

# CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA

---

## MODULO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS

A continuación, relacionamos los criterios de evaluación para este módulo profesional relacionándolos según el resultado de aprendizaje en los que está implícito.

<b>RESULTADOS DEL APRENDIZAJE</b>
RA_1: Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.
RA_2: Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.
RA_3: Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.
RA_4: Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.
RA_5: Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

RA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p><b>RA_1: Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.</b></p> <p>20%</p>	<p>a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término "gastronomía".</p> <p>b) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.</p> <p>c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario.</p> <p>d) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.</p> <p>e) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.</p> <p>f) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía.</p>
<p><b>RA_2: Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.</b></p> <p>20%</p>	<p>a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.</p> <p>b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.</p> <p>c) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración.</p> <p>d) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía.</p> <p>e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.</p> <p>f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.</p> <p>g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.</p> <p>h) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.</p>
<p><b>RA_3: Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.</b></p> <p>20%</p>	<p>a) Se han definido y diferenciado los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición.</p> <p>b) Se han caracterizado los grupos de alimentos.</p> <p>c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.</p> <p>d) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano.</p> <p>e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.</p> <p>f) Se han descrito las dietas tipo.</p> <p>g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.</p>
<p><b>RA_4: Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.</b></p> <p>20%</p>	<p>a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.</p> <p>b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.</p> <p>c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias.</p> <p>d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.</p> <p>e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.</p> <p>f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.</p> <p>g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.</p> <p>h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.</p> <p>i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.</p>

<p>RA_5: Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.</p> <p>20%</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Se ha reconocido el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología.</li><li>b) Se han distinguido los costes fijos de los variables.</li><li>c) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.</li><li>d) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.</li><li>e) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.</li><li>f) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.</li><li>g) Se ha cumplimentado la documentación específica.</li><li>h) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.</li><li>i) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.</li><li>j) Se han analizado la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía.</li><li>k) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.</li></ul>
--	--

## MÓDULO DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Resultados del aprendizaje	%
1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	16
2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	16
3. Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones así como su ubicación .	17
4. Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado, en función de su posterior aplicación o uso.	17
5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	17
6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados justificando y aplicando el método elegido.	17

R. A	Criterios de evaluación
1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	1.1. Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
	1.2. Se han reconocido las materias primas y sus características.
	1.3. Se ha interpretado el etiquetado de productos.
	1.4. Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
	1.5. Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
	1.6. Se han almacenado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
	1.7. Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
	1.8. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	2.1. Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
	2.2. Se ha interpretado la información.
	2.3. Se ha rellenado la hoja de solicitud.
	2.4. Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
	2.5. Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
	2.6. Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.
	2.7. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
3. Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones así como su ubicación	3.1. Se ha caracterizado las máquinas, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
	3.2. Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
	3.3. Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
	3.4. Se ha realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
	3.5. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Praelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado, en función de su posterior aplicación o uso.	4.1. Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
	4.2. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental
	4.3. Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
	4.4. Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos
	4.5. Se ha calculado el rendimiento de cada género.
	4.6. Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias

	<p>primas.</p> <p>4.7. Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>4.8. Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>4.9. Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>4.10. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p>
<p>5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.</p>	<p>5.1. Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.</p> <p>5.2. Se han Caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.</p> <p>5.3. Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.</p> <p>5.4. Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>5.5. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados justificando y aplicando el método elegido.</p>	<p>6.1. Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.</p> <p>6.2. Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.</p> <p>6.3. Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>6.4. Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso.</p> <p>6.5. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

## MÓDULO DE TÉCNICAS CULINARIAS

Resultados del aprendizaje	%
Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	16
Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	16
Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	17
Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	17
Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	17
Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	17

R.A.	Criterios de evaluación
<p>1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones</p>	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
	b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
	c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
	d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
	e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
	f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
	g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
<p>2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
	b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
	c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
	d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
	e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental
<p>3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.</p>	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
	b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.
	c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
	d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
	e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
	f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
	g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.



4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
	b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
	d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
	e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
5. Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración.	a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
	b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
	c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
	d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
6. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
	b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
	d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
	e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
	f) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.
	g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
	h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## MÓDULO DE PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

<b>RESULTADOS DEL APRENDIZAJE</b>	<b>%</b>
1.- Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.	10
2.- Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	10
3.- Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	10
4.- Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	30
5.- Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	30
6.- Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	10



**RA\_3.- Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.**

<b>10%</b>	a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.	1,66%
	b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.	1,66%
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.	1,66%
	d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.	1,66%
	e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	1,66%
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1,66%

**RA\_4.- Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.**

<b>30%</b>	a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.	2,14%
	b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.	2,14%
	c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.	2,14%
	d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.	2,14%
	e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.	2,14%
	f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.	2,14%
	g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	2,14%
	h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.	2,14%
	i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.	2,14%
	j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.	2,14%
	k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.	2,14%
	l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.	2,14%
	m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.	2,14%



	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1%
--	--	----

## MÓDULO DE PRODUCTOS CULINARIOS

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE	%
1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.	20
2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	30
3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	30
4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	20





**RA 3\_Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.**

<b>30 %</b>	a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.	2,72%
	b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.	2,72%
	c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.	2,72%
	d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.	2,72%
	e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.	2,72%
	f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	2,72%
	g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.	2,72%
	h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.	2,72%
	i) Se han desarrollando los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	2,72%
	j) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ ciclo.	2,72%
	k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	2,72%

**RA 4\_Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.**

<b>20 %</b>	a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.	3,33 %
	b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.	3,33 %
	c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.	3,33 %
	d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.	3,33 %
	e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/ preparación inadecuada.	3,33 %
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	3,33 %

## MÓDULO DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

Resultados del aprendizaje	%
1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando la ficha técnica	15
2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	14
3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos	14
4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos	14
5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando fases y aplicando métodos y técnicas	14
6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos	14
7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final	15

R.A.	Criterios de evaluación
<p>1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando la ficha técnica.</p>	a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción
	b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción
	c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc
	d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo
	e) Se han identificado y relacionado las necesidades de conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería en función de su naturaleza
	f) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos
	g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental
<p>2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación
	b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos
	d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración
	e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos
	f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración
	g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental
<p>3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos</p>	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base lácteos
	b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos
	d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración
	e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos
	f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración
	g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén
	b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos
	d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración
	e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos
	f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración
	g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental
5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando fases y aplicando métodos y técnicas	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes
	b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad
	c) Se han reconocido útiles, herramientas y equipos necesarios para la elaboración de helados y sorbetes
	d) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración
	e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos
	f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración
	g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental
6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos
	b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos
	d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos
	e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración
	f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección
	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

<p>7. Presenta postres emplataados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final</p>	a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen
	b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos
	c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones
	d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso
	e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos
	f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo
	g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental



## MÓDULO DE SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS

Resultados del aprendizaje	%
1. Limpia / desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos Limpia / desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos	16,5
2. Mantiene buenas prácticas higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	16,5
3. Aplica buenas prácticas de manipulación de los alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos	16,5
4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo	16,5
5. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados	16,5
6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental	16,5

R.A.	Criterios de evaluación
<p>1. Limpia / desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.</p>	a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos
	b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza / desinfección inadecuada
	c) Se ha descrito los procedimientos, frecuencia y equipos de limpieza y desinfección (L+D)
	d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos
	e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos
	f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD)
	g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos
	h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos DDD y sus condiciones de empleo
	i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD
<p>2. Mantiene buenas prácticas higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.</p>	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitario de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas
	b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención
	c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos
	d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos
	e) Se han enumerados las enfermedades de obligada declaración
	f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza
	g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador
<p>3. Aplica buenas prácticas de manipulación de los alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos</p>	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación
	b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes
	c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores
	d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos
	e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de los alimentos
	f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaboradas con los productos procesados
	g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias



	h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos
	i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias
4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo	a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol
	b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
	c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas
	d) Se han definido los parámetros asociados al control de puntos críticos de control
	e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema
	f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria
	g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento
	h) Se han reconocido las principales normas voluntarias del sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras)
	5. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados
b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumo aporta a la protección ambiental	
c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos	
d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente	
e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración	
f) Se han identificado las no-conformidades y acciones correctivas relacionadas en el consumo de los recursos	
6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental	a) Se ha identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento
	b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria
	c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos
	d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos vertidos o emisiones
	e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental
	f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos

## MÓDULO DE HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN

<b>Criterios de evaluación</b>	<b>%</b>
1. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.	20
2. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar	20
3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.	20
4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.	20
5. Ejecuta las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.	20

R.A.	Criterios de evaluación
1. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han descrito y clasificado los materiales, equipos y mobiliario propios de las áreas de servicio de sala.</li> <li>b) Se han relacionado equipos, materiales y mobiliario con sus usos y funcionalidades posteriores.</li> <li>c) Se ha interpretado la información y documentación asociada al acopio.</li> <li>d) Se ha realizado el acopio comprobando cuantitativamente y cualitativamente el material solicitado con el recibido.</li> <li>e) Se ha ubicado el material de servicio en los lugares apropiados a cada caso.</li> <li>f) Se han caracterizado las operaciones de puesta a punto de equipos, materiales y mobiliario necesarios para su adecuación al servicio.</li> <li>g) Se han ejecutado los diversos procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.</li> <li>h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>
2. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas.</li> <li>b) Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas.</li> <li>c) Se ha determinado y utilizado el material adecuado para las distintas actividades de montaje.</li> <li>d) Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma.</li> <li>e) Se ha realizado el montaje de elementos auxiliares para el servicio.</li> <li>f) Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos</li> <li>g) Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas y utilizando los materiales apropiados.</li> <li>h) Se ha revisado el montaje final de mesas corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse.</li> <li>i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>
3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos.</li> <li>b) Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar.</li> <li>c) Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.</li> <li>d) Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.</li> <li>e) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo.</li> <li>f) Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada y limpia.</li> <li>g) Se han utilizado los cubiertos correctos a la hora de marcar un plato relacionando estos con el tipo de alimentos que se han de servir.</li> <li>h) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.</li> <li>i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>

<p>4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.</li> <li>b) Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas.</li> <li>c) Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.</li> <li>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</li> <li>e) Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.</li> <li>f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características de la bebida, del tipo de servicio requerido y del protocolo y/o normas establecidas.</li> <li>g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada.</li> <li>h) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.</li> <li>i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>
<p>5. Ejecuta las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de servicio.</li> <li>b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, materiales y mobiliario utilizados durante el servicio.</li> <li>c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.</li> <li>d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación o devolución al departamento de cocina, de los productos que lo requieran, para su adecuación a usos posteriores.</li> <li>e) Se ha realizado la recogida del material utilizado de forma correcta y ordenada hacia los lugares de limpieza.</li> <li>f) Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores.</li> <li>g) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.</li> <li>h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>