

OFERTAS GASTRONÓMICAS

R.A. 1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término “gastronomía”.
- b) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.
- c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario.
- d) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.
- e) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.
- f) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía.

R.A. 2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
- b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.
- c) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración.
- d) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía.
- e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.
- g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- h) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.

R.A. 3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido y diferenciado los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición.
- b) Se han caracterizado los grupos de alimentos.
- c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.
- d) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano.

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

específicas. **R.A. 4. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.**

Criterios de evaluación:

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

R.A. 5. Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

Criterios de evaluación:

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

POSTRES EN RESTAURACIÓN

R.A. 1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando la ficha técnica.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- e) Se han 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.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han 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.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base 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.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- c) Se 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.

R.A. 5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando fases y aplicando métodos y técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes 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.

R.A. 6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- c) Se 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.

R.A.7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- e) Se han 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

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

R.A. 1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- b) Se ha interpretado la información.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.

- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A. 3. Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.

Criterios de evaluación:

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

R.A. 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.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.
- c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.
- e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.

- i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

R.A. 6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados justificando y aplicando el método elegido. Criterios de evaluación:

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

Criterio de evaluación	% de calificación
RA1	17
a)	11

b)	11
c)	12
d)	11
e)	11
f)	11
g)	11
h)	11
i)	11

RA2	17
a)	14
b)	14
c)	14
d)	15
e)	14
f)	14
g)	14

RA3	17
a)	20
b)	20

c)	20
d)	20
e)	20

RA4	17
a)	10
b)	10
c)	10
d)	10
e)	10
f)	10
g)	10
h)	10
i)	10
j)	10

RA5	17
a)	20
b)	20
c)	20
d)	20

e)	20
----	----

RA6	17
a)	20
b)	20
c)	20
d)	20
e)	20

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

R.A. 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.
- b) Se ha interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.
- c) Se ha realizado la solicitud y traslado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
- e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.
- f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A. 2 Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y caracterizado las maquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.
- b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.
- g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y limpieza.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A. 3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería, reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

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

R.A. 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.
- b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masa y pastas.
- c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masa y pastas básicas.
- e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas
- 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
- j) Se han elaborado los productos populares de pastelería, repostería de Andalucía.
- k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.
- l) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío
- m) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas
- n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A. 5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

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

R.A. 6. Decora el producto relacionado las diferentes elaboraciones valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/ repostería.
- e) Se ha elegido el diseño básico o personal.
- f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.

- g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Criterio de evaluación	% de calificación
RA1	17
a)	14.2
b)	14.2
c)	14.2
d)	14.2
e)	14.2
f)	14.2
g)	14.2

Criterio de evaluación	% de calificación
RA2	17
a)	12.5
b)	12.5
c)	12.5

d)	12.5
e)	12.5
f)	12.5
g)	12.5
h)	12.5

Criterio de evaluación	% de calificación
RA3	17
a)	16.6
b)	16.6
c)	16.6
d)	16.6
e)	16.6
f)	16.6

Criterio de evaluación	% de calificación
RA4	17
a)	7.15
b)	7.15
c)	7.15
d)	7.15

e)	7.15
f)	7.15
g)	7.15
h)	7.15
i)	7.15
j)	7.15
k)	7.15
l)	7.15
m)	7.15
n)	7.15

Criterio de evaluación	% de calificación
RA5	16
a)	10
b)	10
c)	10
d)	10
e)	10
f)	10
g)	10
h)	10

i)	10
j)	10

Criterio de evaluación	% de calificación
RA6	16
a)	10
b)	10
c)	10
d)	10
e)	10
f)	10
g)	10
h)	10
i)	10
j)	10

PRODUCTOS CULINARIOS

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.

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

R.A. 2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradición ales y avanzadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.
- c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.
- d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
- f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- c) Se han reconocido los posibles productos sustitutos.
- d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.

- e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

SEGURIDAD E HIGIENE

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

Criterios de evaluación:

- 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.

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

Criterios de evaluación:

- 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.

R.A. 3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y/o aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

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

R.A. 4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han definido los parámetros asociados al control de 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, UNEEN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras)

R.A. 5. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de 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.

R.A. 6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación:

- 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.

TÉCNICAS CULINARIAS**R.A. 1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.****Criterios de evaluación:**

- a) Se ha identificado la terminología profesional relacionada .
- b) Se han descrito y clasificado las diferentes 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.

R.A. 2 Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones 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

R.A. 3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y/o aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinaria, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.
- c) Se ha realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
- d) Se h 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 procedimientos establecidos.
- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.

- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

R.A. 6. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.
- c) Se han 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.
- f) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio

Criterio de evaluación	% de calificación
RA1	17
a)	11
b)	11
c)	12
d)	11
e)	11
f)	11
g)	11
h)	11
i)	11

RA2	17
a)	14
b)	14
c)	14
d)	15
e)	14
f)	14
g)	14

RA3	17
a)	20
b)	20
c)	20
d)	20
e)	20

RA4	17
a)	10
b)	10

c)	10
d)	10
e)	10
f)	10
g)	10
h)	10
i)	10
j)	10

RA5	17
a)	20
b)	20
c)	20
d)	20
e)	20

RA6	17
a)	20
b)	20

c)	20
d)	20
e)	20

EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	UNIDADES DONDE SE APLICAN	PORCENTAJE %
<p>1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.</p> <p>10%</p>	a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.	UD 1	0,66%
	b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.		0,66%
	c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.	UD1	
	d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una «pyme» dedicada al montaje y mantenimiento de los sistemas microinformáticos y redes locales.	UD1	0,66%
	e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la informática.	UD1	0,66%
	f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.		
	g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad		

	<p>empresarial.</p> <p>h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.</p> <p>i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de los sistemas microinformáticos y redes locales, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.</p> <p>j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.</p> <p>k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir.</p> <p>l) Se han realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.</p>	<p>UD1</p> <p>UD1</p> <p>UD1</p> <p>UD1</p> <p>UD1</p> <p>UD6</p> <p>UD2</p>	<p>0,66%</p> <p>0,66%</p> <p>0,66%</p> <p>0,66%</p> <p>0,66%</p> <p>1%</p> <p>1%</p>
--	---	--	--

		UD3	2%
<p style="text-align: center;">2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.</p> <p style="text-align: center;">10%</p>	a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.	UD2	1%
	b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.	UD2	1%
	c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.		
	d) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.	UD2	
	e) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.		1,%
	f) Se ha elaborado el balance social de una empresa de informática, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.	UD2	1%
	g) Se han identificado, en empresas de informática, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.		
	h) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una «pyme» de sistemas microinformáticos y redes locales.	UD2	
	i) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula.		1%
	j) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.	UD2	

		UD2	1%
		UD4	
		UD5	1%
		UD2	1%
		UD4	
		UD5	1%
			1%
<p>3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.</p> <p>25%</p>	<p>a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.</p> <p>b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.</p> <p>c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.</p> <p>d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la</p>	UD6	2,0625%
		UD6	2,0625%
		UD6	2,0625%

	<p>constitución de una «pyme».</p> <p>e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de informática en la localidad de referencia.</p> <p>f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.</p> <p>g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».</p> <p>h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial.</p> <p>i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.</p>	<p>UD7</p> <p>UD4</p> <p>UD6</p> <p>UD7</p> <p>UD7</p> <p>UD3</p>	<p>1,416%</p> <p>5,25%</p> <p>2,0625%</p> <p>1,416%</p> <p>1,416%</p> <p>7,25%</p>
	<p>a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme» u organización.</p> <p>b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las</p>	<p>UD4</p>	<p>10%</p>

<p>4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.</p> <p>45%</p>	<p>técnicas de registro de la información contable.</p>		
	<p>c) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.</p>	UD5	6%
	<p>d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de informática.</p>	UD5	6%
	<p>e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.</p>		
	<p>f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una «pyme»</p>		
	<p>de informática, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.</p>	UD8	2%
	<p>g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.</p>	UD8	2%
	<p>h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.</p>		
	<p>i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial</p>	UD9	3%
		UD8	2%
	UD9	3%	
	UD10	5,5%	

		UD10	5,5%
10%	5.Adquisición de las normas básicas para una buena convivencia y el adecuado desarrollo de las clases	TODAS LAS UNIDADES DIDÁCTICAS	

Resultados de aprendizaje que concretamos mediante **tres** Bloques Temáticos y donde cada uno de dichos bloques responde a los diferentes **criterios de evaluación** del diseño curricular:

– **Bloque I. Empresa y Cultura Emprendedora. Resultado de aprendizaje 1, 10%**

U.DIDÁCTICAS CRITERIOS EVALUACIÓN % Cada uno TOTAL

UD.1	a ,b, c, d, e, f, g, h, i	0,66 %	6 %
UD2	k	1%	1%
UD3	l	2%	2%
UD6	j	1%	1%

-Bloque I. Empresa y Cultura Emprendedora. Resultado de aprendizaje, 2: **10%**

U.DIDÁCTICAS CRITERIOS EVALUACIÓN % Cada uno TOTAL

UD.2	a, b, c, d, e, f, g, i	1 %	8%
UD4,	h, j	1%	1%
UD5	h, j	1%	1%

– **Bloque II. Puesta en Marcha del Proyecto Empresarial .R de aprendizaje 3: 25%**

U.DIDÁCTICAS CRITERIOS EVALUACIÓN % Cada uno TOTAL

UD3	i	7,25%	7,25%
UD4	e	5,25%	5,25%
UD6	a, b, c, f	2,0625%	8,25%
UD7	h, d, g	1,416	4,25%

– **Bloque III. La Administración de la Empresa. Resultado de aprendizaje 4: 45%**

U.DIDÁCTICAS CRITERIOS EVALUACIÓN % Cada uno TOTAL

UD4	a	10%	10%
UD.5	b, c	6%	12%
UD8	d, e, g	2%	6%
UD9	f, g	3%	6%
UD 10	h, i	5,5%	11%

FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE %	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	UNIDADES DONDE SE APLICAN	%	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
		UD9:BUSQUEDA ACTIVA DE EMPLEO		P.Objetivas. Actividades
1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida. 8%	<p>a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Cocina y Gastronomía</p> <p>b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.</p> <p>c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina (Inf.)</p> <p>d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la</p>	<p>UD9</p> <p>UD9</p> <p>UD9</p>	<p>0,8%</p> <p>0,8%</p> <p>0,8%</p>	

	<p>adaptación a las exigencias del proceso productivo.</p> <p>e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.</p> <p>f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.</p> <p>g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.</p>	<p>UD9</p> <p>UD9</p> <p>UD9</p> <p>UD9</p>	<p>0,8%</p> <p>2%</p> <p>2%</p> <p>0,8%</p>	
		<p>UD8:LOS EQUIPOS DE TRABAJO Y GESTIÓN DE CONFLICTOS</p>		<p>P. Objetivas</p> <p>Actividades</p>
<p>2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la</p>	<p>a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en</p>	<p>UD8</p>	<p>0,25%</p>	

<p>organización.</p> <p>2%</p>	<p>Cocina.</p> <p>b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.</p> <p>c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.</p> <p>d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.</p> <p>e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.</p> <p>f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.</p> <p>g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.</p>	<p>UD8</p> <p>UD8</p> <p>UD8</p> <p>UD8</p> <p>UD8</p> <p>UD8</p> <p>UD8</p>	<p>0,25%</p> <p>0,25%</p> <p>0,25%</p> <p>0,33%</p> <p>0,33%</p> <p>0,33%</p>	
--	--	--	---	--

		UD1 LA RELACION LABORAL UD2: EL CONTRATO DE TRABAJO UD3 EL TIEMPO DE TRABAJO UD4 EL SALARIO Y LA NÓMINA UD5:MODIFICACIÓN UD7: PARTICIPACIÓN TRABAJADORES.		Pruebas Objetivas. Actividades. Búsqueda de Información: Noticias. Sentencias.
<p>3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.</p> <p>44%</p>	<p>a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.</p> <p>b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.</p> <p>c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.</p> <p>d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.</p> <p>e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida</p>	<p>UD1</p> <p>UD1</p> <p>UD1</p> <p>UD2</p>	<p>3,33%</p> <p>3,33%</p> <p>3,33%</p> <p>6%</p>	

	<p>cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.</p>	<p>UD6</p>	<p>1,5%</p>	
		<p>UD6</p>	<p>1,5%</p>	
		<p>UD6</p>	<p>1,5%</p>	
		<p>UD10 PREVENCIÓN DE RIESGOS Y SALUD LABORAL.</p> <p>UD11 LA GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN</p> <p>UD12 Y 13:LOS RIESGOS LABORALES</p>		<p>P.Objetiva.</p> <p>Actividades</p> <p>Trabajo en Grupo</p>
<p>5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.</p> <p>13%</p>	<p>a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.</p> <p>b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.</p> <p>c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.</p> <p>d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del</p>	<p>UD10</p> <p>UD10</p> <p>UD12 y 13</p>	<p>1%</p> <p>1%</p> <p>3%</p>	

	<p>Técnico en Cocina y Gastronomía.</p> <p>e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.</p> <p>f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía</p> <p>g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía</p>	<p>UD12 y 13</p> <p>UD11</p> <p>UD12 y 13</p> <p>UD10</p>	<p>3%</p> <p>1%</p> <p>3%</p> <p>1%</p>	<p>Trabajo P .Point</p> <p>Exposición</p> <p>Trabajo. P.P</p> <p>Exposición</p>
		<p>UD11: LA GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN EN LA EMPRESA</p>		<p>P.Objetiva. Actividades</p>

<p>6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.</p> <p>7%</p>	<p>a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.</p> <p>b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de La prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.</p> <p>c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.</p> <p>d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.</p> <p>e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.</p> <p>f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Cocina</p> <p>g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y media empresa (PYME)</p>	<p>UD10</p> <p>UD11</p> <p>UD11</p> <p>UD11</p> <p>UD11</p> <p>UD11</p>	<p>1%</p> <p>1%</p> <p>1,25%</p> <p>1,25%</p> <p>1%</p>	
---	---	---	---	--

		UD11	1%	
		UD11	0,5%	
		UD10:PREVENCIÓN DE RIESGOS UD14:PRIMEROS AUXILIOS		
<p>7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando as situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía.</p> <p>10%</p>	<p>a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.</p> <p>b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.</p> <p>c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.</p> <p>d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.</p> <p>e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han</p>	UD10	2%	Trabajo. P.P Exposición
		UD10	2%	

	<p>de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.</p> <p>f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.</p>	UD10	1%	
		UD14	2%	Trabajo
		UD14	2%	P .Objetiva
		UD10	1%	
10%	8.Adquisición de las normas básicas para una buena convivencia y el adecuado desarrollo de las clases			

Resultados de aprendizaje que concretamos mediante **cuatro bloques temáticos**, y donde cada uno de dichos bloques responde a los diferentes **criterios de evaluación** del diseño curricular: diseño curricular:

UNIDADES DIDÁCTICAS DONDE SE APLICAN LOS CRITERIOS

○ **Bloque I. Relaciones laborales: resultados de aprendizaje 3 : 44%**

U.DIDÁCTICAS CRITERIOS EVALUACIÓN % Cada uno TOTAL

UD.1	a ,b, c	3,33%	10%
UD2	d	6%	6%
UD3	e	3% ; 1%	4%
UD4	g	10%	10%
UD5	h	10%	10%
UD7	i,j	2%	4%

○ **Bloque II: Seguridad Social, Empleo y Desempleo: resultados de aprendizaje 4: 6%**

U.DIDÁCTICAS CRITERIOS EVALUACIÓN % Cada uno TOTAL

UD.6	a ,b, c, d, e,	0,3%	1,5%
UD6	f, g, h	1.5%	4,5%

Bloque III. Gestión del conflicto y equipos de trabajo: resultado de aprendizaje 2 (2 %)

U.DIDÁCTICAS CRITERIOS EVALUACIÓN % Cada uno TOTAL

UD.8	a , b, c, d	0,25%	1 %
UD 8	e. f, g.	0,33%	1%

○ **Bloque IV. Búsqueda activa de empleo: resultado de aprendizaje 1. (8%)**

U.DIDÁCTICAS CRITERIOS EVALUACIÓN % Cada uno TOTAL

UD.9	A, b, c, d, g	0,8%	4%
UD 9	e. f	2 %	4%

○ **Bloque V. Seguridad y Salud Laboral: resultados de aprendizaje 5: 13%**

U.DIDÁCTICAS CRITERIOS EVALUACIÓN % Cada uno TOTAL

UD.10	a , b, g	1%	3%
UD.10 (Res.Ap.6)	a	1%	

UD12 y UD13	C,d, f.	3%	9%
-------------	---------	----	----

- **Bloque V. Seguridad y Salud Laboral: resultados de aprendizaje 6: 7 %**

U.DIDÁCTICAS	CRITERIOS EVALUACIÓN	% Cada uno	TOTAL
UD.11	b, c, d, ,e,f,g	1;1,25;1,25;1;1 y 0,5%	6 %
UD11 (Res.Ap.5)	e	1%	

- **Bloque V. Seguridad y Salud Laboral: resultados de aprendizaje 7: 10%**

U.DIDÁCTICAS	CRITERIOS EVALUACIÓN	% Cada uno	TOTAL
UD.10	a , b, c y f,g	2%,2%,1% y 1%	6%
UD 14	d. e.	2%	4%