



Generalitat de Catalunya

Departament d'Educació

Direcció General de Formació Professional

Inicial i Ensenyaments de Règim Especial

Servei d'Ordenació de la Formació Professional Inicial

Orientacions als centres per a organitzar el cicle formatiu

**cicle formatiu de grau mitjà de
Cuina i gastronomia**



1. DADES TÍTOL

Títol		Grau
Cuina i gastronomia (Reial decret 1396/2007 de 29/10/2007)		GM
Família professional	Hoteleria i turisme	
Competència General	La competència general d'aquest títol consisteix a executar les activitats de preelaboració, preparació, conservació, finalització, presentació i servei de tot tipus d'elaboracions culinàries en l'àmbit de la producció en cuina, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental	

2. COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS

- a) Determinar les necessitats per a la producció en cuina a partir de la documentació rebuda.
- b) Rebre, emmagatzemar i distribuir matèries primeres, en condicions idònies de manteniment i conservació, fins al moment de la seva utilització.
- c) Posar a punt el lloc de treball, preparant espais, maquinària, estris i eines.
- d) Executar els processos de preelaboració i/o regeneració que sigui necessari aplicar a les diferents matèries primeres, en funció de les seves característiques i l'adequació a les seves possibles aplicacions.
- e) Executar les elaboracions culinàries, tenint en compte l'estandardització dels processos, per a la seva decoració / acabament o conservació.
- f) Realitzar la decoració/acabament de les elaboracions, segons necessitats i protocols establerts, per a la seva conservació o servei.
- g) Realitzar el servei de les elaboracions, tenint en compte necessitats, àmbit de l'execució i protocols establerts.
- h) Executar els processos d'envasament i/o conservació per a cada gènere o elaboració culinària, aplicant els mètodes apropiats i utilitzant els equips idonis, per preservar la seva qualitat i evitar riscos alimentaris.
- i) Aplicar els protocols de seguretat laboral i ambiental, higiene i qualitat durant tot el procés productiu, per evitar danys en les persones i en l'ambient.
- j) Complir amb els objectius de la producció, actuant conforme als principis de responsabilitat i mantenint unes relacions professionals adequades amb els membres de l'equip de treball.
- k) Resoldre problemes i prendre decisions individuals seguint les normes i procediments establerts, definits dins de l'àmbit de la seva competència.
- l) Mantenir l'esperit d'innovació, de millora dels processos de producció i d'actualització de coneixements en l'àmbit de la seva feina.
- m) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de les relacions laborals, d'acord amb l'establert en la legislació vigent.



- n) Detectar i analitzar oportunitats d'ocupació i autoocupació desenvolupant una cultura emprenedora i adaptant-se a diferents llocs de treball i noves situacions.
- o) Establir i administrar una petita empresa, realitzant una anàlisi bàsica de viabilitat de productes, de planificació de la producció i de comercialització.
- p) Participar de forma activa en la vida econòmica, social i cultural, amb una actitud crítica i responsable.
- q) Interpretar en llengua anglesa documents tècnics senzills i les comunicacions bàsiques en els circuits d'una empresa del sector hotelier.

3. CAPACITATS CLAU

Són les capacitats transversals que afecten diferents llocs de treball i que són transferibles a noves situacions de treball. Entre aquestes capacitats destaquen les d'autonomia, d'innovació, d'organització del treball, de responsabilitat, de relació interpersonal, de treball en equip i de resolució de problemes.

L'equip docent ha de potenciar l'adquisició de les competències professionals, personals i socials i de les capacitats clau a partir de les activitats programades per desplegar el currículum d'aquest cicle formatiu.

4. QUALIFICACIONS PROFESSIONALS

QUALIFICACIONS PROFESSIONALS INCLOSES EN EL TÍTOL	
Qualificació completa	Denominació UC
Cuina	UC_2-0259-11_2: definir ofertes gastronòmiques senzilles, realitzar l'aprovisionament i controlar consums.
	UC_2-0260-11_2: preelaborar i conservar tota classe d'aliments.
	UC_2-0261-11_2: preparar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i plats elementals.
	UC_2-0262-11_2: preparar i presentar els plats més significatius de les cuines regionals d'Espanya i de la cuina internacional.
	UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria.
Rebosteria	UC_2-0709-11_2: definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums.
	UC_2-0306-21_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses i pastes de múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria.
	UC_2-0306-22_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració d'altres productes complementaris amb múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria.
	UC_2-0710-11_2: elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats.
	UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria.



Qualificació incompleta	Denominació UC
Panificació i brioixeria	UC_2-0036-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments. UC_2-0036-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient.
Pastisseria i confiteria	UC_2-0310-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments. UC_2-0310-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient.

5. OBJECTIUS GENERALS

- a) Reconèixer i interpretar la documentació, analitzant la seva finalitat i aplicació, per determinar les necessitats de producció en cuina.
- b) Identificar les matèries primeres, caracteritzant les seves propietats i condicions idònies de conservació, per rebre-les, emmagatzemar-les i distribuir-les.
- c) Seleccionar i determinar les variables d'ús de maquinària, estris i eines, reconeixent i aplicant els seus principis de funcionament, per posar a punt el lloc de treball.
- d) Identificar la necessitat de manipulacions prèvies de les matèries primeres, reconeixent les seves característiques i possibles aplicacions, per executar els processos de preelaboració i/o regeneració.
- e) Analitzar les diferents tècniques culinàries, reconeixent les possibles estratègies d'aplicació, per executar les elaboracions culinàries.
- f) Identificar i seleccionar les tècniques de decoració i acabament, relacionant-les amb les característiques físiques i organolèptiques del producte acabat, per realitzar la decoració/acabament de les elaboracions.
- g) Analitzar les tècniques de servei de les elaboracions, relacionant-les amb la satisfacció dels clients, per prestar un servei de qualitat.
- h) Analitzar i seleccionar mètodes i equips de conservació i envasament, valorant la seva adequació a les característiques dels gèneres o de les elaboracions culinàries, per executar els processos d'envasament i/o conservació.
- i) Identificar les normes de qualitat i seguretat alimentària i de prevenció de riscos laborals i ambientals, reconeixent els factors de risc i paràmetres de qualitat associats a la producció culinària, per aplicar els protocols de seguretat laboral i ambiental, higiene i qualitat durant tot el procés productiu.
- j) Valorar les activitats de treball en un procés productiu, identificant la seva aportació al procés global per aconseguir els objectius de la producció.
- k) Valorar la diversitat d'opinions com a font d'enriquiment, reconeixent altres pràctiques, idees o creences, per resoldre problemes i prendre decisions.
- l) Reconèixer i identificar possibilitats de millora professional, recollint informació i adquirint coneixements, per a la innovació i actualització en l'àmbit del seu treball.
- m) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, analitzant el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà/ana democràtic/a.
- n) Reconèixer i identificar possibilitats de negoci analitzant el mercat i estudiant la viabilitat per a la generació de la seva pròpia ocupació.
- o) Reconèixer i seleccionar el vocabulari tècnic bàsic i les expressions més habituals en llengua anglesa per interpretar documentació tècnica senzilla i comunicar-se en situacions quotidianes a l'empresa.



6. TAULA DE MÒDULS, DURADA I ESPECIALITAT PROFESSORAT

Mòduls Professionals	Durada	Especialitat del cos de professorat
Ofertes gastronòmiques	99	PS 506
Preelaboració i conservació d'aliments.	264	PT 601
Tècniques culinàries	264	PT 601/Especialista
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	198	PT601/PT614/Especialista
Productes culinaris	264	PT 601
Postres en la restauració	165	PT 601/PT 614
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66	PS 506/PS 516
Formació i orientació laboral	99	PS 505
Empresa i iniciativa emprenedora	66	PS 505
Anglès tècnic	99	PS AN i PS 506/ PS 516/PT 601/PT 614 (*)
Síntesi	66	PS 506/PS 505/PS 516/PT 601/PT 614
Formació en centres de treball	350	

En el cas de centres que no depenguin del Departament d'Ensenyament s'aplicaran les titulacions establertes en el Reial Decret.

*amb habilitació lingüística corresponent al nivell B2 del Marc comú europeu de referència.

7. CORRESPONDÈNCIA D'UNITATS DE COMPETÈNCIA I MÒDULS PROFESSIONALS

Taula 1: correspondència de les unitats de competència amb els mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu per a la convalidació

Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya	Mòduls professionals
UC_2-0259-11_2: definir ofertes gastronòmiques senzilles, realitzar l'aprovisionament i controlar consums	Ofertes gastronòmiques
UC_2-0260-11_2: preelaborar i conservar tota classe d'aliments	Preelaboració i conservació d'aliments
UC_2-0261-11_2: preparar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i plats elementals	Tècniques culinàries
UC_2-0262-11_2: preparar i presentar els plats més significatius de les cuines regionals d'Espanya i de la cuina internacional	Productes culinaris



UC_2-0709-11_2: definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums	Ofertes gastronòmiques
UC_2-0306-21-2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses i pastes de múltiples aplicacions per a pastisseria i rebosteria	Ofertes gastronòmiques
UC_2-0306-22_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració d'altres productes complementaris amb múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
UC_2-0710-11_2: elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats	Postres en la restauració
UC_2-0711-11-2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
UC_2-0036-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments	
UC_2-0036-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
UC_2-0310-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments	
UC_2-0310-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments

Taula 2: correspondència dels mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu amb les unitats de competència per a l'acreditació.

Mòduls professionals	Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya
M01 Ofertes gastronòmiques	UC_2-0259-11_2: definir ofertes gastronòmiques senzilles, realitzar l'aprovisionament i controlar consums UC_2-0709-11_2: definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums



M02 Preelaboració i conservació d'aliments	UC_2-0260-11_2 :preelaborar i conservar tota classe d'aliments
M03 Tècniques culinàries	UC_2-0261-11_2: preparar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i plats elementals
M05 Productes culinàris	UC_2-0262-11_2: preparar i presentar els plats més significatius de les cuines regionals d'Espanya i de la cuina internacional
M04 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	UC_2-0306-21_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses i pastes de múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria UC_2-0306-22_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració d'altres productes complementaris amb múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria
M05 Postres en la restauració	UC_2-0710-11_2: elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes , postres de cuina i gelats
M07 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria UC_2-0036-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments UC_2-0036-22-2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient UC_2-0310-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments UC_2-0310-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient.

8. ORGANITZACIÓ DEL CURRÍCULUM EN UNITATS FORMATIVES

A continuació es presenta la relació que hi ha entre els Mòduls Professionals, les hores lectives màximes i mínimes, les hores de lliure disposició (HLLD), i les Unitats Formatives:

Mòdul	Hores màx-mín	HLD	Unitats formatives	Hores mínimes
01 Ofertes gastronòmiques	99	0	UF 1: les empreses de restauració	30
			UF2 : propietats dietètiques i nutricionals dels aliments	24



			UF3 : l'oferta gastronòmica	25
			UF4 : el preu de l'oferta gastronòmica	20
02 Preelaboració i conservació d'aliments (*)	264-229	35	UF1: sistemes de proveïment	30
			UF2: instal·lacions i organització de la cuina	20
			UF3: reconeixement i preelaboració de productes	80
			UF4: regeneració de productes	75
			UF5: conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats	24
03 Tècniques culinàries (*)	264-229	35	UF1: processos i tècniques de cocció	40
			UF2: elaboracions culinàries bàsiques	44
			UF3: tècniques culinàries elementals	50
			UF4: guarnicions i elements decoratius	25
			UF5: regeneració de les elaboracions culinàries	20
			UF6: acabats i presentacions	25
			UF7: el servei en cuina	25
04 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria (*)	198-171	27	UF1: masses de full	20
			UF2: masses batudes o esponjades	20
			UF3: masses escaldades	20
			UF4: masses ensucrades i trencades	20
			UF5: semifreds	20
			UF6: cremes i farcits dolços i salats	25
			UF7: cobertures, banys i elaboracions complementàries	21
			UF8: decoració i acabat . Conservació i regeneració de gèneres	25
05 Productes culinàris (*)	264-229	35	UF1: processos productius i de serveis en cuina	30
			UF2: cuina catalana, cuines territorials espanyoles i cuina internacional	85
			UF3: cuina creativa i cuina d'autor	56
			UF4: plats per a persones amb necessitats alimentàries especials	30
			UF5: decoració i exposició de plats	28
06 Postres en la restauració (*)	165	0	UF1: les postres en la restauració	33



			UF2: postres a base de fruites i làctics i postres fregides i de paella	22
			UF3: postres de semifreds, gelats i sorbets	33
			UF4: postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor	44
			UF5: acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria	33
07 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66	0	UF1: manipulació d'aliments	40
			UF2: protecció del medi ambient	26
08 Formació i orientació laboral	99	0	UF1: incorporació al treball	66
			UF2: prevenció de riscos laborals	33
09 Empresa i iniciativa emprenedora	66	0	UF1: empresa i iniciativa emprenedora	66
10 Anglès tècnic	99	0	UF1: anglès tècnic	99
11 Síntesi	66	0	UF1: síntesi	66
12 Formació en centres de treball	350	0		350
	2000	132		

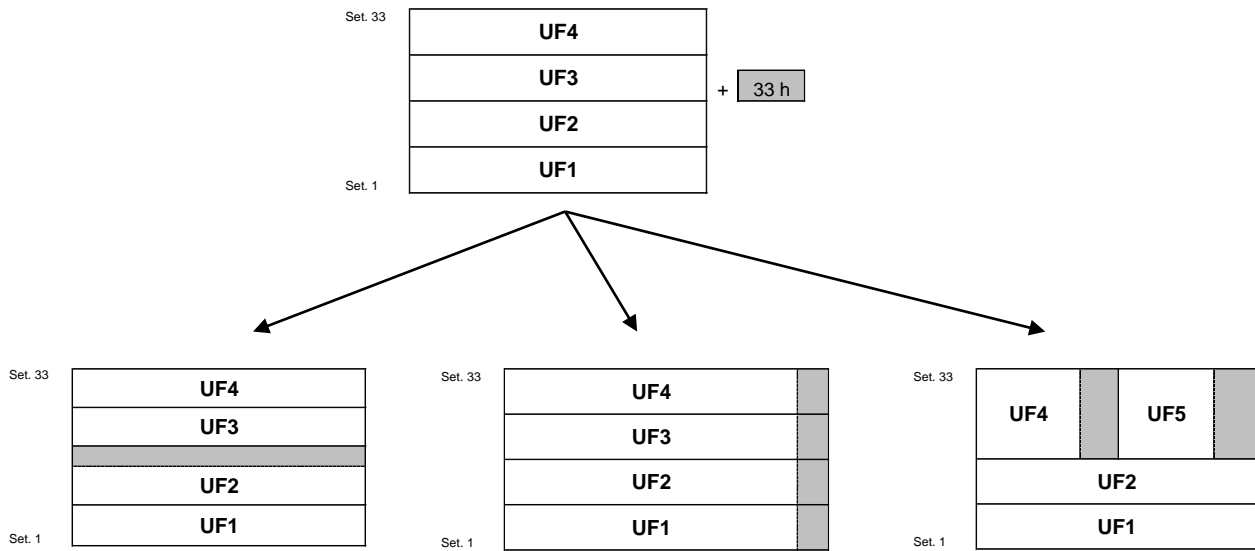
(*) Desdoblaments al 100 %

En els mòduls que disposin d'hores de lliure disposició (HLLD), el centre haurà d'adjudicar-les segons el següents criteris:

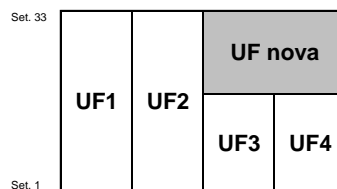
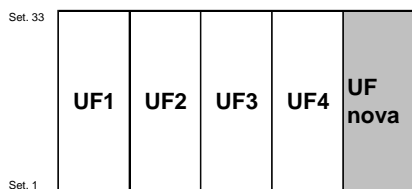
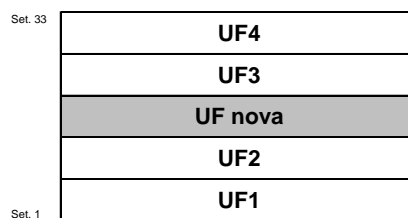
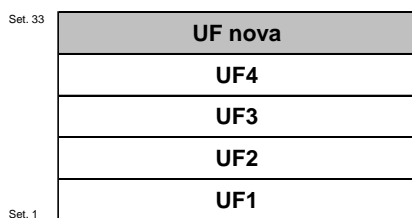
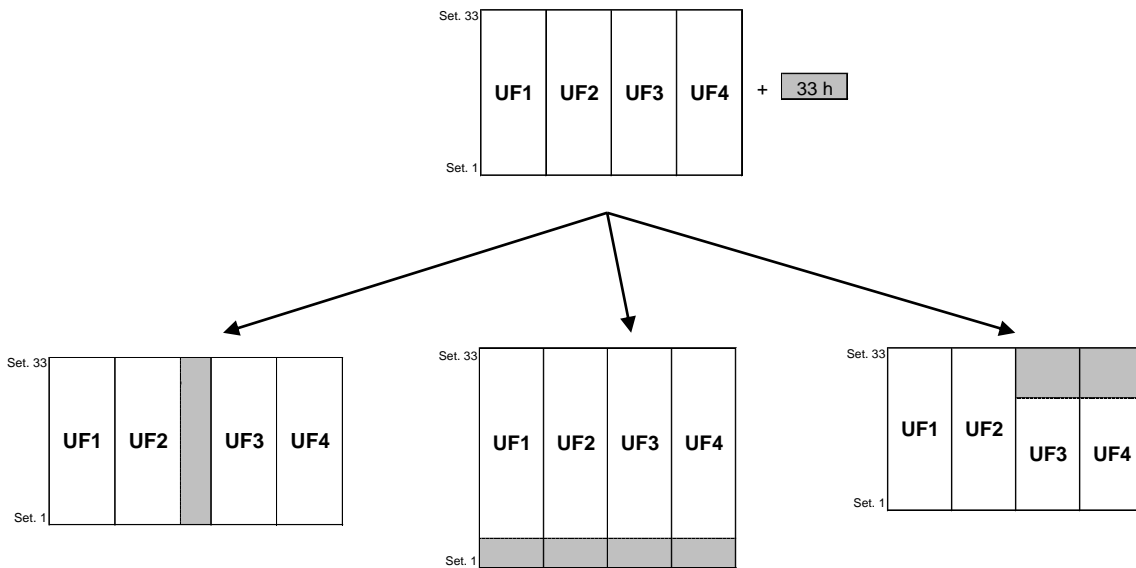
- distribuir-les entre una o més unitats formatives del mateix mòdul
- incorporar-les en una nova unitat formativa del mateix mòdul (amb el resultat d'aprenentatge i continguts corresponents) que calgui

El centre pot també dissenyar un mòdul propi, com a projecte especial de centre i, en aquest cas, ho comunicarà als SSTT o al Consorci d'Educació de Barcelona seguint les instruccions establertes en la Resolució que aprova el document per a l'organització i el funcionament dels centres públics i dels centres privats d'educació secundària per al curs corresponent.

En el primer cas, quan es reparteixen les HLLD dintre del mateix mòdul i sense crear cap UF nova es poden tenir diverses opcions, per exemple:



En cas de crear una UF nova, podem tenir per exemple:





9. DISTRIBUCIÓ ORIENTATIVA DE MÒDULS

Distribució del cicle formatiu

Aquest cicle formatiu es desplegarà, ordinàriament, en dos cursos acadèmics.

A aquest efecte es proposa un primer curs més intensiu, perquè durant el segon curs els alumnes desenvolupin el crèdit de formació en centres de treball. En cas que es realitzi la FCT en el primer curs, no es recomana de començar abans del tercer trimestre.

D'acord amb el que preveu la normativa reguladora de l'FCT, la formació en centres de treball es podrà realitzar tot alternant-la amb les hores lectives o bé d'una manera intensiva.

Distribució de l'horari lectiu ordinari

La distribució de l'horari lectiu es farà de dilluns a divendres, segons les instruccions d'inici de curs

A continuació s'efectua una proposta de distribució dels mòduls

La proposta que es presenta ha de permetre als centres, d'acord amb la plantilla de què disposen, dels espais i del nombre de cicles que imparteixen, organitzar i estructurar el cicle dins del seu horari lectiu.

Curs 1r		
Mòduls	Hores (màx-mín)	HLD
Ofertes gastronòmiques	99	0
Preelaboració i conservació d'aliments	264-229	35
Tècniques culinàries	264-229	35
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66	0
Anglès tècnic	99	0
FOL	99	0
Hores lectives	891-803	88

Curs 2n		
Mòduls	Hores (màx-mín)	HLD
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	198-171	27
Productes culinàris	264-229	35
Postres en la restauració	165	0
EIE	66	0
Síntesi	66	0
Hores lectives	759-682	77
FCT	350	0



10. INCORPORACIÓ DE LA LLENGUA ANGLESA AL CICLE FORMATIU

Les necessitats d'un mercat de treball integrat a la Unió Europea fan que la llengua anglesa esdevingui fonamental en la inserció laboral de l'alumnat dels cicles formatius. D'altra banda cal donar resposta al compromís amb els objectius educatius sobre l'anglès plantejats per als propers anys per la pròpia Unió Europea. Amb la finalitat d'incorporar i normalitzar l'ús de la llengua anglesa en situacions professionals habituals i en la presa de decisions en l'àmbit laboral, en aquest cicle formatiu de Cuina i gastronomia s'hauran de dissenyar activitats d'ensenyament-aprenentatge que incorporin la utilització de la llengua anglesa, en almenys un dels mòduls del cicle, d'acord amb els resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació següents:

Resultats d'aprenentatges i criteris d'avaluació:

1. Interpreta informació professional en llengua anglesa -manuals tècnics, instruccions, catàlegs de productes i/o serveis, articles tècnics, informes, normativa, entre d'altres, aplicant-ho en les activitats professionals més habituals.
 - 1.1 Aplica en situacions professionals la informació continguda en textos tècnics o normativa relacionats amb l'àmbit professional.
 - 1.2 Identifica i selecciona amb agilitat els continguts rellevants de novetats, articles, notícies, informes i normativa, sobre diversos termes professionals.
 - 1.3 Analitza detalladament les informacions específiques seleccionades.
 - 1.4 Actua en conseqüència per donar resposta als missatges tècnics rebuts a través de suports convencionals -correu postal, fax- o telemàtics -correu electrònic, web-.
 - 1.5 Selecciona i extreu informació rellevant en llengua anglesa segons prescripcions establertes, per elaborar en llengua pròpia comparatives, informes breus o extractes.
 - 1.6 Complimenta en llengua anglesa documentació i/o formularis del camp professional habituals.
 - 1.7 Utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.
2. Es comunica en llengua anglesa, per escrit i/o oralment, amb clients o usuaris utilitzant situacions professionals habituals.
 - 2.1 Elabora documentació i textos relacionats amb les funcions més habituals de la professió.
 - 2.2 Utilitza amb agilitat la documentació i textos escrits en llengua anglesa habituals en situacions professionals diverses.
 - 2.3 Manté converses en llengua anglesa en situacions professionals habituals.
 - 2.4 Utilitza normes de protocol en l'atenció al client o usuari.
 - 2.5 Aplica amb fluïdesa la terminologia de la professió en llengua anglesa.
 - 2.6 Empra les estratègies comunicatives adequades a cada situació professional.
 - 2.7 Resol amb autonomia els problemes de comprensió i d'expressió en les comunicacions professionals.
 - 2.8 Utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.

11. ESPAIS FORMATIUS



ESPAIS FORMATIUS			
DENOMINACIÓ	SUPERFÍCIE m ² (30 alumnes)	SUPERFÍCIE m ² (20 alumnes)	Grau d'ús
Aula polivalent	60	40	35%
Taller de cuina	210	160	50%
Taller de forneria i rebosteria	150	120	15%

12. MÒDULS DE FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL (FOL) I EMPRESA I INICIATIVA EMPRENEDORA (EIE)

Aquestes orientacions per a l'Àrea FOL són de caràcter general. Hi ha publicades orientacions específiques més àmplies per a cada un dels dos mòduls professionals a l'apartat de Currículum i Orientació de l'xtec.

12.1. Contextualització

Els mòduls professionals de FOL i EIE s'han de desenvolupar en el context de les activitats i els processos corresponents al títol i d'acord amb les característiques específiques de les empreses del sector.

12.2. Nous continguts

Els currículums dels mòduls professionals de FOL i EIE incorporen coneixements que són nous en relació amb els currículums dels crèdits dels títols LOGSE. Alguns exemples:

- El sistema de qualificacions professionals i l'aplicació en els itineraris professionalitzadors.
- La mobilitat dels treballadors, especialment entre països de la UE.
- Els jaciments d'ocupació.
- Les mesures de foment del treball i de conciliació familiar.
- Les noves formes d'organització del treball.
- Els sistemes d'assessorament i informació als treballadors.
- La valoració de la cultura preventiva.
- L'avaluació de riscos i la gestió de la prevenció.
- La innovació i la iniciativa emprenedora.
- La figura de l'empresari.
- L'entorn de l'empresa.
- La responsabilitat social empresarial.
- La detecció de noves idees i oportunitats de negoci.
- Els serveis d'assessorament i ajuda als emprenedors.
- Les ajudes per a la creació d'empreses.

12.3. Convalidacions dels mòduls professionals de l'Àrea FOL.

Convalidacions del mòdul professional de formació i orientació laboral (FOL)

La superació del crèdit FOL d'un títol LOGSE del mateix o diferent nivell convalida la unitat formativa "UF1. Incorporació al treball" del mòdul professional de "formació i orientació laboral" d'un títol LOE.



El fet de tenir el certificat de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, que s'estableix al Reial decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels serveis de prevenció, convalida la unitat formativa "UF2. Prevenció de riscos laborals" del mòdul professional FOL.

El centre educatiu ha de convalidar la "UF2. Prevenció de riscos laborals" als alumnes que justifiquin tenir un certificat de formació en prevenció de riscos laborals, que habilita per desenvolupar les funcions de nivell bàsic, amb els requisits següents:

- Denominació i segell de l'entitat certificadora, i signatura de la persona responsable.
- Nom i cognoms de la persona que ha cursat la formació.
- Denominació i durada del curs.
- Localitat i data d'expedició del certificat.
- Text en què s'indica: "capacita per al desenvolupament de funcions de nivell bàsic segons el Reial decret 39/1997 (segons el contingut de l'annex IV A o IV B)".

Convalidacions de la unitat formativa del mòdul professional d'"empresa i iniciativa emprendedora"

La superació del crèdit "administració, gestió i comercialització en la petita empresa" d'un títol LOGSE del mateix o diferent nivell convalida la unitat formativa "empresa i iniciativa emprendedora" d'un títol LOE.

En els mòduls professionals "formació i orientació laboral" i "empresa i iniciativa emprendedora", tot i ser contextualitzats en cadascun dels cicles formatius, es convaliden i es qualifiquen amb un 5 a l'efecte d'obtenció de la qualificació mitjana del cicle.

Convalidació Mòdul Professional FOL en el procés d'acreditació de competències

Segons els reials decrets que estableixen els títols LOE, el mòdul professional de formació i orientació laboral podrà ser objecte de convalidació sempre que s'hagi obtingut l'acreditació de totes les unitats de competència d'un títol, s'hagi superat el mòdul professional de Projecte, s'acrediti, almenys, un any d'experiència laboral i es posseeixi el certificat de Tècnic en Prevenció de Riscos Laborals, Nivell Bàsic, expedit d'acord amb el disposat al Reial Decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels Serveis de Prevenció.

Convalidacions a partir d'estudis universitaris

Segons les instruccions d'organització i la gestió dels centres educatius, l'alumnat matriculat en un dels cicles formatius de formació professional inicial (LOE) que tinguin aprovats un mínim de 30 crèdits d'un estudi universitari o 12 crèdits ECTS poden sol·licitar la convalidació d'un o més dels mòduls professionals o unitats formatives següents: "UF1. Incorporació al treball", del mòdul professional de "formació i orientació laboral", el mòdul professional "empresa i iniciativa emprendedora", o unitats formatives creades pel centre amb les hores de lliure disposició.

Per determinar aquesta convalidació cal aplicar el barem següent:

- Entre 30 i 40 crèdits universitaris o un mínim de 12 crèdits ECTS dels estudis de grau aprovats: convalidació d'unitats formatives del cicle formatiu, sempre que la suma de les quals no sigui superior a 66 hores lectives.



- Entre 41 i 50 crèdits universitaris o un mínim de 16 crèdits ECTS dels estudis de grau aprovats: convalidació d'unitats formatives del cicle formatiu, sempre que la suma de les quals no sigui superior a 132 hores lectives.
- Més de 50 crèdits universitaris o més de 20 crèdits ECTS dels estudis de grau aprovats: convalidació d'unitats formatives del cicle formatiu, sempre que la suma de les quals no sigui superior a 198 hores lectives.

En cap cas no es poden convalidar parts d'unitats formatives.

12.4. Certificació del nivell bàsic en prevenció de riscos laborals

Els decrets i les ordres que estableixen els diferents currículums dels títols de formació professional inicial (LOE) indiquen que la formació establerta en el mòdul professional de Formació i orientació laboral capacita per dur a terme responsabilitats professionals equivalents a les que necessiten les activitats de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, establertes al Reial Decret 39/1997, de 17 de gener, pel que s'aprova el Reglament dels Serveis de Prevenció.

Això comporta que no sigui necessària la certificació del nivell bàsic de prevenció de riscos laborals per part dels centres

12.5. Necessitats d'adaptació de les instal·lacions i dels grups-classe.

Cada vegada més, la globalització del mercat de treball, de les activitats empresarials i dels mercats de productes i serveis i l'increment de la informació necessària per arribar al coneixement i prendre decisions, fan que per impartir els mòduls professionals de FOL i EIE les activitats de classe s'hagin de desenvolupar en aules dotades amb mitjans informàtics i connectades a Internet.

12.6. Necessitats de formació del professorat

La formació continguda en els mòduls professionals de FOL i EIE evoluciona cap a la intensificació de la cultura preventiva i d'empresa, els nous sistemes d'organització del treball, el sistema de qualificacions professionals, les noves oportunitats d'ocupació, el foment de la iniciativa emprenedora i el descobriment de les possibilitats de creació de la pròpia empresa par part de l'alumnat. El professorat que imparteixi el mòdul professional, haurà de tenir en compte aquestes perspectives a l'hora d'orientar la seva futura formació.

13. RELACIÓ DE LES COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS, I ELS OBJECTIUS GENERALS AMB ELS MÒDULS PROFESSIONALS.

Els resultats d'aprenentatge i els continguts dels mòduls professionals capaciten a l'alumnat per a assolir les competències professionals, personals i socials (CPPeS) i els objectius generals (OG).

La taula 1 relaciona les competències professionals, personals i socials (CPPeS) amb els mòduls professionals.



COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS	MP 1	MP 2	MP 3	MP 4	MP 5	MP 6	MP 7	MP 8	MP 9	MP 10	MP 11	MP 12
a) Determinar les necessitats per a la producció en cuina a partir de la documentació rebuda.	X		X	X	X	X					X	X
b) Recepcionar, emmagatzemar i distribuir matèries primeres, en condicions idònies de manteniment i conservació, fins al moment de la seva utilització.		X					X				X	X
c) Posar a punt el lloc de treball, preparant espais, maquinària, útils i eines.		X		X	X	X	X				X	X
d) Executar els processos de preelaboració i/o regeneració que sigui necessari aplicar a les diferents matèries primeres, en funció de les seves característiques i l'adequació a les seves possibles aplicacions.		X			X	X	X				X	X
e) Executar les elaboracions culinàries, tenint en compte l'estandardització dels processos, per a la seva decoració/terminació o conservació.			X	X	X		X				X	X
f) Realitzar la decoració/terminació de les elaboracions, segons necessitats i protocols establerts, per a la seva conservació o servei.			X	X	X	X	X				X	X
g) Realitzar el servei de les elaboracions, tenint en compte les necessitats, àmbit de l'execució i protocols establerts.			X		X	X	X				X	X
h) Executar els processos d'envasat i/o conservació per a cada gènere o elaboració culinària, aplicant els mètodes apropiats i utilitzant els equips idonis, per a preservar la seva qualitat i evitar riscos alimentaris.		X	X	X	X	X	X				X	X
i) Aplicar els protocols de seguretat laboral i ambiental, higiene i qualitat durant tot el procés productiu, per a evitar danys en les persones i en l'ambient.		X	X	X	X	X	X	X			X	X
j) Complir amb els objectius de la producció, actuant conforme als principis de responsabilitat i mantenint unes relacions professionals adequades amb els membres de l'equip de treball.	X	X	X		X			X			X	X
k) Resoldre problemes i prendre decisions individuals seguint les normes i procediments establerts, definits dintre de l'àmbit de la seva competència.	X	X	X	X	X	X		X	X		X	X
l) Mantenir l'esperit d'innovació, de millora dels processos de producció i d'actualització de coneixements en l'àmbit del seu treball.	X				X				X		X	X
m) Exercir els seus drets i complir amb								X				X



les obligacions derivades de les relacions laborals, d'acord amb l'establert en la legislació vigent.													
n) Detectar i analitzar oportunitats d'ocupació i autoocupació desenvolupant una cultura emprenedora i adaptant-se a diferents llocs de treball i noves situacions.								X	X			X	X
ñ) Establir i administrar una petita empresa, realitzant una anàlisi bàsica de viabilitat de productes, de planificació de la producció i de comercialització.									X			X	
o) Participar de forma activa en la vida econòmica, social i cultural, amb una actitud crítica i responsable.								X	X			X	X
q) Interpretar en llengua anglesa documents tècnics senzills i les comunicacions bàsiques en els circuits d'una empresa del sector hotel·ler.										X			

La taula 2 relaciona els objectius generals (OG) amb les mòduls professionals.

OBJECTIUS GENERALS	MP 1	MP 2	MP 3	MP 4	MP 5	MP 6	MP 7	MP 8	MP 9	MP 10	MP 11	MP 12
a) Reconèixer i interpretar la documentació, analitzant la seva finalitat i aplicació, per determinar les necessitats de producció en cuina.	X		X	X	X	X					X	X
b) Identificar les matèries primeres, caracteritzant les seves propietats i condicions idònies de conservació, per rebre-les, emmagatzemar-les i distribuir-les.		X		X			X				X	X
c) Seleccionar i determinar les variables d'ús de maquinària, estris i eines, reconeixent i aplicant els seus principis de funcionament, per posar a punt el lloc de treball.		X	X	X	X		X				X	X
d) Identificar la necessitat de manipulacions prèvies de les matèries primeres, reconeixent les seves característiques i possibles aplicacions, per executar els processos de preelaboració i/o regeneració.		X		X		X	X				X	X
e) Analitzar les diferents tècniques culinàries, reconeixent les possibles estratègies d'aplicació per executar les elaboracions culinàries	X		X		X	X	X				X	X
f) Identificar i seleccionar les tècniques de decoració i acabament, relacionant-les amb les característiques físiques i organolèptiques del producte acabat, per realitzar la decoració/acabament de les elaboracions.	X		X	X	X	X	X				X	X
g) Analitzar les tècniques de servei de les elaboracions, relacionant-les amb la satisfacció del client, per prestar un			X		X	X	X				X	X



servei de qualitat.													
h) Analitzar i seleccionar mètodes i equips de conservació i envasament, valorant la seva adequació a les característiques dels gèneres o de les elaboracions culinàries, per executar els processos d'envasament i/o conservació.		X	X	X	X	X	X					X	X
i) Identificar les normes de qualitat i seguretat alimentària i de prevenció de riscos laborals i ambientals, reconeixent els factors de risc i paràmetres de qualitat associats a la producció culinària, per aplicar els protocols de seguretat laboral i ambiental, higiene i qualitat durant tot el procés productiu.		X	X	X	X	X	X	X				X	X
j) Valorar les activitats de treball en un procés productiu, identificant la seva aportació al procés global per aconseguir els objectius de la producció.		X	X	X	X	X						X	X
k) Valorar la diversitat d'opinions com a font d'enriquiment, reconeixent altres pràctiques, idees o creences, per resoldre problemes i prendre decisions.	X	X	X	X	X	X		X				X	X
l) Reconèixer i identificar possibilitats de millora professional, obtenint informació i adquirint coneixements, per a la innovació i actualització en l'àmbit del seu treball.	X							X	X			X	X
m) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, analitzant el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic.								X	X			X	X
n) Reconèixer i identificar possibilitats de negoci analitzant el mercat i estudiant la viabilitat per a la generació de la seva pròpia ocupació.									X			X	X
o) Reconèixer i seleccionar el vocabulari tècnic bàsic i les expressions més habituals en llengua anglesa per interpretar documentació tècnica senzilla i comunicar-se en situacions quotidianes a l'empresa.										X			