiental, interferencias y distorsiones.
- Elementos no verbales.

C2: Interpretar mensajes y documentos sencillos escritos en inglés, recibidos o utilizados en el ámbito de la actividad de restauración.

CE2.1 Interpretar el significado global de mensajes, instrucciones breves y documentos recibidos o utilizados en inglés y reconocer su propósito, con la precisión suficiente como para poder aplicar el contenido en situaciones profesionales, tales como:

- Consulta de manuales de maquinaria, equipamiento o utensilios de la actividad de restauración.
- Consulta de manuales de aplicación informática.
- Petición de información, reservas y pedidos.

CE2.2 Interpretar mensajes sencillos escritos en inglés, en situaciones profesionales simuladas, bajo condiciones que afectan a la comunicación, tales como:

- Canal de la comunicación como fax, e-mail o carta.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Grafía deficiente.

C3: Producir mensajes orales sencillos en inglés, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración.

CE3.1 Expresar verbalmente en inglés, pronunciando con claridad, fórmulas de cortesía aprendidas, frases cortas enlazadas con conectores y un vocabulario compartido a nivel internacional, en situaciones profesionales, tales como:

- Saludo, acomodo y despedida de clientes.
- Información de la oferta gastronómica.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación y cobro.
- Resolución de quejas y reclamaciones.
- Información variada sobre el entorno.

CE3.2 Expresar verbalmente en inglés mensajes breves y sencillos adecuando el tipo de mensaje y el registro a las condiciones de una situación profesional simulada que pueden afectar a la comunicación, tales como:

- Comunicación presencial o telefónica.
- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Número y características de los interlocutores.
- Ruido ambiental o interferencias frecuentes en los establecimientos de restauración.
- Tiempo del que se dispone para la comunicación.

C4: Redactar en inglés documentos escritos sencillos, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración.

CE4.1 Producir en inglés mensajes e instrucciones escritas breves, ajustadas a criterios básicos de corrección gramatical y empleando un vocabulario sencillo, en situaciones profesionales, tales como:

- Redacción de comandas.
- Redacción de documentos sencillos de promoción del establecimiento o de la oferta gastronómica.
- Redacción de información de interés para el cliente, tales como horarios, fechas y avisos.

CE4.2 Producir en inglés mensajes e instrucciones escritas breves y sencillas, adecuando el mensaje, el soporte y el medio a las condiciones de una situación profesional simulada, que afectan a la comunicación, tales como:

- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Características de los receptores del mensaje.
- Calidad de la impresión o de la grafía.
- Nivel de iluminación para la lectura del mensaje.

C5: Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en inglés, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales, propias del servicio de restauración.

CE5.1 Interaccionar con uno o varios interlocutores en inglés, en situaciones profesionales, tales como:

- Saludo y despedida.
- Información sobre la oferta gastronómica.

- Petición de la oferta gastronómica.
- Prestación del servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación e información de sistemas de cobro.
- Atención de quejas y reclamaciones.
- Petición de información variada sobre el entorno.

CE5.2 Resolver situaciones de interacción en inglés, bajo condiciones que afectan a la comunicación, tales como:

- Comunicación presencial o telefónica.
- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Número y características de los interlocutores.
- Claridad en la pronunciación y distintos acentos.
- Ruido ambiental o interferencias frecuentes en los establecimientos de hostelería y turismo, en transportes, parques temáticos, de ocio y congresos.
- Tiempo del que se dispone para la comunicación.

Contenidos

1. Prestación de información gastronómica y documental en inglés

- Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.
- Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
- Confección de horarios del establecimiento.
- Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
- Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas.
- Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento.
- Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.
- Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática.

2. Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración

- Terminología específica en las relaciones con los clientes.
- Presentación personal (dar información de uno mismo).
- Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida.
- Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes.
- Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad.
- Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos.
- Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas.
- Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos.
- Atención de demandas de información variada sobre el entorno.

3. Expresión oral y escrita de la terminología específica del Restaurante

- Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés.
- Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración.
- Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés.
- Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en inglés.
- Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en inglés.

- Elaboración de listados y diálogos en inglés de las especias y frutos secos principales.
- Elaboración de listados y diálogos en inglés con los elementos del menaje y utensilios de restauración.
- Interpretación de las medidas y pesos en inglés.
- Elaboración y uso en diálogos en inglés de los profesionales que integran la rama y sus departamentos.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1051_2.	90	70

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

Código: MP0117

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Participar en el diseño y planificación de procesos de servicio en restauración
- CE1.1 Colaborar en la elaboración de planes de trabajo del departamento:
- Participar en la definición de recursos humanos y materiales y en objetivos de productividad del departamento.
- CE1.2 Participar con el responsable del departamento de cocina en la selección de las diferentes ofertas de elaboraciones culinarias.
- CE1.3 Ayudar en la organización de un evento en restauración: organización, medios necesarios, presupuestos y gastos.
- CE1.4 Colaborar en la organización de un evento especial.
- CE1.5 Interpretar las diferentes órdenes de servicio.
- C2: Cooperar en el desarrollo de procesos de servicio en restauración.
- CE2.1 Asistir en la supervisión de los procesos de mise en place, servicio y postservicio en bar y restaurante.
- CE2.2 Participar en el proceso de acogida, atención y despedida del cliente.
- CE2.3 Colaborar en la facturación, diario de producción y liquidación en restauración.
- CE2.4 Colaborar en la supervisión del proceso de elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.
- CE2.5 Colaborar en el montaje de eventos especiales, supervisando equipos, mobiliario y menaje.
- C3: Participar en la gestión del departamento de alimentos y bebidas.
- CE3.1 Cooperar en la planificación y organización de los diferentes aspectos relacionados con el departamento: objetivos, presupuestos y política de mercado.
- CE3.2 Actuar en los procesos de selección del departamento de alimentos y bebidas.

CE3.3 Interpretar y ejecutar los planes de formación de la empresa, facilitando la integración del personal.

CE3.4 Participar activamente en las diferentes reuniones de dirección y argumentar la importancia de la motivación y organización de los componentes del equipo de trabajo.

CE3.5 Cooperar en la implantación de los sistemas de calidad en la empresa.

C4: Participar en la definición de cartas de bebidas, distintas a las de vinos que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de los objetivos de venta del establecimiento.

CE4.1 Definir y presentar la carta de bebidas distintas a las de vinos, teniendo en cuenta:

- Los gustos de los clientes potenciales.
- Las posibilidades de suministro de géneros.
- Los medios físicos, humanos y económicos con que se cuenta.
- El tipo de establecimiento, fórmula de restauración y servicio.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad de las bebidas ofertadas como en su precio.
- La estacionalidad.
- La categoría del establecimiento, sus objetivos económicos y su imagen corporativa.

CE4.2 Ayudar a desarrollar el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería.

CE4.3 Seleccionar y usar los útiles y recipientes necesarios para el servicio en barra y mesa de bebidas.

CE4.4 Realizar el servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas en barra con rapidez, pulcritud y precisión, de acuerdo con normas de servicio predeterminadas o instrucciones definidas.

C5: Asistir en el proceso de aprovisionamiento y servicio de vinos.

CE5.1 Colaborar en la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución.

CE5.2 Realizar catas sencillas de los vinos de la carta del restaurante.

CE5.3 Aplicar las normas y técnicas del servicio de vinos teniendo en cuenta las normas específicas de cada vino y del protocolo vinícola.

C6: Aplicar las técnicas y normas de protocolo en restauración analizando sus características.

CE6.1 Colaborar en los diferentes tipos de actos y eventos especiales.

CE6.2 Aplicar las diferentes normas de comportamiento y cortesía en restauración.

C7: Cooperar en el análisis y aplicación de las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE7.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.

CE7.2 Conocer las características de las unidades de producción o servicios con los productos y útiles autorizados para la limpieza.

CE7.3 Utilizar los productos y útiles de limpieza adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

C8: Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en inglés, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales, propias del servicio de restauración.

- CE8.1 Atender al cliente en inglés.
- CE8.2 Aplicar la terminología específica y expresiones más frecuentes en inglés el restaurante.

C9: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

- CE9.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.
- CE9.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- CE9.3 Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.
- CE9.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.
- CE9.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.
- CE9.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

Contenidos

1. Procesos de servicio en restauración

- Colaboración en los planes de trabajo del departamento.
- Asistencia en las necesidades de recursos humanos, materiales y en los objetivos de productividad del departamento.
- Colaboración con el responsable de cocina en la selección de las diferentes ofertas de elaboraciones culinarias.
- Asistencia en la organización de un evento: organización, medios necesarios, presupuestos y gastos.
- Colaboración en la organización de un servicio especial.
- Interpretación de las diferentes ordenes de servicio.

2. Supervisión de procesos de servicio en restauración

- Asistencia en la supervisión de los diferentes procesos de servicio.
- Participación en los diferentes procesos de atención al cliente.
- Colaboración en la facturación, diario de producción y cierre de caja.
- Revisión del proceso de acabado de platos a la vista del cliente.
- Participación en el montaje de eventos especiales.

3. Gestión del departamento de servicio de alimentos y bebidas

- Colaboración, planificación y organización del departamento de alimentos y bebidas.
- Colaboración en la selección de trabajadores cualificados del departamento.
- Colaboración en la adaptación del personal al centro de trabajo interviniendo en los diferentes programas de formación aplicados por la empresa.
- Asistencia en reuniones de trabajo en lo referente a organización, motivación y dinamización de los distintos componentes del equipo de trabajo.
- Identificación de sistemas de calidad en la empresa.

4. Asesoramiento sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas

- Elaboración de cartas de bebidas.
- Elaboración de los diseños de cartas.
- Realización del control de stocks de bebidas.
- Utilización de la maquinaria del bar-cafetería.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas.

5. Servicio de vinos e información básica sobre los mismos

- Colaboración en el aprovisionamiento y conservación de los vinos.
- Complimentación de los registros documentales.

- Aplicación de técnicas de ventas de vinos.
- Realización de las catas de vinos de la carta del restaurante.
- Realización del servicio de vinos en el restaurante.

6. Protocolo en restauración

- Aplicación de técnicas de protocolo en diferentes actos y eventos.
- Asistencia en la resolución de contingencias relacionadas con el protocolo y los diferentes actos.
- Aplicación de las normas de cortesía en restauración.

7. Comunicación y expresión en lengua inglesa en situaciones propias de los servicios de restauración.

- Atención directa en inglés al cliente de restaurante u hotel, a su llegada, durante su estancia y a su salida.
- Resolución en inglés de contingencias, situaciones emergentes y deficiencias producidas durante la prestación de un servicio.
- Resolución de quejas y reclamaciones en inglés.
- Información y asesoramiento en inglés, sobre bebidas y comidas.
- Atención de demandas de información variada en inglés por parte del cliente o profesional del sector.
- Comunicación en inglés de forma presencial o telefónica.
- Comunicación en inglés en situaciones formales o informales.
- Comunicación en inglés atendiendo a las costumbres en el uso de la lengua.
- Comunicación en inglés atendiendo al número de interlocutores y sus características.
- Comunicación en inglés, con claridad en la pronunciación e interpretar distintos acentos.
- Comunicación en inglés en condiciones de ruido ambiental o interferencias.

8. Integración y comunicación en el centro de trabajo

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.
- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

IV. PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF1098_3: Diseño de Procesos de Servicio en Restauración	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. 	2 años	4 años

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF1103_3: Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. 	2 años	4 años
MF1104_3: Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. 	2 años	4 años
MF1047_2: Bebidas	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área de restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo. 	1 año	3 años
MF1048_2: Servicio de vinos	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área de restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo. 	1 año	3 años
MF1105_3: Normas de protocolo en restauración	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	Imprescindible requisito de titulación
MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en: Ciencia y Tecnología de los alimentos. Medicina y cirugía. Biología. Bioquímica. Química. Enología. Farmacia. Medicina. Veterinaria. Ciencias Ambientales. Ciencias del Mar. Ingeniero Agrónomo. Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. 	1 año	Imprescindible requisito de titulación

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF1051_2: Inglés profesional para servicios de restauración.	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Filología, Traducción e Interpretación de la lengua inglesa correspondiente o título de grado equivalente. Cualquier otra titulación superior con la siguiente formación complementaria: Haber superado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de la Licenciatura en Filología, Traducción e Interpretación en lengua inglesa o titulación equivalente. Certificado o diploma de acreditación oficial de la competencia lingüística de la lengua inglesa como el Certificado de Nivel Avanzado de las Escuelas Oficiales de Idiomas u otros equivalentes o superiores reconocidos. Titulación universitaria cursada en un país de habla inglesa, en su caso, con la correspondiente homologación. 	1 año	Imprescindible requisito de titulación

V. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula Técnica de Gestión e Idiomas	45	60
Taller de Restaurante-bar	90	90
Almacén de Restaurante Bar	20	20

Espacio Formativo	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8
Aula Técnica de Gestión e Idiomas	X	X	X	X	X	X		X
Taller de Restaurante-bar	X	X	X	X	X	X	X	
Almacén de Restaurante Bar	X	X	X	X	X	X	X	X

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula Técnica de Gestión e Idiomas.	<ul style="list-style-type: none"> - Equipos audiovisuales. - PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. - Software específico de la especialidad. - Pizarras para escribir con rotulador. - Rotafolios. - Material de aula. - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos. - 1 proyector. - Programas informáticos para el aprendizaje del inglés. - Reproductores y grabadores de sonido. - Diccionarios bilingües.

Espacio Formativo	Equipamiento
Taller de Restaurante-Bar.	<ul style="list-style-type: none"> - Comedor equipado, decorado y acondicionado para poder realizar un adecuado servicio. - Mesas de comedor de diferentes formas y tamaños. - Tableros de diferentes formas y tamaños. - Sillas. - Cartas. - Aparador de comedor. - Gueridones o mesas auxiliares. - Carros diversos. - Calentadores de platos. - Vitrina expositora (de material que sirva de ayuda pedagógica). - Cubertería. - Vajilla. - Cristalería. - Mantelería. - Litos y bayetas. - Petit Menage. - Rechaud o infernillo. - Sautesse o sartenes. - Cava o armario frigorífico para vinos. - Cestas para servicio de vinos. - Cubos y pies de cubos. - Decantadores. - Bandejas rectangulares de diferentes tipos y tamaños. - Bandejas redondas de camarero. - Campanas y fuentes. - Tabla de Jamón y salmón. - Cuchillos especiales (pan, jamón, salmón, puntilla y cebollero). - Recogemigas. - Condimentos variados. - Comanderos. - Cafetera. - Molinillos de café. - Copas de cata. - Set de aromas del vino. - Set de defectos del vino.
Almacén de Restaurante-Bar.	<ul style="list-style-type: none"> - Estanterías. - Maquinaria de transporte de sillas y tableros. - Maquinaria de transporte de bebidas.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

ANEXO VI

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN

Código: HOTR0309

Familia profesional: Hostelería y turismo

Área profesional: Restauración

Nivel de cualificación profesional: 3

Cualificación profesional de referencia:

HOT331_3 Dirección en restauración (RD 1700/2007 de 14 de diciembre)

Competencia general:

Dirigir y gestionar las actividades propias de un restaurante o unidad de producción y servicio de alimentos y bebidas, definir y supervisar sus procesos y optimizar los recursos materiales y humanos disponibles para conseguir la máxima rentabilidad de la unidad, ofreciendo la mejor calidad de servicio y atención al cliente, si fuera preciso, en inglés.

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.

UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.

UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.

UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.

UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.

UC1102_3: Gestionar la logística de catering.

UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

Competencia general:

Dirigir y gestionar las actividades propias de un restaurante o unidad de producción y servicio de alimentos y bebidas, definir y supervisar sus procesos y optimizar los recursos materiales y humanos disponibles para conseguir la máxima rentabilidad de la unidad, ofreciendo la mejor calidad de servicio y atención al cliente, si fuera preciso, en inglés.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional en grandes, medianos y pequeños establecimientos de restauración tradicional, moderna y de catering, generalmente de carácter privado, aunque también pueden ser de carácter público, fundamentalmente en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Puede ser trabajador autónomo o por

cuenta ajena, realizando sus funciones de forma independiente o bien subordinado al director del área de restaurantes o al propio director del establecimiento cuando la unidad de producción forma parte de una estructura de producción y servicio más amplio.

Sectores productivos:

Esta cualificación se ubica en el sector de hostelería y en su marco, en los subsectores de restauración y hotelería.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

- 1421.1029 Directores/as en restaurante de 10 o más asalariados.
- 1421.1038 Gerentes/as de restaurante y establecimientos similares con menos de 10 asalariados.
- 5110.1082 Supervisores/as de catering.
 - Gerentes o Directores/as de restaurante.
 - Jefes/as de área o de zona de restaurantes.
 - Directores/as de alimentos y bebidas.
 - Jefes/as de catering.
 - Jefes/as de operaciones de catering.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración es necesario poseer una certificación o documentación que acredite la formación sobre manipulación de alimentos.

Duración de la formación asociada: 830 horas

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

- MF1097_3: Administración de unidades de producción en restauración. (150 horas)
 - UF1089: Gestión del proyecto de restauración (90 horas)
 - UF1090: Dirección y recursos humanos en restauración (60 horas)
- MF1098_3: (Transversal) Diseño de procesos de servicio en restauración. (60 horas)
- MF1064_3: (Transversal) Aprovisionamiento en restauración. (90 horas)
- MF1099_3: Procesos económico-financieros en establecimientos de restauración. (150 horas)
 - UF1091: Cuentas contables y financieras en restauración (60 horas)
 - UF1092: Gestión y control en restauración (90 horas)
- MF1100_3: Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración. (60 horas)
- MF1101_3: Diseño y comercialización de ofertas de restauración. (90 horas)
- MF1102_3: Logística de catering. (60 horas)
- MF1051_2: (Transversal) Inglés profesional para servicios de restauración(90 horas)

MP0226: Módulo de prácticas no laborales de Dirección en restauración (80 horas)

Vinculación con capacitaciones profesionales

La formación establecida en el modulo formativo de «Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería» garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la obtención de la acreditación de manipulación de alimentos.

II. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Unidad de competencia 1

Denominación: DIRIGIR Y GESTIONAR UNA UNIDAD DE PRODUCCIÓN EN RESTAURACIÓN

Nivel: 3

Código: UC1097_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Establecer las líneas básicas de un negocio de producción y servicio de alimentos y bebidas para definir proyectos viables en su entorno.

CR 1.1 La idea básica del proyecto y sus características esenciales se identifican como paso previo a su estudio.

CR1.2 El análisis del mercado y del público objetivo se desarrolla para conocer las potenciales cualidades del entorno y como paso previo a la inversión.

CR1.3 La definición del producto o productos se identifica en el proyecto con el fin de determinar el plan de negocio.

CR1.4 El equipamiento de las diferentes áreas que componen el proyecto se identifica para determinar la inversión necesaria.

CR1.5 Las necesidades de inversión se calculan para determinar las fuentes de financiación.

CR1.6 La distribución física de la unidad de producción se define en función de los requisitos legales y de los criterios de accesibilidad y ergonomía más aconsejables.

CR1.7 La estructura de ingresos y costes se determina para valorar la viabilidad económica del plan de negocio.

RP2: Proponer objetivos y planes viables para el establecimiento, área o departamento de restauración de su responsabilidad, de forma que se integren en la planificación general de la empresa.

CR2.1 Los planes generales de la empresa y de su área de actuación se reconocen para diseñar la actuación que conduzca a su consecución.

CR2.2 Los objetivos de carácter particular para el establecimiento, área o departamento de su responsabilidad se definen para su propuesta a las instancias superiores.

CR2.3 Las opciones de actuación se identifican y evalúan para seleccionar las más adecuadas para los objetivos fijados, teniendo en cuenta la disponibilidad de recursos y las características de la empresa.

CR2.4 Los planes y acciones se formulan y cuantifican para evaluar su viabilidad con el fin de conseguir los objetivos fijados dentro de su área de responsabilidad.

RP3: Establecer la estructura organizativa y los sistemas de gestión del establecimiento, área o departamento de restauración de su responsabilidad, de manera que se adapten a las necesidades reales del mismo.

CR3.1 El tipo de estructura organizativa se determina para cumplir los objetivos y planificación establecidos.

CR3.2 Las funciones, tareas y relaciones internas se definen y documentan para elaborar el plan de reclutamiento.

CR3.3 Los recursos necesarios se deducen de los objetivos planteados.

CR3.4 El trabajo se organiza y se distribuye entre el equipo humano de su dependencia, de manera que todas las tareas a desarrollar sean asignadas a responsables.

CR3.5 Los sistemas de archivo, gestión interna de la información y organización de los soportes se establecen para su utilización interna.

CR3.6 Los circuitos de transmisión y distribución de la información se establecen y se verifica su idoneidad para facilitar la comunicación ascendente, descendente y horizontal.

RP4: Definir el plan de reclutamiento, selección y contratación del personal del establecimiento, área o departamento de restauración de su responsabilidad, para determinar los perfiles necesarios y mantener cubiertos todos los puestos de trabajo en el marco de la legislación vigente.

CR4.1 Los puestos de trabajo se determinan de manera que se cubran todas las necesidades del establecimiento, área o departamento de restauración.

CR4.2 Los perfiles profesionales necesarios se definen en función de la descripción de los puestos de trabajo establecidos.

CR4.3 Las fuentes de reclutamiento interno y externo se identifican para seleccionar las adecuadas al puesto de trabajo.

CR4.4 Las técnicas de selección de recursos humanos se definen para su posterior aplicación en el proceso de selección del equipo.

CR4.5 Las funciones, tareas y relaciones interdepartamentales se definen y documentan para elaborar el plan de reclutamiento.

CR4.6 La legislación vigente en materia laboral se aplica, permitiendo gestionar la plantilla y motivar al personal.

RP5: Aplicar un estilo de dirección que involucre al equipo en los objetivos del establecimiento, área o departamento de su responsabilidad, para dar respuesta a los planes de la empresa y a sus clientes.

CR5.1 Los objetivos del establecimiento, área o departamento se explican para su comprensión por parte del equipo, de forma que se involucre en los mismos y se favorezca su integración en la empresa.

CR5.2 Las actividades de motivación del personal se seleccionan y aplican de forma que se fomente el trabajo en equipo, la iniciativa, el esfuerzo y la creatividad.

CR5.3 La información y las instrucciones se transmiten al equipo de tal forma que se garantice su comprensión.

CR5.4 Las reuniones con el equipo para el establecimiento y seguimiento de objetivos se fijan y se dirigen para implicarle en los mismos.

CR5.5 La formación del equipo dependiente se imparte para facilitar su integración en la empresa, la realización eficaz de las tareas asignadas y la posterior delegación de funciones.

CR5.6 La delegación de funciones se aplica para procurar el desarrollo profesional y el mantenimiento de un nivel de motivación alto.

CR5.7 La productividad y la consecución de objetivos del equipo se evalúan, para reconocer el éxito y corregir actitudes y acciones.

CR5.8 El sistema de reconocimientos se aplica para contribuir a la implicación del equipo humano en la consecución de los objetivos del establecimiento.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos informáticos. Programas informáticos de gestión de establecimientos, áreas o departamentos de restauración. Medios y materiales de oficina en general. Planos de planta. Medios para el control de tiempos.

Productos y resultados

Plan de negocio. Planificación, organización y control eficientes del departamento, área o establecimiento de su responsabilidad. Plan de reclutamiento de equipo.

Dirección, coordinación y motivación del equipo humano dependiente. Sistemas de control definidos y aplicados. Optimización de costes. Funcionamiento y rentabilidad evaluados. Organización, ejecución y control de la política del establecimiento. Organigramas.

Información utilizada o generada

Manuales de planificación. Manuales de archivo y gestión de la información. Manuales de procedimiento administrativo. Manuales de comunicación. Informes de gestión. Organigramas.

Unidad de competencia 2

Denominación: DEFINIR Y PLANIFICAR PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

Nivel: 3

Código: UC1098_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Diseñar el proceso de preservicio, servicio y postservicio en el establecimiento, área o departamento de restauración, de acuerdo con las normas establecidas, las características del local y el tipo de negocio.

CR1.1 El tipo de servicio ofertado se diseña con el objetivo de identificar los departamentos implicados, la distribución de los espacios y la dotación, ubicación y presentación de los equipos.

CR1.2 La información procedente de los departamentos implicados se recaba y analiza para planificar los procesos del preservicio, servicio y postservicio, teniendo en cuenta la estructura organizativa del establecimiento, área o departamento de restauración.

CR1.3 La aplicación de los procesos definidos se coordina y controla para asegurar el cumplimiento de las normas establecidas y el éxito del negocio.

CR1.4 Los turnos, horarios, vacaciones y días libres del personal a su cargo se determinan en función de las necesidades del servicio y conforme a la legislación laboral y convenios colectivos vigentes.

RP2: Diseñar el proceso de preparación, presentación y servicio de elaboraciones culinarias así como acabado de platos a la vista del cliente, de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración o acabado.

CR2.1 La oferta de elaboraciones culinarias se coordina con el responsable del departamento de cocina para especificar las previsiones referidas a menús, sugerencias o productos de temporada que pudieran ser considerados de interés para los clientes.

CR2.2 Las elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones, tales como fondos, salsas, u otras y sus técnicas y normas de manipulación, tratamiento o cocción se describen utilizando la documentación normalizada.

CR2.3 Las elaboraciones culinarias y sus normas de manipulación, tratamiento o cocción se describen utilizando la documentación normalizada.

CR2.4 Los acabados y presentaciones artísticas de las elaboraciones culinarias, así como su servicio se describen utilizando la documentación normalizada.

CR2.5 Las elaboraciones de platos a la vista del cliente se describen, identificando:

- La preparación de equipos y utensilios necesarios.
- Los ingredientes, composición y proceso de elaboración.
- Las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo.
- Las técnicas de cocción habituales.

CR2.6 La manipulación, el pelado, desespinado, trinchado y emplatado de toda clase de alimentos ante el cliente se describe, cumpliendo con la normativa de manipulación de alimentos.

RP3: Diseñar los procesos de montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en el establecimiento de restauración de acuerdo con los recursos disponibles, el tipo de establecimiento y la clientela del mismo.

CR3.1 El montaje de locales y expositores de alimentos se diseñan considerando el equipo humano, mobiliario, equipamiento, utensilios, el resto de materiales necesarios y sus gastos derivados.

CR3.2 La decoración, orden de colocación de los géneros, productos gastronómicos y demás materiales se identifican, teniendo en cuenta:

- Criterios de sabor, tamaño, color natural del producto y temperatura de conservación.
- El tipo de establecimiento, oferta gastronómica y servicio o evento.
- Clientela y sus gustos, características del local, expositores y planificación de ventas del establecimiento.

CR3.3 Los procedimientos de control necesarios se diseñan para asegurar la mejor coordinación de recursos y tareas.

RP4: Diseñar procesos de servicio de banquetes en el establecimiento de restauración y realizar su presupuesto de modo que cumplan los objetivos del establecimiento y satisfagan al cliente.

CR4.1 La orden de servicio se interpreta con el fin de identificar los departamentos implicados, recabar y transmitir la información que proceda.

CR4.2 Los procesos de servicio se diseñan atendiendo y considerando:

- Los planes generales del establecimiento y los objetivos y planes establecidos para el área de banquetes.
- La visión global e integrada de la prestación del servicio en los diferentes tipos de banquetes, teniendo en cuenta las dimensiones técnicas, organizativas, económicas y humanas en todos los procesos productivos implicados.
- Las técnicas a aplicar propias de banquetes para optimizar la producción o prestación del servicio según criterios de eficacia, economía y productividad, consiguiendo la satisfacción de las expectativas del cliente.

CR4.3 Los esquemas de coordinación de departamentos durante el servicio se diseñan y se establecen en función de la orden de servicio.

CR4.4 Los presupuestos se realizan en coordinación con los departamentos de administración que proceda, aportando datos de su competencia y recabando información precisa.

RP5: Velar por el cumplimiento de las normas de protocolo establecidas en función del tipo de evento que se desarrolle en el establecimiento de restauración.

CR5.1 Las normas de protocolo se identifican para su posterior aplicación en función del establecimiento, del tipo de evento, de la fórmula de restauración y del servicio gastronómico correspondiente.

CR5.2 Las normas de protocolo seleccionadas se transmiten al personal dependiente de forma clara, asegurándose de su comprensión.

CR5.3 La aplicación de las normas de protocolo y cortesía, adecuadas al evento o acto en cuestión, es objeto de supervisión.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario de restaurante y bar. Mobiliario auxiliar. Maquinaria y utensilios propios de restaurante y bar. Equipo informático y aplicaciones informáticas específicas.

Material para decoración. Expositores. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. Mobiliario, equipamiento y utensilios para la preparación de platos a la vista del cliente. Géneros, productos gastronómicos, bebidas y complementos. Mobiliario, equipamiento y utensilios propios de la bodega o cava. Equipos de refrigeración.

Productos y resultados

Diseño de los procesos del preservicio, servicio y postservicio en el restaurante y bar. Diseño del proceso de aprovisionamiento de vinos y control de bodega. Conservación y mantenimiento de vinos. Montaje y puesta a punto de mobiliario, equipamiento, útiles y menaje de trabajo en el restaurante y bar. Diseño de la preparación, manipulación y presentación de alimentos a la vista del cliente. Aplicación de normas de protocolo. Diseño de procesos de servicio de banquetes. Banquetes presupuestados.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados, tales como vales interdepartamentales, facturas y albaranes. Informes de departamentos del establecimiento. Menús y cartas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos. Diseño de montajes de servicios especiales. Manuales de protocolo. Fichas de presupuesto de banquetes. Manual de primeros auxilios.

Unidad de competencia 3

Denominación: GESTIONAR PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN

Nivel: 3

Código: UC1064_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Definir y organizar los procesos técnicos de aprovisionamiento y almacenaje de bebidas, géneros crudos y semielaborados, elaboraciones culinarias y otros materiales, generando la información técnica o dando las instrucciones necesarias para asegurar la calidad de los suministros.

CR1.1 Las necesidades de materias primas, géneros y bebidas de que debe aprovisionarse el establecimiento se concretan, especificando su nivel de calidad y las características de identificación comercial que faciliten el pedido.

CR1.2 La calidad de las mercancías se determina teniendo en cuenta los gustos y necesidades de los clientes y los objetivos económicos del establecimiento.

CR1.3 Las operaciones y fases del proceso de aprovisionamiento se establecen, determinando las características de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y sanitarias que se deben controlar en la recepción.

CR1.4 La distribución de las diversas zonas o áreas de almacenamiento y circulación se definen con criterios lógicos.

CR1.5 Las operaciones, fases y puntos críticos del proceso de almacenamiento y suministro se establecen, teniendo en cuenta las características organolépticas, las condiciones de conservación de las mercancías, su rotación, los factores de riesgo y la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

CR1.6 Los equipos y máquinas utilizables en la manipulación y acondicionamiento de las provisiones se establecen.

CR1.7 Los recursos humanos y materiales se asignan, optimizando el proceso y teniendo en cuenta los niveles de calidad previstos.

CR1.8 Los procedimientos de control para determinar la capacidad y eficacia de los procesos técnicos de aprovisionamiento, almacenaje y distribución se establecen.

CR1.9 Los procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales, tales como insularidad o productos internacionales, se aplican conforme a lo establecido por las autoridades aeroportuarias.

CR1.10 La selección de productos a granel y que generen menor cantidad de residuos se prefieren frente a aquellos que se presentan en envases individuales.

RP2: Aplicar sistemas de control del aprovisionamiento de forma que se satisfagan las exigencias de la producción y los objetivos económicos del establecimiento.

CR2.1 En la aplicación del sistema de control del aprovisionamiento se contempla:

- El proceso de selección de las fuentes de suministro.
- El seguimiento de los pedidos.
- El proceso administrativo de recepción.
- La aprobación del pago a los proveedores.
- El control de los almacenes.

CR2.2 Los estándares de especificación de compras de cada uno de los artículos que es necesario adquirir se establecen con sus colaboradores, y en el caso de catering, con sus clientes de acuerdo con el método previamente establecido.

CR2.3 Al seleccionar los proveedores se tienen en cuenta como criterios que:

- La calidad del producto se ajusta a los niveles previamente establecidos.
- El plazo de entrega es oportuno.
- El precio se adecua a la calidad de la mercancía, las condiciones de pago y el plazo de entrega.

RP3: Dirigir la gestión de compras y recepción de mercancías necesarias para cubrir las exigencias de la producción.

CR3.1 Las características cuantitativas y cualitativas de cada uno de los géneros utilizables se identifican, elaborando las fichas de especificación técnica.

CR3.2 Las fichas de especificación técnica se actualizan de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en las ofertas gastronómicas.

CR3.3 Las operaciones y fases del proceso de aprovisionamiento se verifican en cuanto a su desarrollo conforme a las pautas sobre características de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y sanitarias establecidas para el control en la recepción de los géneros.

CR3.4 En la solicitud de compra se comprueba que se han tenido en cuenta las previsiones de producción, las existencias y los mínimos y máximos de existencias previamente determinados.

CR3.5 Se asegura que la recepción de los artículos solicitados se efectúa comprobando que cumplen con la petición de compra y el estándar de calidad.

CR3.6 Se asegura que las materias primas recibidas se corresponden con las que constan en el pedido realizado con anterioridad y que además cumplen con: unidades y pesos netos solicitados y establecidos, nivel de calidad definido, fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado, temperatura adecuada y registros sanitarios.

CR3.7 Se asegura el stock mínimo de material y equipos necesario para ofrecer el servicio a los diferentes clientes de catering.

RP4: Gestionar el almacenamiento de alimentos, bebidas y materiales recibidos de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

CR4.1 Se asegura que el almacenamiento de las mercancías se realiza teniendo en cuenta sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación, normas de almacenamiento, su rotación y factores de riesgo.

CR4.2 Se asegura que la ficha de almacén se formaliza de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CR4.3 Se asegura que los artículos se almacenan de acuerdo con los criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.

CR4.4 Se asegura que el mal estado o rotura de las mercancías objeto de almacenamiento se tienen en cuenta para el control de aprovisionamiento.

CR4.5 Las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes, que impiden el desarrollo bacteriológico nocivo y aseguran la conservación, son objeto de comprobación para su cumplimiento.

RP5: Dirigir la formalización y control de los inventarios de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos, de modo que se pueda conocer su cantidad, grado de rotación y conservación, prestando asistencia técnica y operativa.

CR5.1 Los procedimientos para valorar económicamente las existencias y las bajas y para confeccionar los planes de reposición y amortización, se establecen.

CR5.2 Los planes de reposición y amortización a corto, medio y largo plazo se confeccionan teniendo en cuenta las previsiones de utilización para cada periodo predeterminado.

CR5.3 Los inventarios de existencias y los registros de bajas se asignan, para su realización, a las personas idóneas, dando las instrucciones con precisión y claridad, estableciendo las fechas, horarios y tiempos más convenientes, y prestando asistencia técnica y operativa si fuera necesario.

CR5.4 Las diferentes ubicaciones de las cargas en el sector del catering de transporte se tienen en cuenta en el procedimiento de inventario.

CR5.5 Los resultados de los controles se verifican haciendo, en caso necesario, los muestreos que sean precisos y ordenando las rectificaciones oportunas.

CR5.6 Las actualizaciones de dichos inventarios se aseguran, manteniendo siempre el stock mínimo fijado para la utilización de géneros culinarios, bebidas, otros materiales, equipos y utensilios.

CR5.7 Los informes necesarios relativos a la cantidad, nivel de consumo y grado de rotación y conservación de mercancías, equipos y utensilios se realizan, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición, y elaborando las correspondientes solicitudes.

RP6: Supervisar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de géneros, de modo que se eviten y corrijan posibles desviaciones respecto al coste del producto y al estándar de calidad establecido.

CR6.1 Durante los procesos necesarios para el aprovisionamiento y almacenaje de géneros:

- Las instrucciones pertinentes se transmiten de forma clara, comprobando que han sido asimiladas por sus colaboradores.
- Las desviaciones, anomalías o fallos detectados, se verifican en cuanto a su solución.
- Se comprueba que el personal dependiente ha realizado sus labores de acuerdo con los planes e instrucciones que se hayan establecido, y conforme a las normas de seguridad e higiene generales y específicas de la actividad.
- Se comprueba que los resultados satisfacen los niveles de calidad establecidos, tomando las medidas oportunas y dando un tratamiento adecuado a la «no conformidad».

CR6.2 Al personal dependiente se le asiste y forma técnicamente cuando es necesario.

CR6.3 En el proceso se interviene operativamente ante causas imprevistas e insuficiencias técnicas y cuantitativas del personal.

RP7: Controlar consumos de modo que se puedan determinar los costes de las bebidas y alimentos empleados y procurar el máximo aprovechamiento de los productos.

CR7.1 Los vales de pedido se comprueba que se realizan de acuerdo con las normas establecidas.

CR7.2 Los vales de transferencia de productos cedidos a otros departamentos se comprueba que se formalizan de modo que se pueda conocer su coste real.

CR7.3 Todos los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo se comprueban y registran en los soportes y con los procedimientos y códigos establecidos.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos informáticos. Programas informáticos específicos de aprovisionamiento. Equipos y material de oficina. Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Materias primas y coadyuvantes. Elaboraciones culinarias. Bebidas. Material fungible de catering. Material inventariable de catering. Material de acondicionamiento, como envases, etiquetas u otros. Extintores y sistemas de seguridad. Uniformes apropiados.

Productos y resultados

Procesos técnicos de aprovisionamiento y almacenaje de géneros, bebidas y elaboraciones culinarias definidos y organizados. Sistema de control del aprovisionamiento aplicado. Gestión de compras y recepción de mercancías realizadas. Gestión de almacenamiento de alimentos, bebidas y demás géneros realizada. Inventarios formalizados y controlados. Procesos de aprovisionamiento y almacenaje de géneros supervisados. Control de consumos y estimación de costes realizados.

Información utilizada o generada

Manuales de material de compañías en catering de transporte. Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados, como inventarios, relevés, vales de pedidos, fichas de especificación técnica y fichas de control de consumos. Tablas de temperaturas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4

Denominación: REALIZAR LA GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA DE UN ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN

Nivel: 3

Código: UC1099_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Diseñar y ejecutar procesos de control presupuestario de establecimientos, áreas o departamentos de restauración con el objetivo de tomar las decisiones económico-financieras oportunas.

CR1.1 La estructura y composición de los distintos presupuestos periódicos de un establecimiento, área o departamento, tales como inversión y financiación, explotación y tesorería, se diseña para servir de punto de partida para la definición del sistema de control presupuestario.

CR1.2 Los distintos presupuestos para periodos concretos se diseñan para dotar de medios a la estructura y composición establecidas, con el objetivo de ser utilizados como instrumento de control.

CR1.3 El seguimiento continuo de los presupuestos se realiza a medida que se vaya desarrollando la actividad para cada periodo de referencia, comparando los datos previstos con los realmente alcanzados.

CR1.4 Las desviaciones presupuestarias se calculan y se analizan según se van produciendo para cada periodo para establecer las causas que las motivan.

CR1.5 Las medidas correctoras se aplican y se controlan para eliminar las causas que producen las desviaciones y poder alcanzar los objetivos establecidos.

RP2: Recibir, controlar y contabilizar todos los documentos de naturaleza administrativa, económica o financiera relacionados con establecimientos, áreas o departamentos de restauración, satisfaciendo en todo momento las obligaciones administrativas, contables y fiscales que le sean de aplicación.

CR2.1 El sistema de recepción, orden, clasificación y archivo de toda la documentación relacionada con el establecimiento, área o departamento se diseña con el claro objetivo de tratar posteriormente la información económica precisa.

CR2.2 Toda la documentación de naturaleza administrativa, económica y financiera que llegue al establecimiento por cualquiera de las vías posibles, ya sea telemática, en mano o por correo se recibe según los parámetros preestablecidos como primer paso para su posterior tratamiento.

CR2.3 El sistema de clasificación y ordenación de la documentación se diseña según la parametrización establecida de antemano, distinguiendo claramente diferentes grupos de documentos, tales como albaranes de compras o venta, facturas, comprobantes bancarios, nóminas e información extracontable, para asegurar el tratamiento de los datos en las siguientes fases.

CR2.4 El archivo de la documentación clasificada y ordenada se diseña, con el objetivo de ser tratada según el sistema establecido.

CR2.5 Las principales normas contables que le son de aplicación al entorno de trabajo correspondiente en base a la personalidad jurídica del establecimiento, se identifican e interpretan de forma precisa, como un elemento indispensable para la correcta gestión del área.

CR2.6 Los principales impuestos y sus características básicas que le son de aplicación al tipo de negocio en base a la mencionada personalidad jurídica del mismo, se identifican, se interpretan y se entienden de forma precisa para permitir trabajar al establecimiento en el marco de la legalidad.

RP3: Facturar y realizar cobros así como gestionar posibles cobros a crédito a clientes de establecimientos, áreas o departamentos de restauración, con la intención de liquidar correctamente los servicios prestados.

CR3.1 El proceso de facturación se establece basándose en la fijación, análisis y control de los precios de venta de todos los productos y servicios de restauración ofertados.

CR3.2 El sistema de facturación se diseña y controla basándose en los distintos sistemas posibles, como ventas al contado, anticipos o ventas a crédito, y de forma que gestione este proceso con rigor.

CR3.3 El correcto funcionamiento del proceso se basa en el manejo y control de todos los instrumentos, tanto de facturación como de cobro, tales como registradoras, impresoras, terminales punto de venta o datáfonos, y el dominio de todos los componentes adicionales que inciden en ellos, como tarjetas de débito y crédito o cheques de comidas.

CR3.4 La comprobación del cierre diario de la producción se ejecuta según las normas y procedimientos establecidos, así como la liquidación de caja, que se comprueba basándose en el cierre diario de producción según las normas y

procedimientos establecidos con la intención de garantizar que lo cobrado coincide con lo producido.

CR3.5 Las ventas no efectuadas al contado se liquidan con la realización y verificación de las posibles facturas, así como los posibles albaranes o anticipos que éstas pudiesen generar.

CR3.6 Los posibles devoluciones por servicios no disfrutados y ya cargados o cobrados se calculan y se verifican con el objetivo de ajustar los saldos reales de los clientes.

CR3.7 Los procedimientos que afectan a los documentos generados en el proceso de facturación y cobro y su posterior archivo se diseñan y se controlan.

CR3.8 La evolución de las cuentas de los clientes se comprueba para verificar que sus saldos se encuentran dentro los límites autorizados.

CR3.9 El cobro de los saldos vencidos se efectúa de las cuentas de crédito de clientes, resolviendo potenciales discrepancias, cobrando los importes debidos y extendiendo los documentos acreditativos de los cobros.

RP4: Ordenar y ejecutar facturas y liquidaciones de proveedores, resolviendo discrepancias e incidencias que pudiesen ocurrir y coordinar estas liquidaciones con la gestión de los cobros, con la intención de evitar suspensiones de pagos.

CR4.1 Todos los saldos pendientes con los proveedores y sus correspondientes vencimientos se calculan y se verifican a través de un registro en tiempo real de pagos pendientes.

CR4.2 Las liquidaciones de deudas con proveedores se controlan dando las órdenes oportunas para proceder a su liquidación en el momento de sus vencimientos.

CR4.3 Las solicitudes de regularización de cargos incorrectos se tramitan y verifican con la intención de ajustar estos saldos.

CR4.4 Los partes de incidencias y reclamaciones contables y administrativas, tanto internas como externas, se investigan y se resuelven.

CR4.5 La gestión y liquidación de los pagos se deben coordinar en todo momento con la gestión de los cobros para garantizar que no se generan insolvencias de pagos.

RP5: Analizar la información derivada de informes contables de negocios de restauración para evaluar el funcionamiento y la rentabilidad de los establecimientos, áreas o departamentos de restauración y aplicar las medidas correctoras oportunas en siguientes periodos con la intención de optimizar los resultados económicos.

CR5.1 El balance y la cuenta de resultados del negocio se interpretan y se analizan, pasando a calcular los ratios básicos que permitan determinar el nivel de funcionamiento y la rentabilidad del mismo.

CR5.2 La salud económica financiera del negocio se determina y se interpreta basándose en los resultados anteriormente calculados, tanto a corto como a largo plazo.

CR5.3 La situación actual de los ingresos se analiza para definir y supervisar medidas correctoras que mejoren la rentabilidad a través del incremento de los mismos.

CR5.4 La estructura de costes se diseña segregando claramente los consumos de materiales, los costes de personal y los costes generales.

CR5.5 El establecimiento y control de los escandallos y fichas técnicas permiten la comprobación de consumos teóricos y reales para poder optimizar los mismos.

CR5.6 Los costes de personal se calculan y se controlan, diferenciando claramente las distintas partidas que los componen.

CR5.7 Los principales costes generales se calculan y se controlan, sobre todo aquellos sobre los que se tiene capacidad de actuación, tales como suministros, teléfono, limpieza, material de oficina y prensa, entre otros.

CR5.8 Todos los costes del establecimiento, área o departamento se analizan de forma pormenorizada, determinando las causas de sus valores con la intención de diseñar e implementar acciones correctoras que permitan mejorar la rentabilidad del negocio a través de la optimización de los costes.

Contexto profesional

Medios de producción

Ordenadores, periféricos, unidades de DVD, conexiones USB y lectores de bandas magnéticas. Aplicaciones informáticas de gestión y con conexión a Internet. Impresoras. Datáfonos. Aparatos telefax. Teléfonos. Impresos y documentos administrativos, tanto propios como de proveedores. Material de oficina diverso.

Productos y resultados

Estados y listados de cuentas de clientes formalizados. Notas y solicitudes de regularización de incidencias formalizadas. Documentos administrativos varios originados por los procesos de compras, ventas, cobros y pagos. Inventarios y arqueos efectuados y controlados. Documentos enviados a entidades financieras de medios de pago de los clientes. Facturas y notas de abono formalizadas para los clientes. Estados y listados de cuentas de clientes formalizados. Cobros efectuados y sus correspondientes comprobantes de cobro formalizados. Partes de compras a proveedores formalizados. Pagos efectuados y consiguientes documentos de pago y recibos formalizados. Control de caja y bancos efectuado y consiguientes informes o registros formalizados. Reposición y control de existencias de material y documentos efectuados, y consiguientes registros formalizados. Control de las ventas y documentos emitidos efectuado.

Información utilizada o generada

La contenida en las aplicaciones informáticas de gestión. Normativa, procedimientos y métodos internos de la empresa. Información bancaria. Manuales operativos, instrucciones, órdenes, memorandos, circulares, memorias, informes y guías, entre otros. Documentos tales como partes e informes de venta, documentos de proveedores de servicios, albaranes, facturas, recibos, documentos contables, notas de abono, partes de incidencias, reclamaciones contables y administrativas, documentos y registros de las operaciones con moneda extranjera y cheques de viajero, impresos para el registro de operaciones de tesorería y resúmenes de caja.

Unidad de competencia 5

Denominación: REALIZAR LA GESTIÓN DE CALIDAD, AMBIENTAL Y DE SEGURIDAD EN RESTAURACIÓN

Nivel: 3

Código: UC1100_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Identificar el proceso de sistemas de gestión y aseguramiento de la calidad y de gestión ambiental, participando, en su caso, en su diseño e implantación, para adecuarlo a las particularidades de la empresa.

CR1.1 El alcance de los sistemas se determina y especifica mediante su documentación en el mapa de procesos e interacción de los mismos.

CR1.2 Las necesidades y expectativas de los clientes, internos y externos, se identifican para conseguir su satisfacción.

CR1.3 Las políticas de calidad y gestión ambiental se documentan y se reconoce su significado y ubicación para su empleo.

CR1.4 Los objetivos del sistema de gestión de calidad y gestión ambiental de la organización se identifican, así como las responsabilidades y responsables para su seguimiento y consecución.

CR1.5 Los recursos necesarios para alcanzar los objetivos del sistema de gestión de calidad y gestión ambiental se identifican y adecuan a las necesidades reales, participando, en su nivel, en la determinación de los mismos.

CR1.6 Los manuales de procedimientos del sistema de gestión de calidad y gestión ambiental y su ubicación, se identifican y se mantienen actualizados.

CR1.7 La cultura de la calidad y de protección ambiental se difunden entre el personal a su cargo, para su participación en los procesos de mejora.

RP2: Participar en el diseño, implantación y desarrollo de los instrumentos y patrones necesarios para poder documentar el seguimiento y evaluar la eficacia de los sistemas de gestión de la calidad y ambiental.

CR2.1 La planificación de la prestación del servicio y sus especificaciones se realiza en coherencia con los requisitos de otros procesos sujetos a verificación dentro de los sistemas.

CR2.2 Los estándares y patrones de medición se verifican y se ajustan a la realidad de la organización.

CR2.3 La capacidad de los procesos para alcanzar los resultados se traslada a los indicadores necesarios de manera que sirvan para realizar posteriormente su análisis.

CR2.4 Los dispositivos de seguimiento y medición se adaptan a las particularidades de la organización para proporcionar las evidencias de conformidad del servicio con respecto a sus requisitos.

CR2.5 Las encuestas internas y externas se diseñan y validan de manera que garanticen la obtención de datos acerca de la evolución de los aspectos críticos de la empresa o entidad.

CR2.6 La calibración de los instrumentos y patrones presentes en el proceso de seguimiento y medición se realiza para garantizar la homogeneidad de criterios y fiabilidad del análisis de los datos recogidos.

RP3: Participar en el proceso de análisis de los datos obtenidos para demostrar la fiabilidad de los sistemas de gestión de la calidad y de gestión ambiental, la conformidad del servicio y evaluar las áreas de mejora.

CR3.1 Los datos y la documentación objeto de análisis se recaban de acuerdo con las prescripciones del proceso.

CR3.2 Los datos recabados se analizan teniendo en cuenta los manuales de procedimientos, la conformidad del servicio y la satisfacción de los clientes incluidos en el alcance del sistema.

CR3.3 Los resultados del análisis de los datos se interpretan desde un punto de vista crítico para poder implementar acciones de mejora.

CR3.4 Las situaciones de no conformidad se detectan para determinar sus causas y evaluar posibles acciones preventivas o correctivas.

CR3.5 Las acciones preventivas o correctivas de situaciones no conformes se determinan, implantan y, en su caso, se revisan para verificar su utilidad.

RP4: Verificar la actuación bajo las normas de seguridad e higiene para garantizar el cumplimiento de las buenas prácticas profesionales.

CR4.1 La normativa vigente de seguridad e higiene personal y las buenas prácticas de manipulación y transporte de alimentos se reconocen y se controla su cumplimiento por parte del personal dependiente.

CR4.2 Los diferentes planes de puntos críticos se documentan para controlar su cumplimiento dentro de los parámetros definidos.

CR4.3 Los planes de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización se cumplen y verifican.

CR4.4 La actuación según las normas de seguridad e higiene se garantiza y verifica para prevenir los riesgos.

CR4.5 Los planes de emergencia se reconocen y difunden para actuar de acuerdo con los mismos en aquellas situaciones que lo precisen.

RP5: Analizar las buenas prácticas profesionales en el puesto de trabajo para evitar riesgos o daños ambientales.

CR5.1 Las condiciones óptimas del puesto de trabajo referidas a instalaciones, equipos, herramientas, máquinas y materiales de consumo se identifican para prevenir posibles riesgos.

CR5.2 Las buenas prácticas profesionales en el uso de los recursos naturales y energéticos se aplican para garantizar el respeto al medio ambiente.

CR5.3 La información necesaria para realizar una buena utilización de recursos se recopila y difunde para garantizar su conocimiento y cumplimiento responsable.

CR5.4 Los planes de minimización de residuos se aplican para disminuir la agresión ambiental, gestionando los residuos dentro de los parámetros establecidos en una recogida preselectiva.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos informáticos y ofimáticos. Programas informáticos específicos. Material de oficina y documentación propia del sistema de gestión, sometido al obligado control documental. Normas y Manuales de calidad. Manual de Procedimientos y mapa de procesos de la empresa. Normativa sanitaria en seguridad e higiene y de manipulación y transporte de alimentos. Planes de Emergencia. Normas de protección ambiental. APPCC o análisis de peligros y puntos de control crítico.

Productos y resultados

Programación y control, a su nivel, de las actuaciones y responsabilidades dentro de un plan de gestión. Recursos necesarios para llevar a cabo la prestación del servicio de acuerdo con las especificaciones diseñadas. Encuestas internas y externas. Participación en el diseño del sistema de gestión de la calidad. Participación en el diseño de sistemas de gestión ambiental. Diseño de instrumentos para el seguimiento del sistema de gestión de la calidad/SGM. Aplicación de las buenas prácticas profesionales.

Información utilizada o generada

Resultados de análisis procedentes de periodos anteriores. Resultados de auditorías. Registros, procedimientos, instrucciones y resultados del seguimiento establecido a partir de indicadores. Documentación procedente de la implantación de acciones preventivas y acciones correctivas. Encuestas interna y externas. Registros de APPCC o análisis de peligros y puntos de control crítico. Normativa de protección ambiental. Manuales de sensibilización ambiental. Normas y Manuales de calidad. Manual de Procedimientos y mapa de procesos de la empresa. Normativa sanitaria en seguridad e higiene y de manipulación y transporte de alimentos. Planes de Emergencia.

Unidad de competencia 6

Denominación: DISEÑAR Y COMERCIALIZAR OFERTAS DE RESTAURACIÓN

Nivel: 3

Código: UC1101_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Analizar de forma periódica la situación de mercado en la que se encuentra el negocio, con el fin de mantener su competitividad.

CR1.1 El mercado se determina periódicamente, para posicionar la actividad del establecimiento.

CR1.2 La competencia se analiza periódicamente dentro del mercado definido, con la intención de identificar las características de cada uno de sus componentes.

CR1.3 El producto o servicio a ofertar se determina en función del público objetivo definido y basándose en las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades que se detecten.

CR1.4 El posicionamiento del establecimiento se determina en función del análisis de la situación realizado para lograr los objetivos del negocio establecidos.

RP2: Definir todo tipo de ofertas de restauración en términos de menús, cartas o análogos de productos y servicios, de modo que resulten atractivas, equilibradas y adecuadas para el público objetivo definido.

CR2.1 La oferta de restauración, se diseña en función de:

- Criterios de mercado, tales como las necesidades y gustos de los clientes potenciales y de los destinatarios finales.
- Criterios económicos, tales como los medios físicos, humanos y económicos disponibles para la producción y el servicio.
- Criterios organizativos, tales como las características del material, tipo de transporte en catering, horario en que se va a ofrecer el servicio y el tiempo que media entre la elaboración y el consumo de la oferta o las posibilidades de suministro de las materias primas y la estacionalidad de los productos.
- Criterios gastronómicos, tales como el tipo y la frecuencia de servicio que se va a realizar, un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes o el valor nutritivo de los alimentos.

CR2.2 El sistema de rotación de las ofertas gastronómicas se establece de forma que se permita su cambio según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

CR2.3 Las normas de dietética y nutrición se aplican en todo momento, con el objetivo del logro de una alimentación saludable.

CR2.4 Se comprueba que la presentación impresa de las ofertas gastronómicas se formaliza teniendo en cuenta la categoría del establecimiento, los objetivos económicos y la imagen corporativa.

CR2.5 Los precios o tarifas, así como los cargos adicionales aplicables, se concretan basándose en el producto y/o servicio ofrecido y en la oferta y la demanda, para competir en condiciones óptimas en el mercado.

RP3: Comercializar la oferta de restauración del establecimiento de forma que se satisfagan las necesidades del cliente y se obtengan ingresos y rendimientos óptimos para la empresa.

CR3.1 Las motivaciones del cliente se identifican con el objetivo de satisfacer las mismas, ofreciendo una atención que cumpla sus expectativas.

CR3.2 Se presta asesoramiento al cliente en el proceso de venta, informándole sobre las opciones disponibles y aconsejándole, en función de sus preferencias y posibilidades, las que mejor se adapten a sus necesidades con la intención de satisfacerlas y de alcanzar los objetivos operativos del negocio.

CR3.3 La reserva de los servicios o productos se gestiona de forma eficaz, informando al cliente del resultado y, en los casos de no-confirmación, reiniciando la interacción con el cliente para ofertarle las alternativas adecuadas.

CR3.4 La comunicación con los clientes se realiza de la manera más fluida posible, utilizando para ello el medio más eficaz disponible en cada momento.

RP4: Promocionar la oferta de restauración del establecimiento, despertando el interés de compra con el objetivo de fidelizar a la clientela.

CR4.1 La información sobre los clientes actuales y potenciales se obtiene cumpliendo la normativa vigente de protección de datos, creando bases de datos de los mismos e incorporando información sobre sus preferencias, demandas, niveles de gasto y otra de interés comercial, lo que permitirá en el futuro identificar las necesidades de cada uno de ellos.

CR4.2 Las acciones de promoción encaminadas a fidelizar a los clientes actuales y a captar nuevos clientes se diseñan y programan, desarrollando los elementos de soporte para las mismas.

CR4.3 Las acciones de promoción se ejecutan, efectuando un seguimiento de las mismas, evaluando su resultado y confeccionando los informes correspondientes.

CR4.4 Los acuerdos de prestación de servicios se proponen y negocian con clientes actuales o potenciales, dentro del marco de la política y directrices comerciales de la entidad y de su ámbito de responsabilidad.

CR4.5 Los elementos de promoción se disponen convenientemente, organizando las zonas de exposición con criterios de dinamismo y de atracción para los visitantes.

Contexto profesional

Medios de producción

Ordenadores con aplicaciones informáticas de gestión y con conexión a Internet. Impresoras. Aparatos telefax. Aparatos electrónicos de toma de comandas. Teléfonos. Impresos y documentos administrativos, tanto propios como de proveedores. Documentación informativa. Material promocional y de soporte a la documentación emitida. Material de oficina diverso.

Productos y resultados

Diseño de menús, cartas o análogos. Precios y tarifas de productos y servicios. Acciones promocionales. Gestión de reservas y reconfirmación y modificaciones o cancelaciones de servicios formalizados. Información complementaria diversa, como descripción de ofertas e información sobre otros servicios, como catering. Notas de cargo y crédito, como facturas y abonos formalizados. Registros y expedientes formalizados. Documentos internos y externos referenciados, controlados y archivados. Comandas. Información y asesoramiento sobre la oferta disponible. Documentos de pago o confirmación de servicios.

Información utilizada o generada

Normativa de protección de datos. Información impresa, en soportes magnéticos y en páginas Web sobre requisitos exigibles y normativas aplicables a este tipo de servicio, normativa de proveedores y prestatarios de servicios y normativa interna de la empresa. Soportes de información externa, tales como tarifas oficiales de precios, cartas o documentos publicitarios. Soportes de información interna, tales como instrucciones, órdenes, memorandos, circulares, memorias, informes, guías y manuales.

Unidad de competencia 7

Denominación: GESTIONAR LA LOGÍSTICA DE CÁTERING

Nivel: 3

Código: UC1102_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Establecer y gestionar el proceso de carga, transporte y descarga de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material, de acuerdo con las características del servicio contratado y el cliente.

CR1.1 La información acerca del tipo de servicio contratado, como el horario, tipo de servicio, menú, cantidades y datos del cliente se recaba para identificar:

- Los departamentos implicados.
- Los géneros y elaboraciones culinarias necesarios.
- El material necesario.
- Los equipos necesarios.
- El transporte.

CR1.2 La planificación de los procesos se define recabando información directa del departamento o departamentos que corresponda y analizando esta información con la propia estructura que la empresa tenga establecida con el fin de coordinar el proceso entre los diferentes departamentos.

RP2: Planificar, informar y distribuir el plan de pista o de trabajo a su equipo según la programación de destinos previstos.

CR2.1 Los transportes se distribuyen teniendo en cuenta el personal conductor y los vehículos disponibles.

CR2.2 Las cargas y descargas que deben ser controladas en un determinado horario son asignadas al personal del turno correspondiente.

CR2.3 Los cambios que puedan producirse en los destinos asignados se analizan con el departamento de operaciones y se realizan las modificaciones pertinentes.

CR2.4 El horario del personal se reorganiza para ajustarlo a circunstancias excepcionales, como retrasos o cancelaciones de servicios debido a problemas operativos o meteorológicos.

RP3: Supervisar los procesos de carga, descarga y transporte de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material preciso con el objetivo de ofrecer el servicio de restauración contratado.

CR3.1 La aplicación de los procesos en la carga, descarga y el transporte se coordinan y controlan, evaluando el cumplimiento y aplicación de las normas establecidas.

CR3.2 El personal del catering es informado del material y equipos que deben usar para cada compañía o cliente, según el medio de transporte y tipo de carga contratada.

CR3.3 Los diagramas de carga y descarga de cada tipo de avión, tren o medio de transporte se distribuyen entre el personal implicado.

CR3.4 Los tiempos de carga y descarga se controlan para no demorar la salida del avión, tren o medio de transporte y asegurar la productividad del personal a su cargo.

CR3.5 La maquinaria y equipos necesarios para ofrecer el servicio contratado se comprueba y se ubica en el transporte de forma que no sufra desperfectos que afecten a su funcionamiento.

CR3.6 El material preciso para ofrecer el servicio de restauración contratado se revisa y embala, informando de las roturas o pérdidas que se produzcan.

CR3.7 Los géneros y elaboraciones culinarias se cargan y descargan aplicando las normas higiénico-sanitarias establecidas para su transporte, asegurándose de que llegarán en perfectas condiciones.

CR3.8 Los contenedores de géneros, elaboraciones culinarias y materiales se comprueban antes de su transporte, anotando su contenido cuantificado y la temperatura de salida de los alimentos.

CR3.9 La recepción por parte del personal en destino de los géneros, elaboraciones culinarias y material para ofrecer el servicio contratado se registra

utilizando la documentación establecida, anotando en la misma la temperatura de los alimentos en el momento de la entrega y comprobando la firma para asegurar la facturación del servicio contratado.

CR3.10 Las incidencias habidas en el destino, se registran en la documentación establecida, se analizan, se solucionan y se realizan las modificaciones pertinentes que eviten su repetición.

RP4: Supervisar el estado de la flota de vehículos dedicada al transporte de la oferta de restauración contratada.

CR4.1 El estado de la flota de vehículos se somete a un control diario y se coordinan las reparaciones de los mismos con el departamento de mantenimiento.

CR4.2 La información con los servicios de restauración ofrecidos y los contratados, clasificados temporalmente, se recaba para deducir las necesidades de vehículos y en su caso, la ampliación de la flota de vehículos.

CR4.3 La documentación, permisos, seguros e inspecciones de los vehículos se comprueban y actualizan en caso necesario.

CR4.4 Los accidentes de los vehículos son analizados y se informa de los mismos a las compañías de seguros y al departamento de Recursos Humanos en caso de posible negligencia.

Contexto profesional

Medios de producción

Ordenadores. Medios de transporte. Maquinaria, equipos, menaje y material de catering. Material para toma de temperaturas. Material de oficina.

Productos y resultados

Géneros, elaboraciones culinarias, maquinaria, equipos, menaje y material de catering, cargados, transportados y descargados. Albaranes firmados. Verificación de la puesta a punto de la flota de vehículos de transporte de catering.

Información utilizada o generada

Plan de pista o de trabajo. Órdenes de servicio. Registro de temperaturas. Programación de destinos. Manuales de compañías aéreas, ferroviarias o de transporte marítimo. Diagramas de carga y descarga de catering de aviones, trenes o barcos. Tiempos máximos de carga y descarga de catering. Datos de productividad. Registro de roturas o pérdidas de material. Documentación, permisos, seguros e inspecciones de la flota de vehículos de transporte de catering.

Unidad de competencia 8

Denominación: COMUNICARSE EN INGLÉS, CON UN NIVEL DE USUARIO INDEPENDIENTE, EN LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Nivel: 2

Código: UC1051_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Comprender información oral sencilla en inglés en el ámbito de la actividad de restauración, con el objeto de atender las peticiones de los clientes.

CR1.1 La expresión oral del cliente en inglés formulada lenta y claramente se comprende cuando se refiere a situaciones predecibles tales como:

- Saludo y despedida.
- Petición de información sobre la oferta gastronómica.

- Petición de la oferta gastronómica.
- Prestación del servicio de alimentos y bebidas.
- Petición de facturación y petición de información de sistemas de cobro.
- Comunicación de quejas y reclamaciones.
- Petición de información variada sobre el entorno.

CR1.2 La comprensión oral de detalles generales en inglés se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como el medio de comunicación, presencial o telefónico, número y características de los emisores del mensaje, claridad de la pronunciación, costumbres en el uso de la lengua y tiempo del que se dispone para la interacción, aunque existan distintos acentos, ruido ambiental, interferencias y distorsiones.

RP2: Extraer información de documentos breves y sencillos escritos en inglés en el ámbito de la actividad de restauración, para obtener información, procesarla y llevar a cabo las acciones oportunas.

CR2.1 La documentación escrita de complejidad muy reducida en inglés se comprende en su parte más relevante cuando se refiere a situaciones predecibles tales como:

- Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restaurante-bar.
- Consulta de un manual de aplicación informática.
- Petición de información, reservas y pedidos.
- Lectura de mensajes, cartas, faxes o correos electrónicos.
- Interpretación de menús y recetas.

CR2.2 Los condicionantes que pueden afectar a la comprensión de la comunicación escrita en inglés, tales como el canal de la comunicación: fax, e-mail o carta, costumbres en el uso de la lengua, grafía deficiente, iluminación deficiente e impresión de baja calidad, se tienen en cuenta para mejorar la comprensión del mensaje.

RP3: Producir mensajes orales sencillos en inglés en situaciones habituales de la actividad de restauración, con el objeto de mejorar la prestación del servicio y materializar las ventas.

CR3.1 La expresión oral en inglés se realiza produciendo mensajes breves y sencillos pronunciados lenta y claramente para asegurar su comprensión, referidos a situaciones propias de la actividad de restauración, tales como:

- Saludo, acomodo y despedida de clientes.
- Información de la oferta gastronómica.
- Confirmación verbal de la oferta gastronómica solicitada.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación y cobro.
- Resolución de quejas y reclamaciones.
- Información variada sobre el entorno.

CR3.2 La expresión oral en inglés se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como el medio de comunicación, presencial o telefónico, número y características de los interlocutores, costumbres en el uso de la lengua y tiempo del que se dispone para la interacción, aunque exista ruido ambiental, interferencias y distorsiones.

RP4: Producir o cumplimentar en inglés documentos escritos breves y sencillos, necesarios para la comercialización de la oferta y la gestión de las actividades de restauración.

CR4.1 La expresión escrita en inglés se realiza produciendo mensajes breves con un vocabulario sencillo ajustados a criterios básicos de corrección gramatical, referidos a situaciones propias de la actividad de restaurante-bar, tales como:

- Listas de distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
- Información sobre la oferta gastronómica del establecimiento y precios de la misma.
- Horarios del establecimiento.
- Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
- Documentos y comunicaciones sencillos para la gestión y promoción del establecimiento.

CR4.2 La comunicación escrita básica en inglés se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como:

- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Canal de comunicación.
- Características de los receptores del mensaje.
- Calidad de la impresión o de la grafía.

RP5: Comunicarse oralmente con uno o varios clientes en inglés, manteniendo conversaciones sencillas, para mejorar el servicio ofrecido.

CR5.1 La interacción en inglés se realiza produciendo y comprendiendo mensajes breves y sencillos, pronunciados lenta y claramente referidos a situaciones propias de la actividad de restauración, tales como:

- Saludo, acomodo y despedida de clientes.
- Información de la oferta gastronómica.
- Confirmación verbal de la oferta gastronómica solicitada.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación y cobro.
- Comunicación y resolución de quejas y reclamaciones.
- Información variada sobre el entorno.

CR5.2 La interacción en inglés se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como el medio de comunicación, presencial o telefónico, número y características de los interlocutores, costumbres en el uso de la lengua, tiempo del que se dispone para la interacción y claridad de la pronunciación, aunque existan distintos acentos, ruido ambiental, interferencias y distorsiones.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos informáticos, impresora, teléfono y fax. Aplicaciones informáticas. Material de restaurante-bar. Diccionario. Material de oficina.

Productos y resultados

Comunicación interactiva sencilla con clientes en inglés para la prestación del servicio de restauración. Interpretación de documentos profesionales y técnicos, relacionados con la actividad de restauración.

Información utilizada o generada

Manuales de lengua inglesa sobre gramática, usos y expresiones. Diccionarios bilingües, de sinónimos y antónimos. Publicaciones diversas en inglés: manuales de hostelería, catálogos, periódicos y revistas especializadas en restauración. Información publicada en las redes. Manuales de cultura de los angloparlantes de diversas procedencias.

III. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: ADMINISTRACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN RESTAURACIÓN

Código: MF1097_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1097_3 Dirigir y Gestionar una unidad de producción en restauración

Duración: 150 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: GESTIÓN DEL PROYECTO DE RESTAURACIÓN

Código: UF1089

Duración: 90 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP2

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Desarrollar proyectos de negocios de restauración con el objeto de analizar su grado de viabilidad.

CE1.1 Identificar los puntos necesarios para redactar pequeños proyectos de negocio en restauración.

CE1.2 En un supuesto práctico de desarrollo de proyectos de negocios en restauración:

- Analizar la oferta y la demanda del mercado de restauración para determinar las características del producto o servicio.
- Describir las características de los equipamientos y espacios necesarios para valorar la inversión necesaria.
- Documentar la distribución de los equipamientos, espacios y flujos de actuación de las personas para delimitar las necesidades iniciales.
- Describir las características que identifican el producto o servicio para analizar su grado de viabilidad.
- Analizar las diferentes fuentes de financiación para seleccionar las más adecuadas a las características del proyecto.
- Determinar la estructura de ingresos, costes, cobros y pagos de forma provisional para determinar la viabilidad del proyecto.
- Documentación legal necesaria para apertura establecimiento.

C2: Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para áreas, departamentos o establecimientos de restauración.

CE2.1 Describir las fases y pasos lógicos de un proceso de planificación empresarial para establecer objetivos, tomar decisiones y seleccionar medios.

CE2.2 Identificar los elementos básicos para establecer un proceso de dirección por objetivos.

CE2.3 En supuestos prácticos de planificación empresarial:

- Formular objetivos para una unidad de producción o servicio de alimentos y bebidas determinado en el marco de hipotéticos planes generales de empresa.
- Seleccionar las opciones de actuación más convenientes para la consecución de los objetivos propuestos.
- Plantear los programas que se deriven de las opciones de actuación seleccionadas, determinando los medios humanos y materiales necesarios.

Contenidos

1. Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de restauración

- Análisis del entorno general.
 - Análisis del consumidor.
 - Análisis de la competencia.
 - Fuentes para el estudio:
 - Primarias.
 - Secundarias.
- Análisis interno:
 - Aspectos económicos.
 - Aspectos tecnológicos.
 - Aspectos laborales.
 - Aspectos legales.
- Composición de la oferta en restauración:
 - Variedades de la oferta.
 - Requisitos gastronómicos.
 - Planificación, redacción y diseño de menús y cartas.

2. Instalaciones y Equipamientos en Restauración

- Locales e instalaciones en restauración.
 - Características del local.
 - Identificación de flujos de actuación de las personas.
 - Distribución de las zonas.
 - Decoración.
- Equipamiento:
 - Mobiliario.
 - Iluminación.
 - Maquinaria y utensilios.
 - Frío y acondicionamiento.

3. Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de restauración

- Plan de inversión.
- Plan de financiación.
- Estimación de gastos.
- Costes internos.
- Costes externos.
- Ratios básicos.
- Memoria proyecto.
 - Actividad de la sociedad.
 - Base de presentación de las cuentas anuales.
 - Distribución de resultados.
 - Normas de valoración.
 - Activo inmovilizado.
 - Capital social.

- Deudas.
- Gastos.
- Documentación legal.
 - Requisitos técnicos exigidos.
 - Licencias y documentación.
 - Aplicación normativa higiénico-sanitaria.
 - Seguros de responsabilidad civil y otros.
 - Información adicional.

4. Planificación empresarial

- Elementos del proceso de planificación empresarial.
 - Misión.
 - Objetivos.
 - Estrategias.
 - Políticas.
 - Procedimientos.
 - Reglas.
 - Programas.
 - Presupuesto.
- Pautas de la planificación estratégica en restauración.
 - Metas de la empresa.
 - Capacidades de los directivos.
 - Fortalezas y debilidades internas.
 - Análisis de amenazas y oportunidades del entorno.
 - Desarrollo de planes.
 - Selección de alternativas.
 - Medición de resultados y control estratégico.
- Objetivo empresarial y plan estratégico.
 - Posición competitiva óptima.
 - Planificación de la organización.
 - Descripción del mercado, existente o por crear.
 - Ventajas competitivas.
 - Definición de objetivos corporativos, departamentales e individuales.
 - Análisis de las desviaciones frente a los objetivos.
 - Comunicación interna y externa en la empresa.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: DIRECCIÓN Y RECURSOS HUMANOS EN RESTAURACIÓN

Código: UF1090

Duración: 60 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP3, RP4 y RP5

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar distintos tipos de estructuras organizativas, funcionales y de relaciones internas y externas para determinar las más adecuadas al establecimiento, área o departamento de restauración planificado.

CE1.1 Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración para su adecuación a proyectos de negocio.

CE1.2 Describir los factores que determinan una organización eficaz, argumentando su lógica.

CE1.3 Comparar las estructuras y relaciones departamentales más características de los distintos establecimientos, áreas o departamentos de restauración para identificar la distribución de funciones.

CE1.4 Describir los circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan en el marco de tales estructuras para garantizar las buenas relaciones interdepartamentales.

CE1.5 Describir las relaciones internas y externas de los establecimientos, áreas o departamentos de restauración con otras empresas, áreas o departamentos.

CE1.6 A partir de estructuras organizativas y funcionales de establecimientos, áreas o departamentos de restauración:

- Evaluar la organización, para efectuar un juicio crítico de las soluciones organizativas adoptadas.
- Proponer soluciones y organigramas alternativos a las estructuras y relaciones interdepartamentales caracterizadas, dirigidas a mejorar la organización.

C2: Aplicar técnicas de selección de personal de establecimientos, áreas o departamento de restauración para definir y cubrir todos y cada uno de los puestos de trabajo.

CE2.1 Describir los puestos de trabajo más característicos de los establecimientos, áreas o departamentos de restauración y relacionarlos con diferentes tipos de establecimientos.

CE2.2 Identificar diferentes fuentes de reclutamiento empleadas para selección de personal y relacionarlas con diferentes puestos de trabajo.

CE2.3 En casos prácticos de selección de personal de un establecimiento, área o departamento de restauración:

- Definir los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada componente de los equipos de trabajo de la unidad.
- Evaluar los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas.
- Determinar las técnicas a emplear en el proceso de selección de personal.
- Identificar las formas de contratación idóneas para la gestión de la plantilla.
- Identificar y aplicar las particularidades de diferentes convenios colectivos.

C3: Aplicar técnicas de dirección del personal dependiente, identificando los métodos para involucrarle en los objetivos y motivarle para que tenga una alta capacidad de respuesta a las necesidades de la empresa y sus clientes y para que desarrolle su profesionalidad.

CE3.1 En supuestos prácticos de aplicación de técnicas de dirección de personal:

- Relacionar los objetivos y metas de la empresa o área para determinar los medios materiales necesarios para su consecución y las responsabilidades del equipo humano.
- Promover el trabajo en equipo del personal dependiente mediante acciones de motivación que permitan mejorar el nivel de esfuerzo y responsabilidad individual.

CE3.2 En supuestos prácticos de aplicación de técnicas de dirección de personal:

- Diseñar reuniones y conducir las de manera que resulten eficaces.
- Diseñar acciones formativas del personal para mejorar su profesionalidad.
- Describir sistemas de evaluación de la productividad y corrección de las desviaciones.
- Diseñar sistemas de incentivos.

Contenidos

1. Organización en los establecimientos de restauración

- Clasificación.
 - Restaurantes.
 - Mesones.
 - Cafeterías.
 - Bares.
 - Cantinas.
 - Casas de comidas.
 - Tabernas.
- Descripción de una organización eficaz.
 - Especialización del trabajo.
 - Departamentalización.
 - Cadena de mando.
 - Extensión del tramo de control.
 - Centralización y descentralización.
 - Formalización.
- Tipos de estructuras organizativas.
 - Estructura Lineal.
 - Estructura Funcional.
 - Estructura Línea y Staff.
 - Estructura en Comité.
 - Estructura Matricia.
- Organigrama.
 - Definición y características.
 - Funciones.
 - Tipos.
 - Organigrama vertical.
 - Organigrama horizontal.
 - Organigrama circulares.
 - Organigrama escalares.
 - Organigrama mixto.
 - Tipos de departamentos en restauración.
 - Características.
 - Funciones.
 - Organización del trabajo.
 - Confección de horarios y turnos de trabajo.
 - Estimación de necesidades y materiales.
 - Estudio de productividad del departamento.
- Relaciones con otros departamentos.
 - Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
- Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.

2. Procesos para identificación de puestos de trabajo y selección de personal

- Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo.
 - Identificación y naturaleza del puesto.
 - Descripción del trabajo.
 - Requerimiento de capacidades.
 - Otros requerimientos.
- Procedimientos para la selección de personal.
 - Perfil profesiográfico.
 - Reclutamiento.
 - Preselección de candidatura.

- Instrumentos de selección.
 - Test psicotécnico.
 - Pruebas profesionales.
 - Entrevistas.
- Normativa aplicable a los recursos humanos.
 - Contratación.
 - Estatuto de los trabajadores.
 - Convenios colectivos.

3. Técnicas de Dirección en restauración.

- Características de la Dirección.
 - Unidad de mando.
 - Delegación.
- Tipos de Dirección.
 - Global.
 - Departamental.
 - Operacional.
- Ciclo de la Dirección.
 - Planificación y toma de decisiones.
 - Integración.
 - Trabajo en equipo.
 - Evaluación del desempeño.
 - Retribución.
 - Motivación.
- Formación interna y continua de los trabajadores.
 - Análisis de las necesidades.
 - Ventajas de la formación.
- Sistemas de incentivos para el personal.
 - Programas de pagos de incentivos.
 - Reducción de la rotación de personal.
 - Ayuda a la formación.
 - Conciliación.
 - Seguridad laboral.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Unidades formativas	Duración total en horas de las unidades formativas	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Unidad formativa - UF1089.	90	70
Unidad formativa - UF1090.	60	50

Secuencia:

Las unidades formativas correspondientes a este módulo se pueden programar de manera independiente.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: DISEÑO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

Código: MF1098_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1098_3 Definir y planificar procesos de servicio en restauración

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar y diseñar procesos de puesta a punto, servicio y cierre en el restaurante, identificando cada una de sus fases.

CE1.1 Identificar las necesidades de equipos, utensilios, muebles e instrumentos para desarrollar diferentes tipos de servicio, describiendo sus características y posibles aplicaciones.

CE1.2 Describir el proceso de puesta a punto para los distintos tipos de servicio, diseñando su proceso e identificando los medios decorativos idóneos según la fórmula de restauración.

CE1.3 Diseñar y ejecutar operaciones de montaje de mesas, reconociendo los utensilios y otros instrumentos necesarios para desarrollar el servicio y deduciendo posibles alternativas o combinaciones en el montaje global de mobiliario.

CE1.4 Diseñar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y material, así como la disposición de mobiliario y equipos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio.

CE1.5 Identificar y aplicar las diferentes técnicas de servicio, analizando sus ventajas e inconvenientes y justificando su idoneidad para cada fórmula de restauración.

CE1.6 Analizar la relación que mantiene el personal de servicio con otros profesionales o departamentos durante el servicio y diseñar el sistema de comunicación interna.

CE1.7 En supuestos prácticos de elaboración de planes de trabajo del departamento:

- Estimar necesidades de recursos humanos y materiales para el buen funcionamiento del departamento.
- Definir una proyección de los objetivos de productividad del departamento a corto o medio plazo, a partir de los recursos estimados en el supuesto.
- Ajustar y priorizar las tareas objeto de realización por el personal disponible, para dar respuesta a la planificación del día, semana o mes y teniendo en cuenta permisos, vacaciones y bajas, entre otros.
- Elegir y formalizar la documentación necesaria para la programación del trabajo, utilizando los medios más adecuados en cada caso.

CE1.8 Identificar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro, analizando sus características y las ventajas e inconvenientes de cada uno y el control administrativo del proceso de facturación y cobro.

CE1.9 Identificar y describir los procesos habituales de trabajo que se realizan en el cierre del restaurante para el diseño del sistema de reposición de existencias, procedimientos de limpieza y mantenimiento de equipos e instalaciones.

C2: Diseñar procedimientos de presentación y servicio de elaboraciones culinarias así como de acabado de platos a la vista del cliente, que resulten adecuados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas.

CE2.1 En un supuesto práctico de servicio de elaboraciones culinarias, coordinar con el responsable del departamento de cocina la oferta de elaboraciones culinarias especificando las previsiones referidas a menús, sugerencias o productos de temporada que pudieran ser considerados de interés para los clientes.

CE2.2 Identificar las materias primas alimentarias de uso común en las elaboraciones culinarias, describiendo variedades, características físicas y cualidades gastronómicas.

CE2.3 Diseñar y cumplimentar documentaciones propias del aprovisionamiento interno de géneros que resulten adecuadas para departamentos de servicio de alimentos y bebidas.

CE2.4 Identificar necesidades de útiles, menaje y equipos necesarios para efectuar operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal.

CE2.5 Identificar elaboraciones culinarias básicas y significativas, indicando las características de los géneros que las componen, el tipo de servicio asociado y los resultados finales que deben obtenerse.

CE2.6 Identificar tipos de guarnición y decoración, indicando los géneros que los componen y, de acuerdo con la clase de elaboración culinaria que puedan acompañar, las variables económicas y características del servicio.

CE2.7 Identificar las técnicas básicas de elaboración, trinchado y desespinado de platos a la vista del cliente, fijando los tiempos y cantidades precisos y explicando la actitud e imagen que este tipo de servicios requiere.

C3: Analizar todo tipo de servicios y eventos especiales en restauración que resulten adecuados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas.

CE3.1 Identificar distintos sistemas organizativos en función del tipo de servicio o evento y los medios disponibles.

CE3.2 Diseñar la información y documentación necesarias para el desarrollo de los servicios, identificando los circuitos internos y externos que se generan entre departamentos y con proveedores externos.

CE3.3 Identificar el proceso de puesta a punto, manejo y mantenimiento de los diferentes equipos, maquinarias, herramientas, utensilios y mobiliario de uso común en los servicios especiales y eventos en restauración.

CE3.4 Identificar los principales recursos utilizados para la decoración, iluminación y ambientación musical relacionándolos con los tipos de establecimiento en función de su idoneidad.

CE3.5 Identificar la normativa en la manipulación de alimentos para su aplicación en la celebración de servicios especiales y eventos.

CE3.6 En un caso práctico de evento en restauración:

- Identificar los medios necesarios para la propuesta de prestación de un servicio.
- Identificar los gastos derivados de los recursos necesarios para un servicio.
- Presupuestar el servicio de restauración.
- Organizar un servicio especial.

C4: Analizar procedimientos de servicio de banquetes en el establecimiento de restauración, identificando los recursos necesarios y el presupuesto derivado.

CE4.1 En un supuesto práctico de servicio de banquetes, interpretar la orden de servicio de un banquete, con el fin de:

- Identificar los departamentos implicados.
- Recabar la información precisa para su diseño.
- Realizar el presupuesto del banquete.

CE4.2 En un supuesto práctico de servicio de banquetes, diseñar sus procesos de servicio, en función de:

- Los planes generales del establecimiento y los objetivos y planes establecidos para el área de banquetes.

- Las dimensiones técnicas, organizativas, económicas y humanas en todos los procesos productivos implicados.
- Las técnicas a aplicar, propias de banquetes, para optimizar la producción o prestación del servicio según criterios de eficacia, economía y productividad, consiguiendo la satisfacción de las expectativas del cliente.

C5: Analizar las normas de protocolo utilizadas en diferentes tipos de eventos que se desarrollan en establecimientos de restauración.

CE5.1 Explicar el concepto de protocolo, su origen y tipología.

CE5.2 Enumerar las aplicaciones más habituales de las normas de protocolo en establecimientos de restauración, en función del tipo de evento que se vaya a desarrollar.

CE5.3 Identificar los instrumentos de información necesarios para dar a conocer el desarrollo de actos o eventos a invitados y medios de comunicación, en función del tipo de acto, y su composición y la redacción de tarjetas e invitaciones adecuadas a las características de cada acto y cumpliendo con las normas de cortesía y protocolo institucional.

CE5.4 Diferenciar y caracterizar los diferentes tipos de eventos que pueden celebrarse en establecimientos de restauración, tales como congresos, convenciones, reuniones o foros.

CE5.5 En un supuesto práctico de servicio de restauración, organizar el protocolo requerido.

Contenidos

1. Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en Restauración.

- Elección de proveedores.
 - Factores a tener en cuenta.
 - Relación con los proveedores.
- Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno:
 - Pedidos.
 - Relevés.
 - Inventarios.
- Organización de mobiliario y equipos:
 - Distribución en el restaurante.
 - Instrucciones para el montaje de mesas.
 - Realización de las órdenes de servicio diarias en función del libro de reservas.
- Diseño de la comanda:
 - Toma de la comanda por el Jefe/a de Sala o Maître.
 - Circuito de la comanda.
 - Relación con el departamento de cocina.
- Servicio en el comedor:
 - Tipos de servicio a aplicar según sea carta o menú concertado:
 - A la inglesa.
 - A la francesa.
 - Gueridón o rusa.
 - Emplatado o americana.
- Uso de los soportes informáticos.
- Facturación y sistemas de cobro.
 - Al contado.
 - A crédito.
- Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes.
- Análisis previo de la factura.

- Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio.
- 2. Relaciones con otros departamentos y recursos humanos.**
 - Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
 - Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales.
 - Estudio de productividad del departamento.
 - Confección de horarios y turnos de trabajo.
 - La programación del trabajo:
 - Documentación.
 - Tareas.
- 3. Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos**
 - Las cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas.
 - La elaboración de cartas:
 - La relación entre el Maître y el Jefe de cocina en la elaboración de una carta.
 - Los Menús y las sugerencias.
 - Análisis de los platos de la carta:
 - Platos estrella.
 - Platos vaca.
 - Platos perro.
 - Platos puzzle.
 - Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente:
 - Rechaud.
 - Trinchado de carnes.
 - Desespinado de pescados.
 - Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.
- 4. Organización de servicios especiales.**
 - Los servicios de eventos en función de los medios:
 - Sistemas organizativos.
 - Documentación.
 - Puesta a punto, mantenimiento y manejo de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario.
 - La organización de un acto o evento:
 - Organización.
 - Medios necesarios.
 - Presupuesto.
 - Gastos.
 - Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta.
- 5. Planificación del Protocolo en los eventos.**
 - Las normas de protocolo en función del tipo de evento:
 - Congresos.
 - Convenciones.
 - Reuniones o foros.
 - Banquetes.
 - Los invitados:
 - Normas reguladoras.
 - Precedencias y presidencias en actos.

- Tarjetas de invitación.
- Tratamientos.
- Listas de invitados.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1098_3.	60	50

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 3

Denominación: APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN

Código: MF1064_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Clasificar y evaluar los géneros y materias primas utilizados en restauración atendiendo a sus características organolépticas, nutricionales, de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas.

CE1.1 Identificar y caracterizar materias primas alimentarias, describiendo sus características físicas, tales como forma, color, tamaño y otras, y sus cualidades gastronómicas, como aplicaciones culinarias básicas, características organolépticas, necesidades de preelaboración y necesidades de conservación.

CE1.2 Caracterizar las materias primas desde el punto de vista nutritivo, utilizando tablas de composición de elementos.

CE1.3 Describir las fórmulas usuales de presentación y comercialización de las materias primas culinarias, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

CE1.4 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.

CE1.5 Describir las características y criterios de calidad de los alimentos utilizados como materias primas.

CE1.6 A partir de ofertas gastronómicas, elaborar pautas de calidad y fichas de especificación técnica, utilizando la terminología correcta e incluyendo la información necesaria para determinar el nivel de calidad de las materias primas y realizar el control de recepción.

C2: Analizar y definir procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de bebidas, géneros crudos y semielaborados, elaboraciones culinarias y otros materiales, especificando las medidas e instrumentos de control, y aplicarlos.

CE2.1 Explicar y concretar procesos y métodos habituales de identificación de necesidades de aprovisionamiento de mercancías empleadas en restauración.

CE2.2 Explicar y concretar procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales, tales como insularidad o productos internacionales.

CE2.3 Explicar y concretar sistemas y procesos habituales de recepción de estas mercancías, describiendo las operaciones necesarias en función del estado o naturaleza de las mismas y el destino o consumo asignado.

CE2.4 Comparar los sistemas y procesos habituales de almacenamiento y distribución interna de géneros culinarios, bebidas y otros materiales para restauración.

CE2.5 Definir procesos de control de la calidad aplicables a la recepción y almacenamiento que incluyan:

- La identificación de la normativa higiénico-sanitaria.
- La identificación de los instrumentos y los dispositivos de control.
- Las operaciones, fases o pruebas de control necesarias.
- La descripción de los factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.
- Los procedimientos de evaluación de la calidad de los aprovisionamientos para su aceptación en partidas.

CE2.6 Explicar y concretar procesos habituales de almacenamiento y distribución de alimentos, bebidas y otros materiales que incluyan:

- La definición de los sistemas, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación y ventajas comparativas en función de los principales tipos de alimentos, bebidas y otros materiales.
- El diseño de rutas de distribución interna, optimizando tiempos y medios disponibles.

CE2.7 En supuestos prácticos de gestión de aprovisionamiento y control de almacenes:

- Identificar posibles fuentes de suministro.
- Desarrollar el proceso necesario para el aprovisionamiento, formalizando los documentos correspondientes.
- Desarrollar el proceso de recepción y control de géneros conforme a los métodos establecidos.
- Desarrollar los procedimientos necesarios para la gestión del almacén de alimentos y bebidas.
- Aplicar programas informáticos de gestión y control de almacenes de alimentos y bebidas.

CE2.8 Aplicar prácticas de protección ambiental en los sistemas de aprovisionamiento de modo que se propicie la reutilización, el reciclaje y la reducción de residuos.

C3: Formalizar y controlar inventarios de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios de la restauración para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación.

CE3.1 Comparar los sistemas y procesos habituales de control y valoración de inventarios de géneros culinarios, bebidas y otros materiales necesarios en restauración.

CE3.2 Justificar procedimientos para valorar económicamente las existencias y bajas, así como para confeccionar los planes de reposición y amortización.

CE3.3 Proponer planes de reposición y amortización a corto, medio y largo plazo, a partir de supuestas previsiones de utilización para cada periodo predeterminado.

CE3.4 En simulaciones prácticas de inventarios de mercancías:

- Verificar resultados de controles de inventarios, haciendo los muestreos que sean precisos y ejecutando las rectificaciones oportunas.
- Actualizar los inventarios, justificando un stock mínimo, máximo y óptimo para la utilización de géneros culinarios, bebidas, otros materiales, equipos y utensilios.
- Formalizar los informes necesarios relativos a la cantidad, nivel de consumo, grado de rotación, conservación de mercancías, equipos y utensilios, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición.
- Elaborar las correspondientes solicitudes.
- Utilizar los programas informáticos de gestión y control de inventarios que sean de aplicación.

C4: Simular la supervisión de procesos de aprovisionamiento, almacenaje y control de inventarios en restauración, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE4.1 Aplicar procedimientos para el control de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento e inventarios en restauración.

CE4.2 En casos prácticos de procesos de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y control de inventarios en restauración:

- Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal colaborador.
- Asignar, para su realización, los inventarios de existencias y los registros de bajas a las personas idóneas.
- Comprobar que el supuesto personal colaborador realiza sus labores de acuerdo con los planes e instrucciones establecidos y conforme a las normas de seguridad e higiene.
- Evitar y corregir posibles desviaciones.
- Prestar asistencia técnica y operativa al supuesto personal colaborador.

C5: Aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en restauración.

CE5.1 Diferenciar y caracterizar la documentación y aplicaciones informáticas de uso común para controlar consumos en restauración.

CE5.2 En casos prácticos de control de consumos en restauración:

- Comprobar que los vales de pedido se han cumplimentado de acuerdo con las normas establecidas.
- Comprobar la cumplimentación de los vales de transferencia de productos supuestamente cedidos a otros departamentos.
- Comprobar los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo registrados en los soportes, con los procedimientos y códigos establecidos.

Contenidos

1. Materias primas culinarias

- Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.
- Caracterización nutricional de las materias primas.
- Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes.
- Denominaciones de origen.
- Creación de fichas técnicas y de control.

2. Productos y materiales

- Material fungible para cátering.
- Material inventariable para cátering.
- Bienes que forman las existencias o stocks.
 - Mercaderías.
 - Materias primas.
 - Otros aprovisionamientos.
 - Elementos y conjuntos incorporables.
 - Combustibles.
 - Repuestos.
 - Materiales diversos.
 - Embalajes.
 - Envases.
 - Material de oficina.
- Productos en curso.
- Productos semiterminados.
- Productos terminados.

3. Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración.

- Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento.
 - Adquisición de materiales necesarios para la elaboración y/o comercialización de los productos.
 - Gestión del almacenaje de los productos.
 - Control de inventario y los costes asociados al mismo.
- Proceso de aprovisionamiento:
 - Selección de proveedores.
 - Calidad.
 - Precio.
 - Servicio.
 - Crédito.
 - Las competencias.
 - Modalidades de compra
 - Directa.
 - Proveedores.
- Características de los procesos y metodología para identificar necesidades de aprovisionamiento:
 - Fuente de suministro.
 - Gestión de solicitudes de compra.
 - Procedimientos de recepción de mercancía.
 - Procedimientos de control de mercancía.
- Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.
- Proceso administrativo de las compras.
 - Peticiones en cada una de las unidades.
 - Solicitudes u órdenes de compra.
 - Libro de registro de entrada de mercancías.
 - Albarán.
 - Fichas de existencias o inventario teórico.
 - Factura.
- Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.
- Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.

- Diseño de rutas de distribución interna.
- Control e inventario de existencias.
- Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.
- Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1064_3.	90	60

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 4

Denominación: PROCESOS ECONÓMICO-FINANCIEROS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN.

Código: MF1099_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1099_3 Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración

Duración: 150 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN RESTAURACIÓN

Código: UF1091

Duración: 60 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP2

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Diseñar y gestionar el presupuesto de una unidad de restauración, poniendo en marcha y aplicando el control presupuestario y estableciendo y aplicando medidas correctoras para la mejora del negocio.

CE1.1 Definir el concepto de presupuesto y de control presupuestario.

CE1.2 Identificar los principales tipos de presupuestos en departamentos de alimentos y bebidas.

CE1.3 Definir los distintos sistemas para efectuar presupuestos en departamentos de alimentos y bebidas.

CE1.4 Definir un sistema de control presupuestario adecuado a un supuesto departamento de alimentos y bebidas.

CE1.5 En diferentes supuestos de proyectos de restauración, establecer los principales presupuestos, tales como inversión inicial, ingresos y costes y flujos de tesorería para los periodos de duración de un proyecto con el objetivo de calcular su viabilidad económica.

C2: Registrar operaciones contables de un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas según la normativa vigente en base a una correcta recepción y control de la documentación.

CE2.1 Explicar la importancia de la Contabilidad como instrumento de apoyo de la gestión económica en los negocios de restauración

CE2.2 Relacionar los diferentes sistemas y procedimientos de seguridad aplicables a la gestión, depósito, custodia y archivo de documentos, con las diferentes estructuras de la organización.

CE2.3 Identificar y describir los elementos patrimoniales propios de negocios de restauración.

CE2.4 Identificar los hechos contables más usuales que se producen en un establecimiento de restauración, conociendo y adecuando los documentos justificativos de los mismos.

CE2.5 Explicar los procedimientos de control de facturas de proveedores y formalizar informes de incidencias y solicitudes de regularización de cargos incorrectos.

CE2.6 Definir el proceso contable básico, aplicando las normas en vigor de carácter contable.

CE2.7 Identificar y describir la liquidación de los principales impuestos que le son de aplicación a un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas.

Contenidos

1. Diseño y gestión de presupuestos

- Tipos de presupuestos en restauración.
 - Presupuesto de ventas.
 - Presupuesto de producción.
 - Presupuesto de gastos.
 - Presupuesto financiero.
 - Presupuesto de tesorería.
- Modelo creación presupuesto operativo.
 - Ingresos.
 - Producción.
 - Gastos de distribución.
 - Publicidad.
 - Investigación y desarrollo.
 - Administración.
 - Inversiones.
 - Estados financieros.
- Técnicas de presupuestación.
 - Rígido.
 - Flexible.
 - Por programas.
 - Base cero.
- Objetivos del presupuesto.
 - Planificación de las operaciones anuales.
 - Control de los objetivos presupuestarios.
 - Evaluación del cumplimiento del presupuesto.

- Control presupuestario.
 - Control de ingresos.
 - Control de producción.
 - Control de los gastos de distribución y de administración.
 - Control del presupuesto de inversiones.
 - Control de tesorería.
- Tipos de desviaciones presupuestarias.
 - Desviación técnica.
 - Desviación económica.

2. Operaciones y cuentas contables.

- Objetivo de la contabilidad.
 - Balance de Situación.
 - Cuenta de Pérdidas y Ganancias.
 - La Memoria.
 - Estado contable del patrimonio neto.
- Componentes del patrimonio neto de la empresa.
 - Bienes.
 - Derechos.
 - Obligaciones.
- Plan económico-financiero de una empresa de restauración.
 - Activo fijo.
 - Gastos de constitución.
 - Inmovilizado inmaterial.
 - Derecho de traspaso.
 - Inmovilizado material.
 - Activo circulantes:
 - Existencias iniciales.
 - Deudores.
 - Tesorería.
- Libros de contabilidad.
 - Obligatorios. Libro Diario.
 - Libro de inventarios y cuentas anuales.
 - Balance inicial.
 - Balances trimestrales.
 - Cuentas anuales.
- Proceso administrativo de las compras.
 - Las peticiones departamentales.
 - Solicitudes de compra.
 - Libro de registro de entrada de mercancías.
 - El albarán.
 - Las fichas de existencias o de inventario teórico.
 - La factura.
- Operaciones relacionadas con el control contable.
 - Circuito de registración y control de proveedores.
 - Circuito de registración de Caja y Bancos.
 - Circuito de registración contable en libros principal.

3 Tipología de Empresas y Tributos en restauración

- Definición de la forma jurídica de la empresa
 - Empresario individual.
 - Sociedad Limitada.
 - Sociedad Anónima.
 - Sociedad Unipersonal

- Sociedad Laboral
- Sociedad Cooperativa
- Sociedad Colectiva
- Sociedad Comanditaria
- Tipos de impuestos.
 - IAE.
 - IVA.
 - Impuesto de Sociedades.
 - IRPF.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: GESTIÓN Y CONTROL EN RESTAURACIÓN

Código: UF1092

Duración: 90 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP3, RP4 y RP5

C1: Analizar la gestión y control de las cuentas de clientes, desarrollando las operaciones que le son inherentes, con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma los saldos de los mismos.

CE1.1 Describir los procedimientos de facturación, control de cuentas de crédito, cobro y reintegro a clientes y emitir documentos justificativos de cobros y pagos.

CE1.2 Comprobar el derecho a devoluciones por supuestos servicios no disfrutados y cargados, formalizando las comunicaciones a proveedores y documentos que fuesen necesarios.

CE1.3 Registrar en los soportes de ventas, los importes de los derechos de uso de servicios o productos vendidos.

CE1.4 Archivar la documentación según los procedimientos establecidos.

CE1.5 Emitir documentos en relación al estado de situación de cuentas de clientes.

CE1.6 En supuestos prácticos de cobro a clientes, describir las gestiones necesarias y resolver discrepancias, generando los correspondientes documentos contable-administrativos.

CE1.7 En un supuesto práctico de gestión económica, realizar los apuntes que procedan en los registros de caja y cuentas bancarias, en respuesta a casos definidos, con la máxima precisión.

C2: Desarrollar las operaciones de liquidación de los saldos con proveedores y de gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos, realizando las comprobaciones necesarias con la precisión y exactitud requeridas, con el fin de evitar situaciones de insolvencias financieras.

CE2.1 Diferenciar, describir y formalizar diferentes documentos de pago, identificando y aplicando la legislación mercantil vigente.

CE2.2 Formalizar impresos administrativos, precontables y contables para registrar operaciones de tesorería.

CE2.3 Formalizar resúmenes periódicos de movimientos de caja.

CE2.4 En supuestos prácticos de gestión de tesorería, efectuar controles de cuenta de caja, realizando los correspondientes arqueos y resolviendo diferencias entre saldos reales y apuntes realizados.

CE2.5 En supuestos prácticos de control de cuentas de cajas y bancos, realizar cuadros con extractos de los bancos y resolver diferencias entre los apuntes

de las entidades financieras y los libros y registros de cuentas bancarias del establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas.

CE2.6 Describir las medidas de seguridad necesarias para evitar robos o pérdidas.

CE2.7 Argumentar la necesidad de desarrollar las operaciones de gestión de tesorería con la mayor precisión y un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.

C3: Analizar y controlar los resultados obtenidos por un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas, con la intención de optimizar los mismos en periodos venideros.

CE3.1 Analizar el balance de un establecimiento, área o departamento y determinar su equilibrio a corto y largo plazo.

CE3.2 Analizar la cuenta de resultados de un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas y determinar su rentabilidad con respecto a periodos anteriores o a la competencia.

CE3.3 Analizar la rentabilidad parcial, en caso de que existiese, de los distintos puntos de venta del establecimiento, área o departamento.

CE3.4 En un supuesto práctico de gestión económica, ejecutar el control de costes, a través del cálculo de consumos teóricos y consumos reales y su comparativa.

CE3.5 Diseñar y aplicar medidas correctoras de costes.

Contenidos

1. Proceso administrativo y contable en restauración.

- Proceso de facturación.
 - Obligación de expedir facturas.
 - Excepciones de la obligación de expedir facturas.
 - Documentos sustitutos de las facturas.
 - Facturas por el destinatario o por un tercero.
 - Contenido de la factura.
 - Facturas simplificadas.
 - Plazo para la expedición de facturas.
 - Facturas recapituladas, duplicados y rectificativas.
 - Registro de operaciones.
- Gestión y control.
 - Documentación.
 - Anticipos y Depósitos.
 - Facturación y Cobro.
 - Medios de Pago.
 - Tarjetas de crédito y debito.
 - Cheques.
 - Pagarés.
 - Almacén.
 - Inventarios.
- Registros contables.
 - Fuentes de información.
 - Clasificación de las fuentes de información rutinaria.
 - Ventas: Mano corriente.
 - Compras: Diario de compras.
 - Coste de ventas: Parte de consumos.
 - Nóminas: Resumen de nóminas.
 - Gastos Generales: Parte de gastos.
 - Caja y bancos: Liquidación de la caja.

- Clasificación de las fuentes de información no rutinarias.
 - Realización de inventarios y su valoración.
 - Análisis de antigüedad de los saldos de clientes.
 - Periodificación de gastos pagados por anticipos.
 - Cálculo de amortización y depreciaciones.
 - Cálculo de impuestos sobre beneficios.

2. Gestión y control de las cuentas de clientes

- Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.
 - Detallar y analizar los documentos de pago según la legislación vigente.
 - Registro de movimientos caja y formalización de los impresos administrativos precontables y contables.
 - Controles de caja.
 - Análisis de extractos de cuentas bancarias.
 - Análisis de medidas de seguridad con la documentación contable y el efectivo.

3. Análisis contable de restauración

- Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.
- Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico.
- Definición y clases de costes.
 - Costes directos e indirectos.
 - Costes estándar y costes históricos.
 - Costes fijos y costes variables.
- Cálculo de costes de materias primas.
- Aplicación de métodos de control de consumo.
- Cálculo y estudio del punto muerto.
- Umbral de rentabilidad.
 - Expansión de las ventas.
 - Cuota de mercado.
 - Ventas medias por cliente.
 - Rotaciones.

4. Programas informáticos en restauración

- Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración.
 - Hojas de cálculo.
 - Sistemas de introducción de base de datos.
 - Software de gestión de restauración.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Unidades formativas	Duración total en horas de las unidades formativas	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Unidad formativa - UF1091.	60	50
Unidad formativa - UF1092.	90	70

Secuencia

Las unidades formativas correspondientes a este módulo se pueden programar de manera independiente.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 5

Denominación: CALIDAD, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN RESTAURACIÓN

Código: MF1100_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1100_3 Realizar la gestión de calidad, ambiental y seguridad en restauración

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar el proceso de diseño e implantación de sistemas de gestión y aseguramiento de calidad y de gestión ambiental para su adaptación a la organización.

CE1.1 Explicar el concepto de calidad y de protección ambiental, justificando su aplicación en el sector de la hostelería y el turismo.

CE1.2 Determinar las expectativas y necesidades de los clientes, internos y externos, para identificar las posibilidades reales de satisfacerlas con los medios a su disposición.

CE1.3 Explicar e implementar el significado de las políticas de calidad y de gestión ambiental de la organización para fomentar su cumplimiento.

CE1.4 Analizar los objetivos de calidad y de gestión ambiental fijados en la organización y las responsabilidades y recursos disponibles para garantizar y evidenciar su consecución.

CE1.5 Precisar la importancia de los manuales de calidad y de gestión ambiental y su ubicación en cada momento para su adaptación y actualización continua.

CE1.6 Manejar con destreza los manuales de calidad y de gestión ambiental o, en su caso, aquellas áreas de los mismos que afecten directamente al sector al que pertenece el establecimiento.

C2: Reconocer la importancia de la documentación de los procesos de gestión de calidad y ambiental, para garantizar su utilidad como elemento de gestión.

CE2.1 Citar y aplicar las especificaciones del servicio que afecten a su puesto de trabajo y la relación existente con otros puestos.

CE2.2 Efectuar el registro de aquellos datos que afecten a su puesto de trabajo en relación con los objetivos de calidad y de gestión ambiental, para verificar su cumplimiento de acuerdo con los patrones y estándares fijados.

CE2.3 Reconocer y detectar aquellas situaciones que, en su apariencia, pueden suponer debilidades del servicio para su inclusión en los dispositivos que faciliten información veraz acerca de las mismas.

CE2.4 Organizar el desarrollo de encuestas para la recopilación de datos y propuestas procedentes de las mismas de acuerdo con los requisitos y el circuito propuesto desde los sistemas de gestión.

CE2.5 Proponer los ajustes metodológicos que, a su entender, podrían mejorar los procesos implicados en la distribución y recogida de datos para su posterior análisis.

C3: Analizar los datos obtenidos durante procesos de gestión de calidad y ambiental, y proponer actuaciones para la mejora continua de la empresa y/o entidad.

CE3.1 En un supuesto práctico de mejora continua de empresas o entidades:

- Recopilar y, en su caso, resumir en los correspondientes registros e indicadores, los datos destinados al análisis que permita establecer un diagnóstico objetivo de la situación.
- Establecer, a su nivel, conclusiones acerca de los datos analizados para determinar las debilidades que los mismos muestran.

CE3.2 Determinar, en lo posible, las causas que generan situaciones de no conformidad.

CE3.3 Proponer acciones preventivas o correctivas para evitar o solventar resultados no conformes.

CE3.4 Revisar las acciones preventivas y correctivas implantadas en su ámbito de actuación para verificar su efectividad.

C4: Actuar dentro del respeto y cumplimiento de los planes, normativa y medidas previstas, para garantizar unas prácticas profesionales en el entorno de la seguridad, la higiene y la salud.

CE4.1 Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos susceptibles de producir una contaminación en cualquier alimento.

CE4.2 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación y transporte de alimentos.

CE4.3 Clasificar y explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud, relacionándolas con las alteraciones y agentes causantes.

CE4.4 En supuestos prácticos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización:

- Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.
- Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.
- Fijar los parámetros objeto de control.
- Enumerar los equipos necesarios.
- Establecer la frecuencia del proceso de higienización.

Realizar diestramente las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar, desinsectar y desratizar.

CE4.5 Identificar los riesgos para la salud más relevantes, relacionados con la actividad del sector de la hostelería.

CE4.6 En supuestos prácticos de situaciones de emergencia:

- Identificar los riesgos más relevantes.
- Diseñar las medidas que deben aparecer en el Plan de Seguridad.
- Citar y, en su caso, aplicar las pautas de actuación en situaciones de emergencia diversas o en accidentes.

C5: Actuar de manera responsable en el puesto de trabajo para dar cumplimiento a la normativa vigente de protección ambiental.

CE5.1 Identificar y explicar las condiciones que debe reunir el puesto de trabajo en cuanto a instalaciones, elementos y materiales.

CE5.2 Reconocer las consecuencias de los daños ambientales y las actuaciones posibles de la Administración y las empresas para conseguir minimizarlos.

CE5.3 Recopilar y difundir las diferentes normativas en materia de protección ambiental para garantizar su cumplimiento en el puesto de trabajo.

CE5.4 Describir las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos para que resulten acordes a las buenas prácticas profesionales.

CE5.5 Especificar las actuaciones a desarrollar en un marco de buenas prácticas medioambientales en el puesto de trabajo para adaptarlas a la normativa vigente.

Contenidos

1. Calidad en restauración.

- Calidad básica:
 - Higiene.
 - Actitudes.
 - Productos/servicios estandarizados.
- División en restauración de las Normas de Calidad.
 - Dirección.
 - Aprovisionamiento y almacenaje.
 - Cocina.
 - Sala.
 - Mantenimiento.
 - Higiene y limpieza.
- Normativas.
 - Norma UNE 167000:2006 para establecimientos de restauración.
 - Autoevaluación de los servicios de restauración.
- Modelos de Sistemas de Gestión de Calidad.
 - ISO 9000.
 - ISO 9001.
 - ISO 9004.
 - ISO 19011.
- Implantación de sistema de calidad.
 - Decisión de implantar un sistema de calidad.
 - Diagnóstico y evaluación de la situación actual.
 - Organización del equipo de implantación.
 - Información, formación y entrenamiento.
 - Definición de elementos, criterios e indicadores de calidad.
 - Elaboración de un manual de calidad.
 - Auditorías internas y evaluación de resultados.

2. Higiene en restauración.

- Normativas legales generales de higiene alimentaria.
- Protocolo de control de la higiene alimentaria en restauración.
 - Recepción.
 - Almacenamiento y conservación.
 - Manipulación.
 - Elaboración en caliente.
 - Elaboración en frío.
 - Post-preparado.
 - Ficha control diario de las temperaturas.
 - Ficha control semanal.
 - Programa de limpieza.
 - Análisis de peligros y puntos de control crítico.

3. Prevención de riesgos laborales en restauración.

- Factores de riesgo:
 - Espacios de trabajo.
 - Firmes y suelos.
 - Superficies de tránsito y pasillos.
 - Ruidos y vibraciones.
 - Condiciones termohigrométricas.
 - Iluminación.
- Principios de la actividad preventiva.
 - Evitar riesgos.
 - Evaluar los riesgos que no se puedan evitar.

- Combatir riesgos en su origen.
 - Adaptar el trabajo a la persona.
 - Tener en cuenta la evolución de la técnica.
 - Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún peligro.
 - Adoptar medidas que antepongan la protección colectiva a la individual
 - Dar las debidas instrucciones a los trabajadores.
 - Orden y limpieza.
 - Vestuario recomendado.
 - Equipos de protección individual.
 - Equipos de trabajo.
 - Instalaciones.
 - Maquinaria.
 - Equipos auxiliares.
 - Seguridad en la hostelería.
 - Consejos generales.
 - Riesgos, causas y prevención.
 - Caídas de personas a mismo nivel.
 - Caídas de personas a distinto nivel.
 - Caídas de objetos en manipulación.
 - Golpes contra objetos inmóviles.
 - Pisadas sobre objetos.
 - Cortes y amputaciones.
 - Atrapamiento.
 - Quemaduras.
 - Contactos eléctricos. Directos. Indirectos.
 - Contactos con sustancias químicas.
 - Fatiga Física.
 - Posturas inadecuadas.
 - Higiene industrial.
 - Ruido.
 - Temperatura.
 - Exposición a contaminantes químicos.
 - Exposición a contaminantes biológicos.
 - Ergonomía y psicología.
 - Estrés.
 - Fatiga mental.
 - Trabajo a turnos.
 - Trabajo nocturno.
 - Acoso laboral.
 - Situaciones de emergencias.
 - Consejos generales.
 - Planes de emergencias y evacuación.
 - Incendios.
 - Explosiones.
 - Escapes de gas.
 - Inundaciones.
 - Robos o atracos.
 - Primeros auxilios.
- 4. Gestión Medioambiental en restauración**
- Aspectos medioambientales.
 - Estudio previo de impacto medioambiental del establecimiento en el entorno.
 - Análisis del tipo, estado y utilización de instalaciones, equipos o elementos que puedan afectar.

- Productos o materias primas que nos son recomendables.
- Selección de basuras para su reciclaje.
- Control de consumos de agua, electricidad y combustibles.
- Control de las grasas y aceites utilizados.
- Utilización de materias primas, productos o elementos que puedan afectar al medioambiente.
- La Norma ISO 14001 para la implantación de Sistemas de Gestión Medioambiental y el Reglamento EMAS.
- Sistemas de gestión medioambiental.
 - Política, objetivos y programa medioambientales.
 - Organización y personal.
 - Responsabilidad y autoridad.
 - Representante de gestión.
- Efectos medioambientales.
 - Emisiones controladas e incontroladas hacia la atmósfera.
 - Vertidos controlados e incontrolados en las aguas.
 - Residuos sólidos.
 - Contaminación del suelo.
 - Utilización del suelo, el agua, los combustibles y la energía.
 - Emisión de energía térmica, ruidos, olores, polvo.
 - Repercusiones en sectores concretos.
- Control operativo.
 - Instrucciones de trabajo documentadas que definan el modo de llevar a cabo la actividad.
 - Procedimientos relacionados con las actividades de compra.
 - Verificación y control de las características importantes del proceso.
 - Aprobación de los procesos y equipos previstos.
 - Criterios de resultados.
- Registros de documentación sobre gestión medioambiental.
 - Cotejar la política, objetivos y el programa.
 - Documentar las funciones y responsabilidades.
 - Describir las interacciones de los elementos del sistema.
 - Auditoría medioambientales.
 - La conformidad de las actividades de gestión medioambiental.
 - La eficacia del sistema de gestión.
- Incumplimiento y medidas correctivas.
 - Determinar el motivo.
 - Elaborar un plan de actuación.
 - Tomar medidas preventivas.
 - Aplicar controles para garantizar la eficacia de las medidas.
 - Registrar todo cambio de las acciones correctivas.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1100_3.	60	50

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 6

Denominación: DISEÑO Y COMERCIALIZACIÓN DE OFERTAS DE RESTAURACIÓN

Código: MF1101_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1101_3 Diseño y comercialización de ofertas de restauración

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar el sector de la restauración y definir el posicionamiento del establecimiento, interpretando todas las variables que lo configuran y explicando su situación actual y las tendencias que se detectan.

CE1.1 Describir las variables que determinan la evolución y tendencias de la demanda y de la oferta de servicios de restauración así como su situación en un momento concreto, para diseñar nuevas ofertas que encajen en ellos.

CE1.2 Identificar los segmentos de la demanda del sector de la restauración, para definir de forma precisa el mercado del establecimiento.

CE1.3 En un supuesto práctico de análisis de mercados de establecimientos de restauración:

- Identificar y describir los principales competidores, comparando los mismos y determinando sus características principales, para determinar puntos fuertes y débiles del establecimiento con respecto al resto de la competencia.
- Identificar las debilidades y amenazas del establecimiento, así como las fortalezas y oportunidades del mismo, con el fin de identificar el futuro posicionamiento del negocio.
- Analizar los distintos tipos de consumidores para describir el público objetivo del establecimiento.
- Identificar el posicionamiento del establecimiento, diseñarlo y ponerlo en aplicación.
- Realizar el análisis estratégico de la empresa, utilizando las herramientas necesarias para obtener las conclusiones que permitan la toma de decisiones.

C2: Determinar la composición y características de ofertas gastronómicas diversas teniendo en cuenta los parámetros económicos y comerciales contemplados en el sector de la restauración.

CE2.1 Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.

CE2.2 Describir todo tipo de ofertas gastronómicas, indicando elementos que las componen, características y categoría.

CE2.3 Relacionar ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hosteleros, de acuerdo con la legislación vigente.

CE2.4 A partir de la caracterización de determinados establecimientos de restauración:

- Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole socio-económico, dietético, de variedad, gusto y otras que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.
- Componer ofertas gastronómicas que respondan a las necesidades detectadas y que resulten equilibradas dietéticamente, variadas y de calidad.
- Presentar las ofertas gastronómicas en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos y comerciales establecidos.

- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de ofertas gastronómicas.

CE2.5 Identificar y aplicar los principios básicos de higiene, dietética y nutrición en el diseño de la oferta gastronómica seleccionada, con el objetivo de que esta oferta sea más productiva, saludable y actual.

C3: Analizar los procesos de información, asesoramiento y venta, y aplicar en ellos los procedimientos y las técnicas de atención al cliente y de comunicación adecuados, como elemento básico para el logro de los objetivos empresariales.

CE3.1 Identificar los diferentes tipos de clientes, describiendo sus hábitos y su comportamiento en la compra, y analizar las interacciones que se producen y las técnicas de comunicación y atención al cliente aplicables.

CE3.2 Distinguir y analizar los procesos de información que se producen en las empresas de restauración.

CE3.3 Identificar y describir todas las ofertas gastronómicas, tanto de alimentos como de bebidas y de servicios que pone el establecimiento a disposición de sus clientes.

CE3.4 Determinar precios de venta para todos los servicios incluidos en la oferta gastronómica del establecimiento.

CE3.5 Aplicar todas las técnicas de ventas, optimizando los resultados económicos del establecimiento y manteniendo la satisfacción del cliente.

CE3.6 Analizar y resolver situaciones de conflicto con los clientes y determinar y describir los procedimientos aplicables a las mismas.

CE3.7 En situaciones prácticas de demanda de información, solicitud de compra y presentación de reclamaciones:

- Adoptar una actitud acorde con la situación planteada, utilizando las normas de cortesía adecuadas y aplicando el estilo de comunicación oportuno.
- Identificar las necesidades del cliente, asesorarle claramente sobre su demanda y darle un trato correcto, empleando la empatía.
- Proponer la oferta que se adapte a sus planteamientos y expectativas.
- Aplicar procedimientos de gestión de quejas y reclamaciones.
- Procurar satisfacer los hábitos, gustos y necesidades de información de los potenciales clientes, resolviendo con amabilidad y discreción sus quejas, y potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

CE3.8 Argumentar la importancia de actuar con rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios para no perjudicar la percepción de la calidad por parte de los clientes.

C4: Desarrollar acciones promocionales aplicables a establecimientos de restauración, aplicando técnicas de marketing.

CE4.1 Definir segmentos de la demanda e identificar fuentes de información que permitan identificar a sus componentes.

CE4.2 Crear ficheros de supuestos clientes actuales y potenciales en los que se puedan incluir los datos relevantes para los objetivos de promoción de ventas y otras acciones de marketing.

CE4.3 Identificar los elementos caracterizadores de la oferta gastronómica del establecimiento y efectuar comparaciones de las que se deduzcan diferencias positivas o negativas.

CE4.4 Describir las técnicas de promoción de ventas, definir acciones promocionales y desarrollar los soportes correspondientes, como cronogramas, fichas de visitas o argumentarios.

CE4.5 Describir técnicas de negociación y aplicarlas en situaciones suficientemente caracterizadas.

CE4.6 Reconocer las técnicas de merchandising, describiendo las aplicables a los establecimientos de restauración.

CE4.7 Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de acciones promocionales.

CE4.8 Describir un plan de marketing en restauración.

Contenidos

1. Venta de servicios en restauración.

- Clasificación y características de los servicios de restauración.
- Identificación de las fuentes informativas de la oferta de restauración.
- Estudio y análisis del entorno.
- Tipos de tarifas y condiciones de aplicación según nuestro objetivo.
- Estrategias para la fijación de precios.
 - Análisis de precios de la competencia.
 - Precio según valor percibido por el cliente.
 - Precio de penetración en el mercado.
 - Precio por prestigio.
 - Precio por descremación del mercado.
 - Precio por promoción.
 - Precio psicológico.
 - Precio en función del beneficio.
- Tipos de servicios que se pueden ofertar.

2. Composición de la oferta gastronómica.

- Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta culinaria.
- Atributos que definen la oferta de restauración:
 - Situación del local.
 - Oferta de comidas y bebidas.
 - Precios.
 - Identidad corporativa.
 - Ambiente.
 - Servicio.
 - Calidad.
 - Garantía.
 - Estilo de gestión.
 - Valor para el cliente.
- Elementos de las ofertas.
 - El cliente.
 - El soporte físico.
 - El personal en contacto.
- Variables de las ofertas.
 - Comidas de ocio.
 - Comidas de negocios.
 - Banquetes y ceremonias.
- Tipos de ofertas gastronómicas.
 - Menú.
 - Carta.
 - Sugerencias y platos del día.
 - Ofertas especiales.
 - Menú bufé.
- Principios básicos para la elaborar una carta.
- Normas para la elaboración de un menú.
 - Dietético.
 - Económico.
 - Punto de vista de la organización.
 - Aspecto gastronómico.
 - Estético.

- Merchandising y diseño de la oferta de los productos.
- Estudio de la situación actual de la alimentación y salud.
- Estrategias competitivas genéricas.
 - Liderazgo en costes.
 - Diferenciación.
 - Enfoque o segmentación.

3. Análisis de la situación en el sector de la restauración.

- Estudios y análisis de situación del mercado.
 - Tendencias.
 - Cuotas de mercado.
- Análisis del sector de restauración.
 - Análisis interno.
 - Análisis externo.
 - Análisis DAFO.
- Tipos de investigación de mercado.
 - Cuantitativa o numérico.
 - Cualitativa.
 - Documental o de fuentes secundarias.
 - Secundaria de marketing.
- Posicionamiento de un restaurante.
 - Perfil Sociodemográfico de los clientes.
 - Purchase Funnel (Túnel de compra).
 - Frecuencia de consumo.

4. Comunicación, marketing y ventas en restauración

- Estudiar las necesidades y deseos del cliente en segmentos bien definidos del mercado.
- Comunicación interpersonal y sus tipos.
- Análisis de las necesidades humanas y la motivación.
 - El proceso decisorio.
 - Las expectativas de los clientes y sus técnicas.
 - Técnicas de satisfacción.
 - Estándares de calidad.
- Evaluar y medir la imagen de la empresa y la satisfacción del cliente.
- Motivación a todos los departamentos.
- Estructura C.R.M. (Customer Relationship Management).
 - Ventas.
 - Asignación de objetivos de ventas a cada unidad o persona del negocio.
 - Gestión de todos los tipos de contactos que se mantengan.
 - Gestión de cuentas.
 - Gestión de ofertas.
 - Gestión de contratos.
 - Seguimiento de los objetivos marcados.
- Marketing.
 - Datos de Mercado.
 - Datos de la Competencia.
 - Segmentación de clientes.
 - Definición de la oferta.
 - Asignación de segmentos/canales.
 - Servicios.
 - Gestión de las solicitudes y demandas de servicio.
 - Gestión de incidencias.
 - Gestión de reclamaciones.
 - Actualización de bases de datos de los clientes.
 - Encuestas de satisfacción y consecución de niveles de calidad.

- Elementos de merchandising en restauración.
 - Decorado y ambiente.
 - Equipamiento.
 - Menú.
 - Ubicación preferente del producto.
 - Fotos.
 - Mástiles.
 - Carteles.
 - Publicidad.
 - Animación.
 - Demostraciones y degustaciones.
 - Otros.
- Estructura de un plan de marketing.
 - Fase analítica.
 - Análisis externo.
 - Análisis interno.
 - Análisis DAFO.
 - Fase estratégica.
 - Decisiones.
 - Fijación de objetivos.
 - Política Marketing Mix.
 - Fase operativa.
 - Plan de acciones.
 - Presupuesto.
 - Previsión de rentabilidad.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1101_3.	90	70

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 7

Denominación: LOGÍSTICA DE Cátering

Código: MF1102_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1102_3 Gestionar la logística de cátering

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar información y diseñar procesos de carga, transporte y descarga de géneros, elaboraciones culinarias y material con el objetivo de ofrecer servicios de catering.

CE1.1 Identificar los departamentos más habituales en establecimientos dedicados al servicio de catering, explicando las funciones de cada uno de ellos.

CE1.2 Explicar las relaciones interdepartamentales y el flujo de información entre los diferentes departamentos habituales en establecimientos dedicados al servicio de catering.

CE1.3 Identificar el tipo de material, los equipos y los medios de transporte habituales que se utilizan en distintos tipos de servicios de catering.

CE1.4 En un supuesto de preparación de un servicio de catering:

- Identificar los departamentos del establecimiento de catering implicados.
- Identificar los géneros y elaboraciones culinarias objeto de transporte.
- Identificar el material y los equipos que se deben transportar.
- Identificar el tipo de transporte que se va a utilizar, en función del servicio contratado.
- Recabar información de los departamentos implicados en el servicio de catering contratado.
- Analizar la información recibida de los departamentos implicados y contrastarla con la estructura de la empresa.
- Diseñar el proceso de carga, transporte y descarga de géneros, elaboraciones culinarias y material para el servicio de catering contratado.

CE1.5 En un supuesto de planificación de un servicio de catering:

- Complimentar un plan de pista o plan de trabajo con la programación de los servicios de transporte previstos, con el objetivo de distribuirlo entre el personal dependiente.
- Deducir del plan de trabajo, la necesidad de personal y vehículos para cumplir la programación de servicios de catering.
- Distribuir los servicios de catering entre los vehículos disponibles, asignando las cargas y descargas al personal de turno correspondiente.
- Analizar con los departamentos implicados, los cambios que puedan producirse en los destinos asignados, retrasos o cancelaciones de servicios y proponer modificaciones en el Plan de Trabajo.

C2: Describir y aplicar procedimientos para la supervisión de procesos de carga/descarga y transporte de géneros, elaboraciones culinarias y material para ofrecer servicios de catering.

CE2.1 Describir procedimientos para controlar el cumplimiento de las normas establecidas de carga/descarga, transporte de géneros, elaboraciones culinarias y material de catering.

CE2.2 En casos prácticos de procesos de carga/descarga y transporte de géneros, elaboraciones culinarias y material de catering de transportes:

- Formular instrucciones para el supuesto personal dependiente, con el material y equipos que deben usar para cada compañía, según el tipo de transporte y la carga contratada.
- Complimentar los diagramas de carga/descarga para cada tipo de avión, tren o barco, para su distribución entre el personal dependiente.
- Aplicar técnicas de control de tiempos de carga/descarga para no demorar la supuesta salida del avión, tren o barco y controlar la productividad del personal dependiente.
- Aplicar procedimientos para asegurar que la recepción en destino de los géneros, elaboraciones culinarias y material, se registra utilizando la documentación establecida, anotando la temperatura de llegada y comprobando la firma para facturar posteriormente el servicio.

- Aplicar procedimientos para asegurar que las incidencias habidas en destino se registran en la documentación establecida, para proceder a su análisis y solución.

CE2.3 En casos prácticos de procesos de carga y transporte de géneros, elaboraciones culinarias y material de catering:

- Aplicar procedimientos para el control del funcionamiento de la maquinaria y equipos necesarios para ofrecer el servicio de catering contratado y que se ubica en el transporte de forma que no sufra desperfectos que afecten al funcionamiento.
- Aplicar procedimientos para comprobar que el material se revisa y embala, recibiendo información de las roturas o pérdidas que se produzcan.
- Aplicar procedimientos para asegurar que los géneros y elaboraciones culinarias se cargan y transportan aplicando las normas higiénico-sanitarias establecidas.
- Aplicar procedimientos para asegurar que los contenedores de los géneros, elaboraciones culinarias y materias se revisan antes de su transporte, anotando su contenido cuantificado y la temperatura de salida de los alimentos.

C3: Describir y aplicar los procedimientos de supervisión del estado de la flota de vehículos dedicada al transporte de la oferta de catering contratada.

CE3.1 Identificar y aplicar procedimientos de control del estado de la flota de vehículos e identificar los departamentos implicados, para asegurar la coordinación entre ellos.

CE3.2 Describir y aplicar procedimientos de comprobación de la documentación de la flota de vehículos, explicando la legislación vigente en relación a permisos, seguros e inspecciones.

CE3.3 En supuestos de accidente de vehículos de la flota, describir el procedimiento con la compañía de seguros y, en su caso, la comunicación al departamento de Recursos humanos.

Contenidos

1. Organización y planificación de catering

- Tipologías de catering a ofertar.
 - Transporte.
 - Domicilio.
 - Colectividad.
 - Demanda.
- Relaciones con otros departamentos.
- Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
- Procesos de comunicación interpersonal en el catering.
- Materiales y equipos de montaje de servicios de catering.
- Maquinaria y equipos habituales.
 - Identificación.
 - Funciones.
 - Modos de operación.
 - Mantenimiento sencillo.
- Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.
 - Servicio de pago.
 - Servicio gratuito.
- Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
- Especificidades en la restauración colectiva.
 - Tipo de cliente.
 - Presentación.
 - Productos.

- Oferta gastronómica.
- Materiales utilizados.
- Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de catering.

2. Servicio de catering

- Tipologías de catering.
 - Catering cocktail.
 - Catering recepción.
 - Catering recepción buffet.
 - Catering recepción, comida o banquet.
 - Catering desayuno de trabajo.
 - Catering brunch.
 - Catering vernissage.
 - Catering vino de honor.
 - Catering coffee break.
- Materiales necesarios según el catering a ofertar.
 - Equipos de cocina.
 - Utensilios para el tratamiento de los alimentos.
 - Utensilios para el transporte y servicio.
 - Material de archivo.
 - Cuadernos de inventario de material, cuadros de turnos y horarios.
- El proceso de montaje de servicios de catering.
 - Fases.
 - Puesta a punto de material y equipos.
 - Interpretación de la orden de servicio.
 - Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias.
 - Montaje de servicio de catering.
 - Disposición para su carga.
- Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.
 - Montaje en catering de transportes.
 - Montaje en catering de colectividades y a domicilio.
 - Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.
- El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.
 - Equipos.
 - Productos.
 - Seguridad.
 - Almacenamiento.
 - Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.

3. Logística del catering

- Categorías de empresas de catering.
 - Catering de Aviación.
 - Catering de Ferrocarriles.
 - Catering de Buques.
 - Cocinas Centrales.
- Normativas de las empresas de catering.
 - Condiciones higiénico-sanitarias.
 - Dependencia de recepción de mercancías.
 - Sala de preparación y envasado de alimentos.
 - Personal.
 - Transporte de las preparaciones culinarias.
- Control de flota de vehículos.
- Control de documentación.

4. Plan de trabajo del servicio de catering

- Creación de manuales de trabajo.
 - Entradas.
 - Salidas.
 - Tiempos.
- Planificación de recursos.
- Registros documentales y control sanitarios.
- Manual de procedimiento de venta y servicio.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1102_3.	60	40

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 8

Denominación: INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Código: MF1051_2

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente en los servicios de restauración

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Interpretar mensajes orales sencillos en inglés, emitidos en el ámbito de la actividad de restauración.

CE1.1 Interpretar el significado global de mensajes orales emitidos en inglés pronunciados lenta y claramente y reconocer el propósito del mensaje en situaciones profesionales, tales como:

- Saludo y despedida del cliente.
- Petición de información sobre la oferta gastronómica.
- Petición de la oferta gastronómica.
- Prestación del servicio de alimentos y bebidas.
- Petición de facturación e información de sistemas de cobro.
- Comunicación de una queja o reclamación.
- Petición de información variada sobre el entorno.

CE1.2 Interpretar de forma global, mensajes orales emitidos en inglés, en situaciones profesionales simuladas, bajo condiciones que afectan a la comunicación, tales como:

- Comunicación presencial o telefónica, mensaje grabado y megafonía.
- Comunicación formal o informal.
- Número y características de los emisores del mensaje.
- Costumbres en el uso de la lengua y distintos acentos.
- Claridad de la pronunciación.
- Ruido ambiental, interferencias y distorsiones.
- Elementos no verbales.

C2: Interpretar mensajes y documentos sencillos escritos en inglés, recibidos o utilizados en el ámbito de la actividad de restauración.

CE2.1 Interpretar el significado global de mensajes, instrucciones breves y documentos recibidos o utilizados en inglés y reconocer su propósito, con la precisión suficiente como para poder aplicar el contenido en situaciones profesionales, tales como:

- Consulta de manuales de maquinaria, equipamiento o utensilios de la actividad de restauración.
- Consulta de manuales de aplicación informática.
- Petición de información, reservas y pedidos.

CE2.2 Interpretar mensajes sencillos escritos en inglés, en situaciones profesionales simuladas, bajo condiciones que afectan a la comunicación, tales como:

- Canal de la comunicación como fax, e-mail o carta.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Grafía deficiente.

C3: Producir mensajes orales sencillos en inglés, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración.

CE3.1 Expresar verbalmente en inglés, pronunciando con claridad, fórmulas de cortesía aprendidas, frases cortas enlazadas con conectores y un vocabulario compartido a nivel internacional, en situaciones profesionales, tales como:

- Saludo, acomodo y despedida de clientes.
- Información de la oferta gastronómica.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación y cobro.
- Resolución de quejas y reclamaciones.
- Información variada sobre el entorno.

CE3.2 Expresar verbalmente en inglés mensajes breves y sencillos adecuando el tipo de mensaje y el registro a las condiciones de una situación profesional simulada que pueden afectar a la comunicación, tales como:

- Comunicación presencial o telefónica.
- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Número y características de los interlocutores.
- Ruido ambiental o interferencias frecuentes en los establecimientos de restauración.
- Tiempo del que se dispone para la comunicación.

C4: Redactar en inglés documentos escritos sencillos, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración.

CE4.1 Producir en inglés mensajes e instrucciones escritas breves, ajustadas a criterios básicos de corrección gramatical y empleando un vocabulario sencillo, en situaciones profesionales, tales como:

- Redacción de comandas.
- Redacción de documentos sencillos de promoción del establecimiento o de la oferta gastronómica.

- Redacción de información de interés para el cliente, tales como horarios, fechas y avisos.

CE4.2 Producir en inglés mensajes e instrucciones escritas breves y sencillas, adecuando el mensaje, el soporte y el medio a las condiciones de una situación profesional simulada, que afectan a la comunicación, tales como:

- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Características de los receptores del mensaje.
- Calidad de la impresión o de la grafía.
- Nivel de iluminación para la lectura del mensaje.

C5: Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en inglés, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales, propias del servicio de restauración.

CE5.1 Interaccionar con uno o varios interlocutores en inglés, en situaciones profesionales, tales como:

- Saludo y despedida.
- Información sobre la oferta gastronómica.
- Petición de la oferta gastronómica.
- Prestación del servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación e información de sistemas de cobro.
- Atención de quejas y reclamaciones.
- Petición de información variada sobre el entorno.

CE5.2 Resolver situaciones de interacción en inglés, bajo condiciones que afectan a la comunicación, tales como:

- Comunicación presencial o telefónica.
- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Número y características de los interlocutores.
- Claridad en la pronunciación y distintos acentos.
- Ruido ambiental o interferencias frecuentes en los establecimientos de hostelería y turismo, en transportes, parques temáticos, de ocio y congresos.
- Tiempo del que se dispone para la comunicación.

Contenidos

1. Prestación de información gastronómica y documental en inglés

- Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.
- Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
- Confección de horarios del establecimiento.
- Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
- Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas.
- Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento.
- Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.
- Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática.

2. Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración

- Terminología específica en las relaciones con los clientes.
- Presentación personal (dar información de uno mismo).

- Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida.
- Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes.
- Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad.
- Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos.
- Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas.
- Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos.
- Atención de demandas de información variada sobre el entorno.

3. Expresión oral y escrita de la terminología específica del Restaurante

- Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés.
- Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración.
- Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés.
- Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en inglés.
- Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en inglés.
- Elaboración de listados y diálogos en inglés de las especias y frutos secos principales.
- Elaboración de listados y diálogos en inglés con los elementos del menaje y utensilios de restauración.
- Interpretación de las medidas y pesos en inglés.
- Elaboración y uso en diálogos en inglés de los profesionales que integran la rama y sus departamentos.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1051_2.	90	70

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE DIRECCIÓN DE RESTAURACION

Código: MP0226

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Participar en el diseño y planificación de procesos de servicio en restauración
- CE1.1 Colaborar en la elaboración de planes de trabajo del departamento, mediante la definición de recursos humanos y materiales, relacionándolos con los objetivos de productividad del departamento.
- CE1.2 Participar con el responsable del departamento de cocina en la selección de las diferentes ofertas de elaboraciones culinarias.

CE1.3 Ayudar en la organización de un evento en restauración: organización, medios necesarios, presupuestos y gastos.

CE1.4 Colaborar en la organización de un evento especial.

CE1.5 Interpretar las diferentes órdenes de servicio.

C2: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.

CE2.1 Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades calidades de los géneros solicitados y los recibidos.

CE2.2 Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.

CE2.3 Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido aplicando rigurosamente la normativa higiénico sanitaria.

CE2.4 Retirar géneros deteriorados durante el período de almacenamiento e indicar posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.

CE2.5 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

C3 Analizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.

CE3.1 Analizar los distintos presupuestos anuales, estudiando el perfil del establecimiento.

CE3.2 Cooperar en las operaciones contables.

CE3.3 Participar en los procesos de control de cajas, proveedores y bancos

CE3.4 Colaborar en el control costes.

C4: Cooperar en el análisis y aplicación de las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE4.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.

CE4.2 Combinar las características de las unidades de producción o servicios con los productos y útiles autorizados para la limpieza.

CE4.3 Utilizar los productos y útiles de limpieza adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

C5: Comercialización de ofertas de restauración.

CE5.1 Analizar el sector de restauración y su entorno.

CE5.2 Identificar las tendencias gastronómicas y participar en el diseño de la oferta gastronómica.

CE5.3 Participar en el estudio y desarrollo de acciones promocionales en restauración con técnicas de marketing.

C6: Gestionar la logística del Cátering.

CE6.1 Analizar los procesos de preparación y planificación de un servicio de cátering.

CE6.2 Aplicar los procedimientos de supervisión de procesos de carga/descarga y transporte de géneros en servicio de cátering.

CE6.3 Identificar los procedimientos de supervisión y control de documentación en el transporte de la oferta de cátering.

C7: Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en inglés, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales, propias del servicio de restauración.

CE7.1 Atender al cliente en inglés.

CE7.2 Aplicar la terminología específica y expresiones más frecuentes en inglés el restaurante.

C8: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

CE8.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.

CE8.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.

CE8.3 Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.

CE8.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.

CE8.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.

CE8.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

Contenidos

1. Procesos de servicio en restauración

- Colaboración en los planes de trabajo del departamento.
- Asistencia en las necesidades de recursos humanos, materiales y en los objetivos de productividad del departamento.
- Colaboración con el responsable de cocina en la selección de las diferentes ofertas de elaboraciones culinarias.
- Asistencia en la organización de un evento: organización, medios necesarios, presupuestos y gastos.
- Colaboración en la organización de un servicio especial.
- Interpretación de las diferentes ordenes de servicio.

2. Recepción y almacenaje de géneros y materias primas culinarias

- Operaciones de control en la recepción de mercancías.
- Manipulación de los géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas.
- Formalización de vales y documentación.
- Responsabilidad en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

3. Gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración

- Estudio de los diferentes presupuestos de un establecimiento.
- Interpretación y asistencia de las cuentas contables.
- Cumplimiento de los registros contables.
- Colaboración en el proceso administrativo.

4. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección ambiental

- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos.
- Respeto a las medidas de ahorro de energía y conservación ambiental en los procesos de almacenamiento y manipulación de géneros y elaboraciones culinarias.
- Aplicación de los procedimientos de emergencia en situaciones de riesgo.

5. Comercialización de la oferta de restauración

- Colaboración en el estudio de mercado y situación del establecimiento.
- Asistencia en el diseño de la oferta gastronómica.
- Aplicación de técnicas de marketing y promoción en restauración.

6. Logística de catering

- Interpretación y cumplimiento del proceso del servicio de catering.
- Realización del proceso de disposición de cargas que conforma el servicio de catering.
- Cumplimentación de la documentación del transporte de catering.

7. Comunicación y expresión en lengua inglesa en situaciones propias de los servicios de restauración

- Atención directa en inglés al cliente de restaurante u hotel, a su llegada, durante su estancia y a su salida.
- Resolución en inglés de contingencias, situaciones emergentes y deficiencias producidas durante la prestación de un servicio.
- Resolución de quejas y reclamaciones en inglés.
- Información y asesoramiento en inglés, sobre bebidas y comidas.
- Atención de demandas de información variada en inglés por parte del cliente o profesional del sector.
- Comunicación en inglés de forma presencial o telefónica.
- Comunicación en inglés en situaciones formales o informales.
- Comunicación en inglés atendiendo a las costumbres en el uso de la lengua.
- Comunicación en inglés atendiendo al número de interlocutores y sus características.
- Comunicación en inglés, con claridad en la pronunciación e interpretar distintos acentos.
- Comunicación en inglés en condiciones de ruido ambiental o interferencias.

8. Integración y comunicación en el centro de trabajo

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.
- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

IV. PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES

Módulo Formativo	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF1097_3: Administración de unidades de producción en restauración	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	2 años	4 años

Módulo Formativo	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF1098_3: Diseño de procesos de servicio en restauración	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	2 años	4 años
MF1064_3: Aprovisionamiento en restauración	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	2 años	4 años
MF1099_3: Procesos económico-financieros en establecimientos de restauración	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	2 años	4 años
MF1100_3: Calidad, seguridad y protección medioambiental en restauración	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. 	1 año	Imprescindible requisito de titulación
MF1101_3: Diseño y comercialización de ofertas de restauración	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	2 años	4 años
MF1102_3: Logística de catering	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	4 años

Módulo Formativo	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF1051_2: Inglés profesional para servicios de restauración.	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Filología, Traducción e Interpretación de la lengua inglesa correspondiente o título de grado equivalente. Cualquier otra titulación superior con la siguiente formación complementaria: Haber superado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de la Licenciatura en Filología, Traducción e Interpretación en lengua inglesa o titulación equivalente. Certificado o diploma de acreditación oficial de la competencia lingüística de la lengua inglesa como el Certificado de Nivel Avanzado de las Escuelas Oficiales de Idiomas u otros equivalentes o superiores reconocidos. Titulación universitaria cursada en un país de habla inglesa, en su caso, con la correspondiente homologación. 	1 año	Imprescindible requisito de titulación

V. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula Técnica de Gestión e Idiomas	45	60
Taller de Restaurante-bar	90	90

Espacio Formativo	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8
Aula Técnica de Gestión e Idiomas	X	X	X	X	X	X	X	X
Taller de Restaurante-bar		X						

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula Técnica de Gestión e Idiomas.	<ul style="list-style-type: none"> - Equipos audiovisuales. - PCs instalados en red, cañón de proyección e Internet. - Software específico de la especialidad. - Pizarras para escribir con rotulador. - Rotafolios. - Material de aula. - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos. - 1 proyector. - Programas informáticos para el aprendizaje del inglés. - Reproductores y grabadores de sonido. - Diccionarios bilingües.

Espacio Formativo	Equipamiento
Taller de Restaurante-Bar.	<ul style="list-style-type: none"> - Comedor equipado, decorado y acondicionado para poder realizar un adecuado servicio. - Mesas de comedor de diferentes formas y tamaños. - Tableros de diferentes formas y tamaños. - Sillas. - Cartas. - Aparador de comedor. - Gueridones o mesas auxiliares. - Carros diversos. - Calentadores de platos. - Vitrina expositora (de material que sirva de ayuda pedagógica). - Cubertería. - Vajilla. - Cristalería. - Mantelería. - Litos y bayetas. - Petit Menage. - Rechaud o infernillo. - Sautesse o sartenes. - Cava o armario frigorífico para vinos. - Cestas para servicio de vinos. - Cubos y pies de cubos. - Decantadores. - Bandejas rectangulares de diferentes tipos y tamaños. - Bandejas redondas de camarero. - Campanas y Fuentes. - Tabla de Jamón y salmón. - Cuchillos especiales (pan, jamón, salmón, puntilla y cebollero). - Recogemigas. - Condimentos Variados. - Comanderos. - Cafetera. - Molinillos de café. - Copas de cata. - Set de aromas del vino. - Set de defectos del vino.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.