

Currículos de FP

Decreto 58/2010

Técnico en servizos en restauración

Índice

Decreto 58/2010, do 18 de marzo, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en servizos en restauración.	5
DISPOÑO	8
CAPÍTULO I. Disposicións xerais	8
Artigo 1. Obxecto.	8
CAPÍTULO II. Identificación do título, perfil profesional, contorno profesional e perspectiva do título no sector ou nos sectores.....	8
Artigo 2. Identificación.	8
Artigo 3. Perfil profesional do título.....	9
Artigo 4. Competencia xeral.	9
Artigo 5. Competencias profesionais, persoais e sociais.	9
Artigo 6. Relación de cualificacións e unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.....	11
Artigo 7. Contorno profesional.....	12
Artigo 8. Perspectiva do título no sector ou nos sectores.....	13
CAPÍTULO III. Ensinanzas do ciclo formativo e parámetros básicos de contexto	14
Artigo 9. Obxectivos xerais.....	14
Artigo 10. Módulos profesionais.	15
Artigo 11. Espazos e equipamentos.....	16
Artigo 12. Profesorado.....	17
CAPÍTULO IV. Accesos e vinculación a outros estudos, e correspondencia de módulos profesionais coas unidades de competencia.....	18
Artigo 13. Acceso a outros estudos.....	18
Artigo 14. Validacións e exencións.....	18
Artigo 15. Correspondencia dos módulos profesionais coas unidades de competencia para a súa acreditación, validación ou exención.	19
CAPÍTULO V. Organización da impartición.....	20
Artigo 16. Distribución horaria	20
Artigo 17. Unidades formativas.....	20
Disposicións adicionais.....	20
Primeira.- Oferta nas modalidades semipresencial e a distancia do presente título.	20
Segunda.- Titulacións equivalentes.....	20
Terceira.- Regulación do exercicio da profesión.	22
Cuarta.- Accesibilidade universal nas ensinanzas deste título.....	22
Quinta. Autorización a centros privados para a impartición das ensinanzas reguladas neste decreto.....	22
Sexta. Desenvolvemento do currículo.	23
Disposición transitoria.....	23
Única. Centros privados con autorización para impartir ciclos formativos de formación profesional.	23
Disposición derogatoria	23
Única.- Derrogación de normas.....	23
Disposicións derradeiras	24

Primeira. Implantación das ensinanzas recollidas neste decreto	24
Segunda.- Desenvolvemento normativo.....	24
Terceira.- Entrada en vigor.....	24
1. Anexo I. Módulos profesionais	26
1.1 Módulo profesional: seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	26
1.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	26
1.1.2 Contidos básicos.....	28
1.1.3 Orientacións pedagóxicas.....	29
1.2 Módulo profesional: ofertas gastronómicas.....	30
1.2.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	30
1.2.2 Contidos básicos.....	31
1.2.3 Orientacións pedagóxicas.....	31
1.3 Módulo profesional: operacións básicas en bar e cafetería	33
1.3.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	33
1.3.2 Contidos básicos.....	36
1.3.3 Orientacións pedagóxicas.....	39
1.4 Módulo profesional: operacións básicas en restaurante	41
1.4.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	41
1.4.2 Contidos básicos.....	43
1.4.3 Orientacións pedagóxicas.....	45
1.5 Módulo profesional: servizos en bar e cafetería.....	46
1.5.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	46
1.5.2 Contidos básicos.....	48
1.5.3 Orientacións pedagóxicas.....	50
1.6 Módulo profesional: servizos en restaurante e eventos especiais	52
1.6.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	52
1.6.2 Contidos básicos.....	54
1.6.3 Orientacións pedagóxicas.....	56
1.7 Módulo profesional: o viño e o seu servizo	58
1.7.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	58
1.7.2 Contidos básicos.....	60
1.7.3 Orientacións pedagóxicas.....	62
1.8 Módulo profesional: técnicas de comunicación en restauración	64
1.8.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	64
1.8.2 Contidos básicos.....	65
1.8.3 Orientacións pedagóxicas.....	67
1.9 Módulo profesional: inglés.....	68
1.9.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	68
1.9.2 Contidos básicos.....	69
1.9.3 Orientacións pedagóxicas.....	71
1.10 Módulo profesional: formación e orientación laboral	72
1.10.1 Unidade formativa 1: prevención de riscos laborais.....	72
1.10.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.....	72
1.10.1.2 Contidos básicos	73
1.10.2 Unidade formativa 2: equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego.....	74
1.10.2.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.....	74
1.10.2.2 Contidos básicos	76
1.10.3 Orientacións pedagóxicas.....	77

1.11	Módulo profesional: empresa e iniciativa emprendedora	79
1.11.1	Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	79
1.11.2	Contidos básicos	81
1.11.3	Orientacións pedagóxicas	82
1.12	Módulo profesional: formación en centros de traballo	84
1.12.1	Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	84
2.	Anexo II	88
	A) Espazos mínimos	88
	B) Equipamentos mínimos	88
3.	Anexo III	90
	A) Especialidades do profesorado con atribución docente nos módulos profesionais do ciclo formativo de servizos en restauración	90
	B) Titulacións equivalentes para efectos de docencia	90
	C) Titulacións requiridas para a impartición dos módulos profesionais que conforman o título para os centros de titularidade privada e doutras administracións distintas da educativa, e orientacións para a Administración educativa	91
4.	Anexo IV	92
	Validacións entre módulos profesionais establecidos no título de técnico en servizos de restaurante e bar ao abeiro da Lei orgánica 1/1990, e os establecidos no título de técnico en servizos en restauración ao abeiro da Lei orgánica 2/2006	92
5.	Anexo V	93
	A) Correspondencia das unidades de competencia acreditadas consonte o establecido no artigo 8 da Lei orgánica 5/2002, do 19 de xuño, cos módulos profesionais para a súa validación	93
	B) Correspondencia dos módulos profesionais coas unidades de competencia para a súa acreditación	93
6.	Anexo VI	95
	Organización dos módulos profesionais do ciclo formativo para o réxime ordinario	95
7.	Anexo VII	96
	Organización dos módulos profesionais en unidades formativas de menor duración	96

Decreto 58/2010, do 18 de marzo, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en servizos en restauración.

O Estatuto de Autonomía de Galicia, no seu artigo 31, determina que é competencia plena da Comunidade Autónoma de Galicia o regulamento e a administración do ensino en toda a súa extensión, nos seus niveis e graos, nas súas modalidades e especialidades, sen prexuízo do disposto no artigo 27 da Constitución e nas leis orgánicas que, conforme o punto primeiro do seu artigo 81, a desenvolvan.

A Lei orgánica 5/2002, do 19 de xuño, das cualificacións e da formación profesional, ten por obxecto a ordenación dun sistema integral de formación profesional, cualificacións e acreditación que responda con eficacia e transparencia ás demandas sociais e económicas a través das modalidades formativas.

A devandita lei establece que a Administración xeral do Estado, de conformidade co que se dispón no artigo 149. 1. 30.ª e 7.ª da Constitución española, e logo da consulta ao Consello Xeral de Formación Profesional, determinará os títulos de formación profesional e os certificados de profesionalidade que constituirán as ofertas de formación profesional referidas ao Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais, creado polo Real decreto 1128/2003, do 5 de setembro, e modificado polo Real decreto 1416/2005, do 25 de novembro, cuxos contidos poderán ampliar as administracións educativas no ámbito das súas competencias.

Establece, así mesmo, que os títulos de formación profesional e os certificados de profesionalidade terán carácter oficial e validez en todo o territorio do Estado e serán expedidos polas administracións competentes, a educativa e a laboral respectivamente.

A Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, establece no seu capítulo III que se entende por currículo o conxunto de obxectivos, competencias básicas, contidos, métodos pedagóxicos e criterios de avaliación de cada unha das ensinanzas reguladas pola citada lei.

No seu capítulo V establece as directrices xerais da formación profesional inicial

e dispón que o Goberno, logo da consulta ás comunidades autónomas, establecerá as titulacións correspondentes aos estudos de formación profesional, así como os aspectos básicos do currículo de cada unha delas.

O Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo, estableceu no seu capítulo II a estrutura dos títulos de formación profesional, tomando como base o Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais, as directrices fixadas pola Unión Europea e outros aspectos de interese social.

No seu capítulo IV, dedicado á definición do currículo polas administracións educativas en desenvolvemento do artigo 6.3 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, establece que as administracións educativas, no ámbito das súas competencias, establecerán os currículos correspondentes ampliando e contextualizando os contidos dos títulos á realidade socioeconómica do territorio da súa competencia, e respectando o seu perfil profesional.

Publicado o Real decreto 1690/2007, do 14 de decembro, polo que se establece o título de técnico en servizos en restauración e as súas correspondentes ensinanzas mínimas, e de acordo co seu artigo 10.2, correspóndelle á Consellería de Educación e Ordenación Universitaria establecer o currículo correspondente no ámbito da comunidade autónoma de Galicia.

Consonte o anterior, o presente decreto establece o currículo do ciclo formativo de formación profesional de técnico en servizos en restauración. Este currículo adapta a nova titulación ao campo profesional e de traballo da realidade socioeconómica galega e ás necesidades de cualificación do sector produtivo canto a especialización e polivalencia, e posibilita unha inserción laboral inmediata e unha proxección profesional futura.

Para estes efectos, determínase a identificación do título, o seu perfil profesional, o contorno profesional, a perspectiva do título no sector ou nos sectores, as ensinanzas do ciclo formativo, a correspondencia dos módulos profesionais coas unidades de competencia para a súa acreditación, validación ou exención, así co-

mo os parámetros do contexto formativo para cada módulo profesional no que se refire a espazos, equipamentos, titulacións e especialidades do profesorado, e as súas equivalencias para efectos de docencia.

Así mesmo, determínanse os accesos a outros estudos, as validacións, exencións e equivalencias, e a información sobre os requisitos necesarios segundo a lexislación vixente para o exercicio profesional, cando proceda.

O currículo que se establece no presente decreto desenvólvese tendo en conta o perfil profesional do título a través dos obxectivos xerais que o alumnado debe alcanzar ao finalizar o ciclo formativo e os obxectivos propios de cada módulo profesional, expresados a través dunha serie de resultados de aprendizaxe, entendidos como as competencias que deben adquirir os alumnos e as alumnas nun contexto de aprendizaxe, que lles han permitir conseguir os logros profesionais necesarios para desenvolver as súas funcións con éxito no mundo laboral.

Asociado a cada resultado de aprendizaxe establécese unha serie de contidos de tipo conceptual, procedemental e actitudinal redactados de xeito integrado, que han proporcionar o soporte de información e destreza precisos para lograr as competencias profesionais, persoais e sociais propias do perfil do título.

Neste sentido, a inclusión do módulo de formación en centros de traballo posibilita que o alumnado complete a formación adquirida no centro educativo mediante a realización dun conxunto de actividades de produción e/ou de servizos en situacións reais de traballo no contorno produtivo do centro, de acordo coas esixencias derivadas do Sistema Nacional de Cualificacións e Formación Profesional.

A formación relativa á prevención de riscos laborais dentro do módulo de formación e orientación laboral aumenta a empregabilidade do alumnado que supere estas ensinanzas e facilita a súa incorporación ao mundo do traballo.

De acordo co artigo 9º.2 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, establécese a división de determinados módulos profesionais en unidades formativas de menor duración, coa finalidade de facilitar a formación ao longo da vida, respectando, en todo caso, a necesaria coherencia da formación asociada a cada unha

delas.

De conformidade co exposto, por proposta da persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria, no exercicio da facultade outorgada polo artigo 34 da Lei 1/1983, do 22 de febreiro, reguladora da Xunta e da súa Presidencia, modificada polas Leis 11/1988, do 20 de outubro, 2/2007, do 28 de marzo, e 12/2007, do 27 de xullo, conforme os ditames do Consello Galego de Formación Profesional e do Consello Escolar de Galicia, de acordo co ditame do Consello Consultivo de Galicia e logo de deliberación do Consello da Xunta de Galicia, na súa reunión do día dezaioito de marzo de dous mil dez,

DISPOÑO

CAPÍTULO I. Disposicións xerais

Artigo 1. Obxecto.

O presente decreto establece o currículo que será de aplicación na Comunidade Autónoma de Galicia para as ensinanzas de formación profesional relativas ao título de técnico en servizos en restauración, determinado polo Real decreto 1690/2007, do 14 de decembro.

CAPÍTULO II. Identificación do título, perfil profesional, contorno profesional e prospectiva do título no sector ou nos sectores

Artigo 2. Identificación.

O título de técnico en servizos en restauración identifícase polos seguintes elementos:

- Denominación: servizos en restauración.
- Nivel: formación profesional de grao medio.
- Duración: 2.000 horas.
- Familia profesional: hostalaría e turismo

- Referente europeo: CINE–3 (Clasificación Internacional Normalizada da Educación).

Artigo 3. Perfil profesional do título.

O perfil profesional do título de técnico en servizos en restauración determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

Artigo 4. Competencia xeral.

A competencia xeral deste título consiste en realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Artigo 5. Competencias profesionais, persoais e sociais.

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- a) Elixir o tipo de servizo de alimentos e bebidas que se debe levar a cabo a partir da información requirida.
- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas en condicións idóneas, para o seu uso posterior.
- c) Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a posta a punto de distintas unidades de produción e/ou prestación de servizos.
- d) Executar os procesos e as operacións de preservizo e/ou postservizo necesarios para o desenvolvemento das actividades de produción e/ou prestación de servizos, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.

e) Desenvolver as actividades de servizo e atención á clientela adecuándose aos seus requisitos, con aplicación das normas básicas de protocolo e tendo en conta a estandarización dos procesos para alcanzar a súa satisfacción.

f) Executar os procesos de facturación e cobramento, se procede, utilizando correctamente as tecnoloxías da información e da comunicación relacionadas.

g) Atender suxestións e solucionar as posibles reclamacións efectuadas pola clientela dentro do ámbito da súa responsabilidade.

h) Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.

i) Cumprir os obxectivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais axeitadas cos membros do equipo de traballo.

j) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.

k) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.

l) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación.

m) Detectar e analizar oportunidades de emprego e autoemprego desenvolvendo unha cultura emprendedora, e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.

n) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.

o) Participar na vida económica, social e cultural cunha actitude crítica e responsable.

Artigo 6. Relación de cualificacións e unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

Cualificacións profesionais completas incluídas no título:

a) Servizos de restaurante: HOT328_2 (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia

- UC1052_2: Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en sala.
- UC1048_2: Servir viños e prestar información básica sobre eles.
- UC1053_2: Elaborar e acabar pratos á vista da clientela.
- UC1054_2: Dispor de todo tipo de especialidades na restauración.
- UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalaría.
- UC1051_2: Comunicarse en inglés, nun nivel de usuario básico, en servizos de restauración.

b) Servizos de bar e cafetaría HOT327_2 (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC1046_2: Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en barra e en mesa.
- UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas.
- UC1048_2: Servir viños e prestar información básica sobre eles.
- UC1049_2: Preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar e cafetaría.
- UC1050_2: Xestionar o bar e a cafetaría.

- UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalaría.
- UC1051_2: Comunicarse en inglés, nun nivel de usuario básico, en servizos de restauración.

Cualificacións profesionais incompletas:

a) Panadaría e bolaría INA015_2 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro) que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC0036_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria panadeira.

b) Pastelaría e confeitaría INA107_2 (Real decreto 1087/2005, do 16 de setembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC0310_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria alimentaria.

c) Repostaría HOT0223_2 (Real decreto 1228/2006, do 27 de outubro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalaría.

d) Cocina HOT093_2 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos.

Artigo 7. Contorno profesional.

1. Esta figura profesional desenvolve a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría, aínda que tamén pode traballar por conta propia en pequenos establecementos de restauración.

ción. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos en que se desenvolvan procesos de elaboración e servizo de alimentos e bebidas, como o sector da hostalaría e, no seu marco, as áreas de hostalaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva).

2. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- Camareiro/a de bar e cafetaría ou restaurante.
- Xefe/a de rango.
- Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.
- Barman.
- Axudante de somelier.
- Auxiliar de servizos en medios de transporte.

Artigo 8. Prospectiva do título no sector ou nos sectores.

1. O cambio nos hábitos de vida da poboación consumidora. Ademais das implicacións obvias do feito de que Galicia sexa un destino turístico tradicional, os hábitos de vida da cidadanía están a cambiar a grande velocidade. A incorporación da muller ao traballo remunerado, a proliferación de fogares dun só individuo e o afastamento dos postos de traballo son, entre outros, factores que inciden directamente sobre o consumo de alimentos fóra do fogar.

2. A tipoloxía dos establecementos. En relación co anterior, as cadeas de restauración rápida, de restauración moderna, de restaurantes temáticos e a “neorestauración”, así como os servizos para colectividade, son o subsector que maior crecemento está a experimentar, e espera que se manteña nos vindeiros anos. Pola contra, o mercado apunta a un estancamento dos restaurantes tradicionais e de luxo, ligados a un servizo de tipo clásico.

3. Evolución tecnolóxica. A desaparición progresiva de establecementos alta-

mente especializados e ligados ao servizo tradicional, xunto co desenvolvemento de novas empresas de restauración, obriga a unha grande polivalencia a este tipo de profesional. Ao mesmo tempo, a organización da produción está variando substancialmente cara a unha maior especialización nas tarefas e unha maior capacidade de coordinación entre cada fase; en relación con isto, os horarios tenden a flexibilizarse.

4. A formación do persoal profesional. Como consecuencia do anterior, o sector reclama unha cantidade importante de profesionais dos servizos, con especial capacidade para abranguer un número amplo de tarefas e un talante continuo de orientación cara á clientela. Doutra banda, fanse imprescindibles as actitudes favorables cara á autoformación e cara á responsabilidade, tanto no referido á importancia da seguridade, da hixiene e da calidade, como á posición que supón traballar nun contorno organizativo de estandarización crecente.

CAPÍTULO III. Ensinanzas do ciclo formativo e parámetros básicos de contexto

Artigo 9. Obxectivos xerais.

Os obxectivos xerais deste ciclo formativo son os seguintes:

a) Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente para seleccionar o devandito servizo.

b) Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as súas condicións de conservación, para as recibir, as almacenar e as distribuír.

c) Seleccionar e determinar as variables de control de maquinaria, útiles e ferramentas, recoñecendo e aplicando os seus principios de funcionamento para pór a punto o contorno de traballo.

d) Identificar as fases dos procesos e das operacións de preservizo e servizo no ámbito de execución, e estandarizar os procesos para desenvolver as actividades de produción e prestación de servizo.

e) Caracterizar as actividades de servizo e atención á clientela aplicando as normas de protocolo, para alcanzar a súa satisfacción.

f) Determinar os elementos dunha factura aplicando as tecnoloxía da información, para efectuar o cobramento do servizo.

g) Analizar o procedemento de atención de suxestións e reclamacións da clientela, e recoñecer as responsabilidades implicadas para asegurar unha correcta atención.

h) Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, así como recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados aos procesos de produción e/ou prestación de servizos, para evitar danos nas persoas e no medio.

i) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.

j) Valorar a diversidade de opinións como fonte de enriquecemento, e recoñecer outras prácticas, ideas e crenzas, para resolver problemas e tomar decisións.

k) Recoñecer e identificar posibilidades de mellora profesional, reunir información e adquirir coñecementos para a innovación e a actualización no ámbito do seu traballo.

l) Recoñecer os seus dereitos e deberes como axente activo da sociedade, analizando o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar na cidadanía democrática.

m) Recoñecer e identificar posibilidades de negocio analizando o mercado e estudando a viabilidade, para a xeración do seu propio emprego.

Artigo 10. Módulos profesionais.

Os módulos profesionais deste ciclo formativo, que se desenvolven no anexo I do presente decreto, son os que a continuación se relacionan:

- MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
- MP0045. Ofertas gastronómicas.
- MP0150. Operacións básicas en bar e cafetería
- MP0151. Operacións básicas en restaurante.
- MP0152. Servizos en bar e cafetería.
- MP0153. Servizos en restaurante e eventos especiais.
- MP0154. O viño e o seu servizo.
- MP0155. Técnicas de comunicación en restauración.
- MP0156. Inglés.
- MP0157. Formación e orientación laboral.
- MP0158. Empresa e iniciativa emprendedora.
- MP0159. Formación en centros de traballo.

Artigo 11. Espazos e equipamentos.

1. Os espazos e os equipamentos mínimos necesarios para o desenvolvemento das ensinanzas deste ciclo formativo son os establecidos no anexo II deste decreto.

2. Os espazos formativos establecidos respectarán a normativa sobre prevención de riscos laborais, a normativa sobre seguridade e saúde no posto de traballo, e cantas outras normas sexan de aplicación.

3. Os espazos formativos establecidos poden ser ocupados por diferentes grupos de alumnado que curse o mesmo ou outros ciclos formativos, ou etapas educativas.

4. Non cómpre que os espazos formativos identificados se diferencien mediante

pechamentos.

5. A cantidade e as características dos equipamentos que se inclúen en cada espazo deberá estar en función do número de alumnos e alumnas, e han ser os necesarios e suficientes para garantir a calidade do ensino e a adquisición dos resultados de aprendizaxe.

6. O equipamento disporá da instalación necesaria para o seu correcto funcionamento, cumprirá as normas de seguridade e prevención de riscos, e cantas outras sexan de aplicación, e respectaranse os espazos ou as superficies de seguridade que esixan as máquinas en funcionamento.

Artigo 12. Profesorado.

1. A docencia dos módulos profesionais que constitúen as ensinanzas deste ciclo formativo correspóndelle ao profesorado do corpo de catedráticos de ensino secundario, do corpo de profesorado ensino secundario e do corpo de profesorado técnico de formación profesional, segundo proceda, das especialidades establecidas no anexo III A) deste decreto.

2. As titulacións requiridas para acceder aos corpos docentes citados son, con carácter xeral, as establecidas no artigo 13 do Real decreto 276/2007, do 23 de febreiro, polo que se aproba o regulamento de ingreso, accesos e adquisición de novas especialidades nos corpos docentes a que se refire a Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, e se regula o réxime transitorio de ingreso a que se refire a disposición transitoria decimo sétima da devandita lei. As titulacións equivalentes ás anteriores para efectos de docencia, para as especialidades do profesorado son as recollidas no anexo III B) do presente decreto.

3. As titulacións requiridas para a impartición dos módulos profesionais que formen o título, para o profesorado dos centros de titularidade privada ou de titularidade pública doutras administracións distintas das educativas, concréntanse no anexo III C) do presente decreto.

A Consellería de Educación e Ordenación Universitaria establecerá un proce-

demento de habilitación para exercer a docencia, no que se esixirá o cumprimento dalgún dos seguintes requisitos:

- Que as ensinanzas conducentes ás titulacións citadas engloben os obxectivos dos módulos profesionais.
- Que se acredite mediante certificación unha experiencia laboral de, polo menos, tres anos no sector vinculado á familia profesional, realizando actividades produtivas en empresas relacionadas implicitamente cos resultados de aprendizaxe.

CAPÍTULO IV. Accesos e vinculación a outros estudos, e correspondencia de módulos profesionais coas unidades de competencia

Artigo 13. Acceso a outros estudos.

1. O título de técnico en servizos en restauración permite o acceso directo para cursar calquera outro ciclo formativo de grao medio, nas condicións de acceso que se establezan.

2. Este título permitirá acceder mediante proba, con dezaoito anos cumpridos, e sen prexuízo da correspondente exención, a todos os ciclos formativos de grao superior da mesma familia profesional e a outros ciclos formativos en que coincida a modalidade de bacharelato que facilite a conexión cos ciclos solicitados.

3. Este título permitirá o acceso a calquera das modalidades de bacharelato, de acordo co disposto no artigo 44.1 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, e no artigo 16.3 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro.

Artigo 14. Validacións e exencións.

1. As validacións de módulos profesionais dos títulos de formación profesional establecidos ao abeiro da Lei orgánica 1/1990, do 3 de outubro, de ordenación xeral do sistema educativo, cos módulos profesionais dos títulos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, recóllense no anexo IV

do presente decreto.

2. Serán obxecto de validación os módulos profesionais comúns a varios ciclos formativos, de igual denominación, duración, contidos, obxectivos expresados como resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación, establecidos nos reais decretos polos que se fixan as ensinanzas mínimas dos títulos de formación profesional. Malia o anterior, e consonte o artigo 45.2 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, quen superara o módulo profesional de formación e orientación laboral, ou o módulo profesional de empresa e iniciativa emprendedora en calquera dos ciclos formativos correspondentes aos títulos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, terá validados os devanditos módulos en calquera outro ciclo formativo establecido ao abeiro da mesma lei.

3. O módulo profesional de formación e orientación laboral de calquera título de formación profesional poderá ser obxecto de validación sempre que se cumpran os requisitos establecidos no artigo 45.3 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, que se acredite polo menos un ano de experiencia laboral e se posúa o certificado de técnico en prevención de riscos laborais, nivel básico, expedido consonte o disposto no Real decreto 39/1997, do 17 de xaneiro, polo que se aproba o regulamento dos servizos de prevención.

4. De acordo co establecido no artigo 49 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, poderá determinarse a exención total ou parcial do módulo profesional de formación en centros de traballo pola súa correspondencia coa experiencia laboral, sempre que se acredite unha experiencia relacionada con este ciclo formativo nos termos previstos no devandito artigo.

Artigo 15. Correspondencia dos módulos profesionais coas unidades de competencia para a súa acreditación, validación ou exención.

1. A correspondencia das unidades de competencia cos módulos profesionais que forman as ensinanzas deste título para a súa validación ou exención queda determinada no anexo V A) deste decreto.

2. A correspondencia dos módulos profesionais que forman as ensinanzas deste

título coas unidades de competencia para a súa acreditación queda determinada no anexo V B) deste decreto.

CAPÍTULO V. Organización da impartición

Artigo 16. Distribución horaria

Os módulos profesionais deste ciclo formativo organizaranse polo réxime ordinario segundo se establece no anexo VI deste decreto.

Artigo 17. Unidades formativas

1. Consonte o artigo 9º.2 do Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, e coa finalidade de facilitar a formación ao longo da vida e servir de referente para a súa impartición, establécese no anexo VII a división de determinados módulos profesionais en unidades formativas de menor duración.

2. A Consellería de Educación e Ordenación Universitaria ha determinar os efectos académicos da división dos módulos profesionais en unidades formativas.

Disposicións adicionais

Primeira.- Oferta nas modalidades semipresencial e a distancia do presente título.

A impartición das ensinanzas dos módulos profesionais deste ciclo formativo nas modalidades semipresencial ou a distancia, que se ofrecerán unicamente polo réxime para as persoas adultas, ha requirir a autorización previa da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria, conforme o procedemento que se estableza.

Segunda.- Titulacións equivalentes.

1. Consonte o establecido na disposición adicional trixésimo primeira da Lei orgánica 2/2006, de educación, os títulos que se relacionan deseguido terán os mesmos efectos profesionais que o título de técnico en servizos en restauración, esta-

blecido no Real decreto 1690/2007 do 14 de decembro, cuxo currículo para Galicia se desenvolve no presente decreto:

- Título de técnico auxiliar en servizos, rama de hostalaría e turismo, da Lei 14/1970, do 4 de agosto, xeral de educación e financiamento da reforma educativa.
- Técnico auxiliar en hostalaría-restaurante-bar, rama hostalaría e turismo (módulo experimental de nivel 2).

2. O título que se indica deseguido terá os mesmos efectos profesionais e académicos que o título de técnico en servizos en restauración establecido no Real decreto 1690/2007 do 14 de decembro, cuxo currículo para Galicia se desenvolve no presente decreto:

- Título de técnico en servizos de restaurante e bar, establecido polo Real decreto 2221/1993, do 17 de decembro, cuxo currículo para Galicia foi establecido polo decreto 283/1999, do 7 de outubro.

3. A formación establecida neste decreto no módulo profesional de formación e orientación laboral capacita para levar a cabo responsabilidades profesionais equivalentes ás que precisan as actividades de nivel básico en prevención de riscos laborais, establecidas no Real decreto 39/1997, do 17 de xaneiro, polo que se aproba o regulamento dos servizos de prevención.

4. A formación establecida no presente decreto no módulo de seguridade e hixiene na manipulación de alimentos garante o nivel de coñecemento necesario para posibilitar unhas prácticas correctas de hixiene e manipulación de alimentos, de acordo coa esixencia do artigo 4.6 do Real Decreto 202/2000, do 11 de febreiro, polo que se establecen as normas relativas ao persoal manipulador de alimentos.

5. Os resultados de aprendizaxe, os criterios de avaliación e os contidos do módulo profesional de inglés abranguen todo o relacionado coa unidade de competencia UC1051_2, como ferramenta útil para facilitar o exercicio profesional. Inclúe tamén outras competencias lingüísticas propias do título académico. Xa que logo,

esta circunstancia queda reflectida no anexo V.

Terceira.- Regulación do exercicio da profesión.

1. De conformidade co establecido no Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo, os elementos recollidos no presente decreto non constitúen regulación do exercicio de profesión titulada ningunha.

2. Así mesmo, as equivalencias de titulacións académicas establecidas no apartado 1 da disposición adicional segunda deste decreto hanse entender sen prexuízo do cumprimento das disposicións que habilitan para o exercicio das profesións reguladas.

Cuarta.- Accesibilidade universal nas ensinanzas deste título.

1. A Consellería de Educación e Ordenación Universitaria garantirá que o alumnado poida acceder e cursar este ciclo formativo nas condicións establecidas na disposición derradeira décima da Lei 51/2003, do 2 de decembro, de igualdade de oportunidades, non discriminación e accesibilidade universal das persoas con discapacidade.

2. As programacións didácticas que desenvolvan o currículo establecido no presente decreto deberán ter en conta o principio de “deseño para todos”. Para tal efecto, han recoller as medidas necesarias co fin de que o alumnado poida conseguir a competencia xeral do título, expresada a través das competencias profesionais, persoais e sociais, así como os resultados de aprendizaxe de cada un dos módulos profesionais.

En calquera caso, estas medidas non poderán afectar de forma significativa á consecución dos resultados de aprendizaxe previstos para cada un dos módulos profesionais.

Quinta. Autorización a centros privados para a impartición das ensinanzas reguladas neste decreto

A autorización a centros privados para a impartición das ensinanzas deste ciclo formativo esixirá que desde o inicio do curso escolar se cumpran os requisitos de profesorado, espazos e equipamentos regulados neste decreto.

Sexta. Desenvolvemento do currículo.

1. O currículo establecido neste decreto require un posterior desenvolvemento a través das programacións didácticas elaboradas polo equipo docente do ciclo formativo. Estas programacións concretarán e adaptarán o currículo ao contorno socioeconómico do centro e ás características do alumnado, tomando como referencia o perfil profesional do ciclo formativo a través dos seus obxectivos xerais e dos resultados de aprendizaxe establecidos para cada módulo profesional.

2. Os centros educativos desenvolverán o presente currículo de acordo co establecido no artigo 11º do Decreto 124/2007, do 28 de xuño, polo que se regula o uso e a promoción do galego no sistema educativo.

Disposición transitoria

Única. Centros privados con autorización para impartir ciclos formativos de formación profesional.

A autorización concedida aos centros educativos de titularidade privada para impartir as ensinanzas ás que se fai referencia no Decreto 283/1999, do 7 de outubro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en servizos de restaurante e bar, entenderase referida ás ensinanzas reguladas no presente decreto.

Disposición derogatoria

Única.- Derrogación de normas.

Queda derrogado o Decreto 283/1999, do 7 de outubro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en servizos de restaurante e bar, e todas as disposicións de igual ou inferior rango

que se opoñan ao disposto neste decreto, sen prexuízo da disposición derradeira primeira.

Disposicións derradeiras

Primeira. Implantación das ensinanzas recollidas neste decreto

1. No curso 2009-2010 implantarase o primeiro curso polo réxime ordinario e deixará de impartirse o primeiro curso das ensinanzas ás que se fai referencia no Decreto 283/1999, do 7 de outubro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en servizos de restaurante e bar.

2. No curso 2010-2011 implantarase o segundo curso polo réxime ordinario e deixará de impartirse o segundo curso das ensinanzas ás que se fai referencia no Decreto 283/1999, do 7 de outubro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en servizos de restaurante e bar.

3. No curso 2009-2010 implantaranse as ensinanzas reguladas no presente decreto polo réxime para as persoas adultas.

Segunda.- Desenvolvemento normativo

1. Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para ditar as disposicións que sexan necesarias para a execución e o desenvolvemento do establecido neste decreto.

2. Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria a modificar o anexo II B), relativo a equipamentos, cando por razóns de obsolescencia ou actualización tecnolóxica así se xustifique.

Terceira.- Entrada en vigor.

O presente decreto entrará en vigor aos vinte días da súa publicación no Diario Oficial de Galicia.

Santiago de Compostela, dezaeito de marzo de dous mil dez

Alberto Núñez Feijóo
Presidente

Jesús Vázquez Abad
Conselleiro de Educación e Ordenación Universitaria

1. Anexo I. Módulos profesionais

1.1 Módulo profesional: seguridade e hixiene na manipulación de alimentos

- Código: MP0031.
- Duración: 53 horas.

1.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1 .Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos
 - CA1.1. Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
 - CA1.2. Avaliáronse as consecuencias da limpeza e a desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
 - CA1.3. Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
 - CA1.4. Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegúrese a completa eliminación destes.
 - CA1.5. Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos.
 - CA1.6. Recoñécéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
 - CA1.7. Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
 - CA1.7. Clasifícanse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
 - CA1.8. Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
- RA2. Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos
 - CA2.1. Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
 - CA2.2. Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
 - CA2.3. Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
 - CA2.4. Recoñécéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
 - CA2.5. Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
 - CA2.6. Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.

- CA2.7. Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
- RA3. Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos
 - CA3.1. Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
 - CA3.2. Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxifecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
 - CA3.3. Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
 - CA3.4. Describíronse as principais alteracións dos alimentos.
 - CA3.5. Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
 - CA3.6. Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
 - CA3.7. Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
 - CA3.8. Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.
 - CA3.9. Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.
- RA4. Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade, e xustifica os principios asociados.
 - CA4.1. Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
 - CA4.2. Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
 - CA4.3. Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
 - CA4.4. Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
 - CA4.5. Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
 - CA4.6. Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
 - CA4.7. Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
 - CA4.8. Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.).
- RA5. Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados
 - CA5.1. Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
 - CA5.2. Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
 - CA5.3. Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
 - CA5.4. Recoñecéronse as enerxías e os recursos de uso menos prexudicial para o medio.
 - CA5.5. Caracterizáronse os métodos existentes para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
 - CA5.6. Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.

- RA6. Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.
 - CA6.1. Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados consonte a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, depuración ou tratamento.
 - CA6.2. Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
 - CA6.3. Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertido de residuos.
 - CA6.4. Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos ou as emisións.
 - CA6.5. Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.
 - CA6.6. Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos.

1.1.2 Contidos básicos

BC1. Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións

- Conceptos e niveis de limpeza.
- Lexislación e requisitos xerais de limpeza de útiles, equipamentos e instalacións.
- Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados.
- Procesos e produtos de limpeza.

BC2. Mantemento de boas prácticas hixiénicas

- Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.
- Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco axeitados das persoas manipuladoras.
- Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).

BC3. Aplicación das boas prácticas de manipulación de alimentos

- Normativa xeral de manipulación de alimentos.
- Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.
- Métodos de conservación dos alimentos.

BC4. Aplicación de sistemas de autocontrol

- Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.
- Pasos previos aos sete principios do sistema de autocontrol APPCC.

- Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidade.

BC5. Utilización eficaz de recursos

- Impacto ambiental provocado polo uso.
- Concepto dos tres erres: “redución”, “reutilización” e “reciclaxe”.
- Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.

BC6. Recollida selectiva de residuos

- Lexislación ambiental.
- Descrición dos residuos xerados e os seus efectos ambientais.
- Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertido de residuos.
- Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.

1.1.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de seguridade alimentaria e ambiental.

A seguridade alimentaria e ambiental abrangue aspectos como:

- Aplicación de normas de hixiene.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Redución do impacto ambiental.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en todos os procesos ou produtos da industria alimentaria.

A formación do módulo contribúe a alcanzar o obxectivo xeral h) do ciclo formativo, e as competencias h), j) e k).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Formalización dos documentos asociados ao control do proceso e da trazabilidade.
- Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións, e comprobación da súa eficacia.
- Aplicación do APPCC.
- Control de residuos.

1.2 Módulo profesional: ofertas gastronómicas

- Código: MP0045.
- Duración: 87 horas.

1.2.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.
 - CA1.1. Identificáronse os tipos de establecementos.
 - CA1.2. Describíronse as fórmulas de restauración.
 - CA1.3. Identificáronse as tendencias actuais en restauración.
 - CA1.4. Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os postos.
 - CA1.5. Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
 - CA1.6. Identificáronse os documentos asociados aos departamentos e postos.
- RA2. Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relaciónas coas posibilidades de ofertas.
 - CA2.1. Caracterizáronse os grupos de alimentos.
 - CA2.2. Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes.
 - CA2.3. Recoñecéronse as necesidades nutricionais do organismo humano.
 - CA2.4. Describíronse as dietas tipo.
 - CA2.5. Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea.
 - CA2.6. Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas.
- RA3. Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.
 - CA3.1. Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
 - CA3.2. Caracterizáronse as principais clases de oferta.
 - CA3.3. Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.
 - CA3.4. Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.
 - CA3.5. Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional.
 - CA3.6. Considerouse a estacionalidade e o emprazamento do establecemento.
 - CA3.7. Comprobouse e valorouse o equilibrio interno da oferta.
 - CA3.8. Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
 - CA3.9. Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelería e repostería, e recoñeceu a súa adecuación ao tipo de oferta.
- RA4. Calcula custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.
 - CA4.1. Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.
 - CA4.2. Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta.
 - CA4.3. Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas, así como á valoración de elaboracións culinarias.
 - CA4.4. Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelería e repostería.
 - CA4.5. Formalizouse a documentación específica.

- CA4.6. Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.
- CA4.7. Distinguíronse os custos fixos dos variables.
- CA4.8. Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.
- CA4.9. Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.

1.2.2 Contidos básicos

BC1. Organización das empresas de restauración

- Clasificación das empresas de restauración.
- Tipos de establecemento e fórmulas de restauración.
- Tendencias actuais en restauración.
- Relacións interdepartamentais. Circuitos documentais.
- Valoración das aptitudes e das actitudes dos membros do equipo.

BC2. Interpretación das propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos

- Composición dos alimentos.
- Función e degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionais.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.

BC3. Determinación de ofertas gastronómicas

- Descrición, caracterización e clases de ofertas.
- Elementos e variables das ofertas.
- Ofertas básicas (menú, carta, bufé, etc.): descrición e análise.
- Realización de ofertas básicas e valoración de resultados.

BC4. Cálculo dos custos globais da oferta

- Cálculo de custo de ofertas gastronómicas.
- Prezo de venda: compoñentes; métodos de fixación.
- Posibilidades de aforro enerxético.

1.2.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo contén a formación necesaria para desempeñar a función de determinación da oferta de produtos e servizos.

A determinación de ofertas de produtos e servizos abrangue aspectos como:

- Análise da información e das necesidades.
- Determinación de recursos.
- Programación de actividades.

- Coordinación vertical e horizontal.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en procesos de:

- Cociña.
- Cátering e restauración colectiva.
- Pastelería e repostería.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), h) i), j) e k) do ciclo formativo, e as competencias a), j) e k).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Clasificación das empresas de restauración e a súa estrutura organizativa e funcional.
- Interpretación das propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos, incluíndo a caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
- Elementos e variables das ofertas. Ofertas básicas: menús, cartas e bufé. Cálculo de custo de ofertas gastronómicas cos seus documentos relacionados, así como os procesos de fixación de prezos.

1.3 Módulo profesional: operacións básicas en bar e cafetaría

- Código: MP0150.
- Duración: 267 horas.

1.3.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.
 - CA1.1. Recoñeceuse a documentación asociada á recepción de pedidos.
 - CA1.2. Empregáronse vales de pedido correctamente cubertos.
 - CA1.3. Identificáronse os fluxos e os rexistros de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno.
 - CA1.4. Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores.
 - CA1.5. Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.
 - CA1.6. Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
 - CA1.7. Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
 - CA1.8. Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
 - CA1.9. Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.
 - CA1.10. Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
 - CA1.11. Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
 - CA1.12. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA2. Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.
 - CA2.1. Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.
 - CA2.2. Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
 - CA2.3. Interpretouse a información.
 - CA2.4. Cubriuse a folla de solicitude.
 - CA2.5. Tívoise en conta a rotación de existencias.
 - CA2.6. Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
 - CA2.7. Trasládronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.
 - CA2.8. Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.
- RA3. Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e recoñece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.

- CA3.1. Caracterizáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais desa área.
- CA3.2. Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
- CA3.3. Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.
- CA3.4. Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.
- CA3.5. Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
- CA3.6. Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.
- CA3.7. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- CA3.8. Analizouse a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria.
- RA4. Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.
 - CA4.1. Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
 - CA4.2. Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
 - CA4.3. Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
 - CA4.4. Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.
 - CA4.5. Analizáronse diferentes posibilidades para determinar a máis acaída segundo o tipo de servizo.
 - CA4.6. Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetaría para as actividades de servizo e atención á clientela.
 - CA4.7. Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
 - CA4.8. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
 - CA4.9. Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.
- RA5. Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.
 - CA5.1. Interpreouse a terminoloxía profesional relacionada.
 - CA5.2. Describíronse e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.
 - CA5.3. Caracterizáronse as calidades organolépticas e as aplicacións habituais de cafés, infusións e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas.
 - CA5.4. Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.
 - CA5.5. Identificáronse os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes, adoptando métodos que garantan a súa calidade.

- CA5.6. Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.
- CA5.7. Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos, acrecentando a diversidade da oferta e as posibilidades de servizo.
- CA5.8. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA6. Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.
 - CA6.1. Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
 - CA6.2. Describiuse e clasificouse a tipoloxía de refrescos, preparacións con xeo picado, zumes, batidos e augas de consumo habitual.
 - CA6.3. Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación e servizo acaídas para a tipoloxía de bebidas.
 - CA6.4. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
 - CA6.5. Executáronse os procedementos de preparación e servizo deste tipo de bebidas seguindo instrucións e normas establecidas.
 - CA6.7. Realizáronse as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas.
 - CA6.8. Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos co fin de mellorar a súa aceptación e o seu interese comercial.
 - CA6.9. Realizouse o servizo destas bebidas aplicando as técnicas axeitadas.
 - CA6.10. Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso de preparación e servizo.
 - CA6.11. Manipuláronse os produtos de xeito que se aseguraran as súas condicións hixiénicas, tendo en conta a normativa de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA7. Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.
 - CA7.1. Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
 - CA7.2. Describíronse e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
 - CA7.3. Describíronse e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
 - CA7.4. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo.
 - CA7.5. Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión.
 - CA7.6. Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.
 - CA7.7. Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
 - CA7.8. Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.
 - CA7.9. Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.

- CA7.10. Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA8. Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.
 - CA8.1. Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de preparación e servizo.
 - CA8.2. Distinguíronse e secuenciáronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación de equipamentos, útiles e materiais de preparación e servizo.
 - CA8.3. Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e materias primas tendo en conta as previsións de uso e consumo.
 - CA8.4. Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.
 - CA8.5. Identificáronse e determináronse as necesidades de conservación dos produtos que o requiran para a súa adecuación a usos posteriores.
 - CA8.6. Executáronse as operacións de postservizo, incluíndo a conservación de alimentos, consonte as instrucións e os protocolos establecidos.
 - CA8.7. Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo ao seu uso posterior.
 - CA8.8. Revisáronse as instalacións e os equipamentos para os adaptar ao período de pechamento, aplicando criterios de aforro enerxético.

1.3.2 Contidos básicos

BC1. Recepción de materias primas

- Categorías comerciais e etiquetaxe.
- Clasificación de mercadorías segundo a súa presentación comercial e/ou sistema de conservación.
- Aplicacións informáticas, sistemas e vales para o control de operacións de abastecemento.
- Procedementos de rexistro e control de documentos de aprovisionamento externo e interno.
- Posta en práctica de criterios para a xestión e control de provedores.
- Operacións na recepción de xéneros.
- Clasificación e distribución de mercadorías en función da súa almacenaxe e do seu consumo. Aplicacións informáticas.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

BC2. Abastecemento de materias primas

- Descrición e características das operacións de aprovisionamento e distribución interna de materias primas.
- Control de existencias nos puntos de servizo e venda.

- Procedementos de cálculo de necesidades segundo a documentación de servizos previstos.
- Formalización de formularios.
- Procedementos de aprovisionamento interno e distribución de materias primas.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

BC3. Preparación de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais

- Maquinaria, moblaxe e materiais propios das áreas de bar: descrición, clasificación e características asociadas a diferentes tipos de establecementos, servizos e expectativas da clientela.
- Cálculo de necesidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou tipoloxía de establecementos. Inventarios.
- Emprazamento e distribución segundo as necesidades ou os sistemas de servizo.
- Posta a punto e control da maquinaria.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

BC4. Realización de actividades de montaxe

- Tipoloxía de servizos nas áreas de bar e cafetería.
- Previsión de materiais para o desenvolvemento de actividades de servizo.
- Operacións características de preservizo.
- Análise de fluxos de persoal de servizo e clientela para pór en práctica nas montaxes.
- Execución das operacións de montaxe. Control e valoración de resultados.
- Identificación de disfuncións operativas e propostas alternativas.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

BC5. Preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas

- Cafés, chocolates, téis, outras infusións, etc.: definicións, orixe, procedencia, clasificacións, tipos e características.
- Análise e identificación das principais características organolépticas.
- Identificación das principais marcas comerciais.
- Presentacións comerciais e etiquetaxe.
- Lexislación alimentaria aplicable.
- Fases e técnicas de preparación, presentación e servizo.
- Fichas técnicas de elaboración.
- Puntos críticos na aplicación de técnicas de elaboración presentación e servizo.
- Análise de variacións para adaptar os produtos ás expectativas da clientela e de negocio.

- Procedementos de execución e servizo en barra e en sala.
- Control e valoración de resultados.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

BC6. Preparación de batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e augas

- Batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e augas.
- Análise e identificación das principais características organolépticas.
- Identificación das principais marcas comerciais.
- Presentacións comerciais e etiquetaxe.
- Lexislación alimentaria aplicable.
- Emprazamento e conservación de produtos envasados.
- Técnicas de preparación e presentación de zumes, preparacións con xeo picado e batidos. Conservación.
- Alternativas para mellorar a aceptación da clientela e o valor engadido.
- Procedementos de execución e servizo en barra e en sala. Control e valoración de resultados.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

BC7. Servizo de bebidas alcohólicas simples

- Aperitivos e cervexas.
- Orixe, materias primas, procesos de elaboración e presentacións comerciais.
- Lexislación alimentaria aplicable.
- Emprazamento e conservación.
- Técnicas de servizo de destilados, licores, aperitivos e cervexas en barra e en sala. Procedementos de execución, control e valoración de resultados.
- Viños: operacións elementais de servizo.
- Criterios para definir a oferta de viños segundo a tipoloxía e a orixe de viños, en función dos parámetros comerciais do punto de servizo ou venda
- Valoración da tipoloxía de viños acaídos para o servizo por copas e/ou botellas en establecementos de bar e cafetería.
- Operacións de servizo de viños por copas e/ou botellas en bar e cafetería.
- Ciclo de evolución e consumo óptimo dos viños.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

BC8. Realización das operacións de postservizo en bar e cafetería

- Operacións de postservizo en áreas de bar e cafetería: descrición, caracterización e sistemática.
- Secuencia de fases, e aplicación de técnicas e procedementos.
- Control e reposición de materiais e materias primas. Documentos e procedementos asociados.
- Análise e detección de necesidades. Procedementos de control.
- Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados.
- Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

1.3.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións de aprovisionamento en restauración, e as funcións básicas de produción e servizo nas áreas de bar e cafetería.

As funcións de aprovisionamento, produción e servizos, abranguen aspectos como:

- Control de provedores e materias primas nas operacións de recepción e almacenaxe de mercadorías.
- Distribución interna de mercadorías nas áreas de bar.
- Control e fluxo de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno.
- Operacións de preservizo e postservizo nas áreas de bar e cafetería.
- Preparacións, presentacións, terminacións e servizo de bebidas sinxelas.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse nomeadamente en:

- Procesos de aprovisionamento específicos da restauración moderna e da tradicional.
- Produción e servizo de bebidas nos ámbitos da restauración tradicional e das colectividade (cátering), e na área de pisos en aloxamentos.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), c), d), e) h) e i) do ciclo formativo, e as competencias b), c), d), h) e i).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Caracterización das materias primas propias do ámbito da produción e os servizos en restauración: identificación, recepción, almacenaxe, conservación, control e distribución interna.
- Preparación de equipamentos, útiles e materiais para a preparación e o servizo de bebidas.
- Execución das operacións de montaxe nas áreas de bar e cafetería.
- Preparación, presentación e terminación de bebidas sinxelas, así como o desenvolvemento dos procesos de servizo asociados.

- Desenvolvemento das operacións de postservizo, pechamento e adecuación nas áreas de bar.

1.4 Módulo profesional: operacións básicas en restaurante

- Código: MP0151.
- Duración: 320 horas.

1.4.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.
 - CA1.1. Describíronse e clasificáronse os materiais, a moblaxe e os equipamentos propios das áreas de servizo de sala.
 - CA1.2. Relacionáronse os equipamentos, os materiais e a moblaxe cos seus usos e coa súa funcionalidade.
 - CA1.3. Interpretouse a información e a documentación asociada ao abastecemento.
 - CA1.4. Realizouse o abastecemento e comprobouse a correspondencia entre a cantidade e a calidade do material solicitado e do recibido.
 - CA1.5. Colocouse o material de servizo nos lugares apropiados a cada caso.
 - CA1.6. Caracterizáronse as operacións de posta a punto de equipamentos, materiais e moblaxe necesarias para a súa adecuación ao servizo.
 - CA1.7. Executáronse os procedementos de revisión, reposición, repaso, limpeza, colocación, etc., de equipamentos, materiais e moblaxe nestas áreas de servizo.
 - CA1.8. Realizáronse as operacións conforme a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA2. Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.
 - CA2.1. Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas en relación coa tipoloxía de servizos nestas áreas.
 - CA2.2. Estableceuse a secuencia das fases da montaxe en relación cos seus procedementos e coas súas técnicas.
 - CA2.3. Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de montaxe.
 - CA2.4. Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e na forma establecida.
 - CA2.5. Propuxéronse alternativas en función dos resultados obtidos.
 - CA2.6. Utilizáronse técnicas de decoración de mesas seguindo as pautas correctas, e utilizáronse os materiais apropiados.
 - CA2.7. Revisouse a montaxe final de mesas e corríronse os fallos detectados.
 - CA2.8. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA3. Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.
 - CA3.1. Describíronse as fases de execución dos servizos de alimentos.
 - CA3.2. Relacionáronse as fases e os procedementos coas características do servizo que se desenvolva.

- CA3.3. Identificouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control.
- CA3.4. Definiuse o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.
- CA3.5. Identificáronse os novos sistemas de comandas asociados ás novas tecnoloxías.
- CA3.6. Realizáronse as técnicas de servizo en función das características do alimento, do tipo de servizo requirido, do seu momento ou da súa fase, e do protocolo.
- CA3.7. Realizáronse as operacións de recollida e limpeza de xeito ordenado e limpo.
- CA3.8. Utilizáronse os cubertos correctos á hora de marcar un prato, en relación co tipo de alimentos que se vaian servir.
- CA3.9. Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento das operacións.
- CA3.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA4. Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.
 - CA4.1. Describíronse e caracterizáronse as fases de execución dos servizos de diversos tipos de bebidas en sala.
 - CA4.2. Identificáronse as fases e os procedementos que se deban desenvolver, e relacionáronse coas características do servizo de bebidas.
 - CA4.3. Identificouse e interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de bebidas ou outros procedementos de control.
 - CA4.4. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
 - CA4.5. Realizouse correctamente e na orde establecida o transporte en bandexa, en función do tipo e da clase de bebida.
 - CA4.6. Realizáronse as técnicas de servizo en función das características da bebida, do tipo de servizo requirido, e do protocolo e as normas establecidas.
 - CA4.7. Realizáronse ordenadamente as operacións de recollida e limpeza.
 - CA4.8. Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento de todas as operacións.
 - CA4.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA5. Executa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala en relación coas necesidades de reposición, e con adecuación ao seguinte servizo.
 - CA5.1. Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de servizo.
 - CA5.2. Distinguíronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación dos equipamentos, a moblaxe e os materiais utilizados durante o servizo, e estableceuse a súa secuencia.
 - CA5.3. Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e de materias primas, tendo en conta as previsións de uso e consumo.
 - CA5.4. Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.

- CA5.5. Identificáronse e determináronse as necesidades de conservación ou devolución ao departamento de cociña dos produtos que o requiran, para a súa adecuación a usos posteriores.
- CA5.6. Recolleuse nos lugares de limpeza o material utilizado, ordenadamente e con corrección.
- CA5.7. Recolocouse a moblaxe utilizada, para a súa adecuación a usos posteriores.
- CA5.8. Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo para o seu uso posterior.
- CA5.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

1.4.2 Contidos básicos

BC1. Preparación de material, equipamentos e moblaxe

- Material, moblaxe e equipamentos propios da área de restaurante: definición e características.
- Moblaxe para a clientela e de uso polo persoal de servizo: medidas básicas e aplicacións.
- Operacións de cambio de mantelaría.
- Emprazamento, distribución e funcionalidade dos materiais, dos equipamentos e da moblaxe.
- Materiais, equipos básicos e usos: maquinaria, mantelaría, louza, xogo de cubertos, cristalaría e enxoval. Inventarios.
- Cálculo das capacidades de instalacións de restauración, en función do material dispoñible, do tipo de servizo e da fórmula de restauración.
- Operacións de posta a punto e adecuación do material, os equipamentos e a moblaxe.
- Relacións interdepartamentais. Formalización de formularios.
- Operacións de limpeza, reposición, repaso, revisión, distribución e colocación de material, equipamentos e moblaxe na área de restaurante, coa técnica requirida.
- Normas seguridade e hixiene aplicables no transporte e no manexo de material, equipamentos e moblaxe, na área de restaurante.

BC2. Realización da montaxe de mesas

- Tipoloxía de servizos na área de restaurante atendendo ás instalacións, á categoría, ao evento, á clientela, etc.
- Determinación das necesidades de moblaxe e de materiais propias da montaxe.
- Montaxe de estruturas, mesas e moblaxe de apoio no restaurante, coa técnica requirida.
- Identificación de disfuncións operativas e propostas alternativas.
- Montaxe de mesas e outros elementos atendendo á orde de servizo. Caracterización e adecuación ao tipo de servizo. Establecemento da secuencia de fases e técnicas asociadas.

- Decoración de mesas atendendo ao tipo de evento, ao tamaño e á forma das mesas, á estacionalidade, etc. Materiais usados en decoración. Execución de técnicas de preparación de centros de mesas e de ambientación do local.
- Execución de operacións de montaxe e presentación de mesas. Control e valoración de resultados.
- Aprovechamento interno de materiais, segundo tipo de servizo e necesidades.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

BC3. Execución de operacións de apoio no servizo de alimentos en sala

- Identificación e presentación da oferta gastronómica.
- Procedementos para o transporte de pratos, fontes, bandexas, etc.
- Normas básicas do servizo de alimentos. Secuencia de cada tipo de servizo.
- Marcaxe de mesas en función da oferta gastronómica.
- Caracterización e usos da comanda: formalización e fluxo de movementos itinerarios. Corrección de erros, cambios e anulacións.
- Formalización de formularios interdepartamentais e de control.
- Aplicación das novas tecnoloxías en sistemas de control na restauración.
- Operacións de apoio ao servizo de alimentos en sala atendendo ás necesidades da clientela.
- Aplicación do protocolo no servizo de mesa.
- Operacións de desbarasado de mesas.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

BC4. Execución de operacións de apoio no servizo de bebidas en sala

- Material de uso específico e complementario no servizo de bebidas en sala: caracterización, usos e aplicacións.
- Revisión de existencias. Rotación.
- Normas básicas do servizo de bebidas.
- Aplicación do protocolo no servizo de bebidas en mesa.
- Características específicas de servizo de cada bebida.
- Cronoloxía no servizo e desbarasado das bebidas.
- Operacións de apoio ao servizo de bebidas en sala (viños, augas, cafés, etc.), atendendo ás necesidades da clientela.
- Formalización de formularios interdepartamentais e de control.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

BC5. Execución das operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala

- Operacións de postservizo en áreas de sala.
- Secuencia de fases e aplicación de técnicas. Cronoloxía de recollida e colocación do material, da moblaxe e dos equipamentos.
- Determinación de necesidades e control de existencias. Reposición de xéneros.
- Control e reposición de materiais e materias primas.
- Análise e detección de necesidades. Procedementos de control. Formalización de impresos interdepartamentais.
- Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados.
- Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

1.4.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións básicas de servizo e atención á clientela nas áreas de sala ou restaurante.

As funcións básicas de servizo e atención á clientela abranguen aspectos como:

- Operacións de preservizo e postservizo nas áreas de sala.
- Control e fluxo de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento interno e o propio servizo.
- Operacións elementais do servizo, tanto de alimentos como de bebidas.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse nomeadamente no servizo de alimentos e bebidas nos ámbitos da restauración tradicional e as colectividades (catering), e na área de pisos en aloxamentos.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), c), d), e), h) e i) do ciclo formativo, e as competencias c), d), e), h) e i).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Caracterización dos equipamentos, a moblaxe e os materiais propios das áreas de restaurante, así como o seu emprazamento, a súa posta a punto e a adecuación aos servizos.
- Aplicación e desenvolvemento da diversidade de operacións relacionadas coa montaxe e a decoración de mesas.
- Caracterización da tipoloxía de servizos nas áreas de restaurante, e das fases e os procedementos que se desenvolven en cada un.
- Procedementos de apoio ao servizo de alimentos e bebidas nestas áreas, así como normas básicas de atención á clientela.

1.5 Módulo profesional: servizos en bar e cafetería

- Código: MP0152.
- Duración: 140 horas.

1.5.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Atende a clientela no servizo de bar e cafetería tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.
 - CA1.1. Identificáronse as principais funcións do persoal de servizo en bar e cafetería.
 - CA1.2. Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento aplicando o protocolo empresarial.
 - CA1.3. Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
 - CA1.4. Identificáronse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.
 - CA1.5. Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas e á tipoloxía da clientela, de xeito que queden cubertas as súas expectativas.
 - CA1.6. Traballouse en equipo e desenvolvéronse as tarefas seguindo os protocolos e as normas preestablecidas.
 - CA1.7. Seguíronse as pautas marcadas relativas á calidade que se lle pretenda ofrecer á clientela.
 - CA1.8. Mantivéronse as actitudes apropiadas.
 - CA1.9. Identificáronse os protocolos de actuación fronte a diferentes tipos de reclamacións, queixas ou suxestións.
- RA2. Serve bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifica as súas características e a súa presentación.
 - CA2.1. Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, as fermentadas-destiladas e as derivadas, agás o viño.
 - CA2.2. Relacionáronse as bebidas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.
 - CA2.3. Describíronse os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas, agás o viño, e identificáronse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.
 - CA2.4. Identificáronse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de bebidas alcohólicas simples e outros produtos utilizados no seu servizo, agás o viño.
 - CA2.5. Utilizouse o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño.
 - CA2.6. Respectouse a colocación das bebidas por grupos homoxéneos para o servizo.
 - CA2.7. Recolleuse o material utilizado de xeito ordenado e limpo.

- CA2.8. Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA3. Elabora cócteles e combinacións alcohólicas tendo en conta a relación entre a súa formulación e as súas características.
 - CA3.1. Identificouse o material e os utensilios asociados á coctelaría, e definíronse as súas características.
 - CA3.2. Realizáronse as funcións de posta a punto da estación central para a elaboración de cócteles.
 - CA3.3. Identificáronse os xéneros utilizados na decoración de cócteles.
 - CA3.4. Identificáronse as características das familias de cócteles.
 - CA3.5. Recoñecéronse os principais cócteles internacionais.
 - CA3.6. Manexáronse con elegancia os utensilios para a elaboración de cócteles.
 - CA3.7. Elaboráronse cócteles respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
 - CA3.8. Creáronse cócteles de elaboración propia.
 - CA3.9. Aplicáronse as técnicas de decoración e acabamento de cócteles.
 - CA3.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA4. Elabora pratos e aperitivos propios do bar e da cafetaría, e recoñece e aplica as técnicas culinarias.
 - CA4.1. Definíronse as elaboracións culinarias tipo do servizo de bar e cafetaría.
 - CA4.2. Caracterizáronse as técnicas de cociña asociadas a este tipo de elaboracións.
 - CA4.3. Realizouse o abastecemento de materias primas para a elaboración de pratos e aperitivos.
 - CA4.4. Preparouse a maquinaria e os útiles para realizar as elaboracións.
 - CA4.5. Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
 - CA4.6. Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos.
 - CA4.7. Respectouse a temperatura de servizo e coordinouse a elaboración co servizo.
 - CA4.8. Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.
 - CA4.9. Realizáronse as operacións de rexeneración e conservación de alimentos respectando temperaturas, e utilizando as técnicas e os recipientes apropiados.
 - CA4.10. Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).
 - CA4.11. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA5. Realiza a facturación e o cobramento dos servizos ofrecidos á clientela, e recoñece os elementos que compoñen unha factura.
 - CA5.1. Identificáronse os xeitos de cobramento á clientela.
 - CA5.2. Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento nestas áreas de servizo.
 - CA5.3. Formalizouse a factura indicando todos os datos necesarios.

- CA5.4. Realizouse o cobramento da factura utilizando diversos xeitos de pagamento.
- CA5.5. Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.
- CA5.6. Verificouse a coincidencia entre o facturado e o servido.
- CA5.7. Realizáronse correctamente as operacións de devolución e cambio de diñeiro.
- CA5.8. Realizáronse as operacións de pechamento e arqueo de caixa seguindo os procedementos establecidos.

1.5.2 Contidos básicos

BC1. Atención á clientela en bar e cafetería

- Identificación das principais funcións e competencias do persoal de servizo en bar e cafetería.
- O profesional de bar e cafetería: uniformidade, hixiene persoal, aptitudes e actitudes. Traballo en equipo.
- Quendas e fases do traballo en bar e cafetería.
- Procedementos de acollemento, estadia e despedida da clientela en bar e cafetería.
- Aplicación de técnicas de comunicación e venda en bar e cafetería consonte as expectativas da clientela en cada tipo de establecementos.
- Organización do servizo en bar e cafetería: fases do traballo.
- Características dos tipos de bar: americano de hotel, cafetería, cervexaría, pub, musical, temático, etc. Tendencias actuais.
- Presentación da oferta en bar e cafetería: exposición de produtos e servizos; atención ás demandas e ás expectativas da clientela.
- Tratamento de suxestións e adecuación da oferta.
- Realización da venda segundo os procedementos establecidos.
- Suxestións, queixas e reclamacións. Especificidades das reclamacións en establecementos de bar e cafetería.

BC2. Servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño, en barra e en sala

- Augardentes e licores: caracterización dos procesos habituais de elaboración.
- Normas operativas do establecemento.
- Aplicación da secuencia lóxica de servizo.
- Presentación comercial. Identificación e principais características organolépticas de destilados, licores, aperitivos e cervexas.
- Clasificación das bebidas por afinidade.
- Normas básicas de preparación.
- Procedementos de execución do servizo de cada tipo de bebidas, control e valoración de resultados.
- Óptima aplicación de técnicas de servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.

- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

BC3. Elaboración de cócteles e combinacións alcohólicas

- Cócteles: clasificación, medidas e fórmulas de cálculo.
- Materiais e útiles de uso específico en coctelaría.
- Preservizo en coctelaría: montaxe e posta a punto da estación central e das subestacións.
- Cálculo das cantidades de cada ingrediente para utilizar segundo o número de tomas.
- Identificación dos cócteles internacionais, segundo o momento do día máis acaído para o seu consumo e o tipo de evento ou de servizo.
- Identificación das características das series de coctelaría e dos principais cócteles internacionais.
- Análise das mesturas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas por contraste ou afinidade, para deducir novas fórmulas de bebidas combinadas.
- Normas básicas para a elaboración de cócteles. Cócteles de autor e avaliación de resultados finais.
- Elementos habituais para a decoración e a presentación.
- Procedementos de preparación, decoración, presentación e servizo de cócteles e doutras combinacións.
- Óptima aplicación de técnicas de elaboración e servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.
- Deseño dunha oferta básica de cócteles e combinados de bebidas alcohólicas e non alcohólicas.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

BC4. Elaboración de pratos e aperitivos propios de bar e cafetería

- Maquinaria, batería, ferramentas e útiles específicos nas áreas de preparación de alimentos en bar e cafetería.
- Procedemento para crear unha oferta de pratos combinados, bocadillos, aperitivos e outras ofertas gastronómicas propias de bar e cafetería.
- Materias primas de uso habitual nestas áreas.
- Procedementos de conservación e rexeneración de alimentos.
- Aplicación de técnicas básicas de cociña.
- Documentación relacionada: fichas técnicas de elaboración.
- Posta a punto das áreas de preparación de alimentos no ámbito de bar e cafetería.
- Operacións de preelaboración de materias primas.
- Elaboración de produtos culinarios propios de bar e cafetería.

- Acabamento e presentación das elaboracións sinxelas con criterios estéticos, de acordo coa tipoloxía de establecemento.
- Tempos de elaboracións e temperaturas de servizo.
- Realización do servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).
- Limpeza dos utensilios e dos equipamentos utilizados no proceso: frecuencia, produtos e métodos establecidos.
- Óptima aplicación de técnicas de elaboración e servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

BC5. Realización da facturación e o cobramento dos servizos

- Procesos de facturación.
- Sistemas de cobramento.
- Procedementos de facturación e cobramento.
- Soportes físicos e formalización.
- Liquidación diaria, concordancia, desagregacións e interpretación de datos.
- Pechamentos de caixa.
- Aplicacións informáticas relacionadas.
- Desviacións e anomalías.
- Arqueo e liquidación de caixa, pagamentos e depósitos.

1.5.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións de produción, servizos e atención á clientela, e algunhas subfuncións relacionadas coa calidade e a administración no ámbito dos servizos en bar e cafetería.

As funcións de produción, servizos, calidade e administración abranguen aspectos como estes:

- Tratamento e consideración á clientela durante o acollemento, a estada e a despedida nestas áreas de servizo, así como o tratamento de queixas e reclamacións.
- Preparación, presentación e servizo de bebidas alcohólicas (agás o viño), cócteles e combinacións.
- Elaboración, presentación, decoración e servizo de pratos e aperitivos propios do bar e da cafetería.
- Procedementos de cobramento e facturación dos servizos prestados.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse nomeadamente na produción e no servizo de alimentos e bebidas nos ámbitos da restauración tradicional e das colectividade (catering), e na área de pisos en aloxamento.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), c), d), e), f),

g), h) e i) do ciclo formativo, e as competencias a), c), d), e), f), g), h), i), j) e k).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Caracterización dos protocolos de actuación ante a clientela e adecuación do servizo ás expectativas e ás necesidades demandadas por esta.
- Identificación e caracterización de bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas e derivadas (agás o viño), así como o desenvolvemento dos procedementos da súa elaboración e do seu servizo.
- Caracterización e desenvolvemento das operacións de posta a punto nas áreas de preparación e manipulación de alimentos, así como os procesos significativos de conservación e rexeneración destes.
- Recoñecemento e aplicación das técnicas culinarias para a elaboración e a presentación de pratos e aperitivos propios das áreas de bar e cafetería.
- Identificación e desenvolvemento dos sistemas de cobramento e facturación, así como a súa relación e a súa aplicación en sistemas de xestión integrados.

1.6 Módulo profesional: servizos en restaurante e eventos especiais

- Código: MP0153.
- Duración: 210 horas.

1.6.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.
 - CA1.1 Identificáronse as principais funcións do persoal de servizo en sala.
 - CA1.2. Identificouse o vocabulario básico da atención á clientela no servizo en sala.
 - CA1.3. Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento ou ao evento, aplicando o protocolo.
 - CA1.4. Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento ou do evento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
 - CA1.5. Identificáronse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.
 - CA1.6. Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas da clientela, de xeito que se cubran as súas expectativas.
 - CA1.7. Acompañáronse as persoas ata a súa mesa e acomodáronse con axilidade e cortesía.
 - CA1.8. Presentáronse os tipos de oferta seguindo as normas básicas de protocolo.
 - CA1.9. Utilizáronse as novas tecnoloxías na toma de comandas.
 - CA1.10. Confeccionáronse as comandas cos datos escritos de xeito correcto e lexible.
 - CA1.11. Despediuse a clientela á súa saída do establecemento ou do evento, aplicando o protocolo correspondente.
 - CA1.12. Xerarquizáronse queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.
- RA2. Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que reconece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.
 - CA2.1 .Identificouse a tipoloxía de servizos en restaurante e en eventos especiais.
 - CA2.2. Relacionáronse os tipos de oferta gastronómica co servizo que se desenvolve.
 - CA2.3. Caracterizáronse os condicionantes para o servizo en restaurante, en eventos, etc., incluíndo o servizo de habitacións nas áreas de aloxamento.
 - CA2.4. Describiuse a moblaxe e os útiles propios dos servizos especiais, así como as súas aplicacións.
 - CA2.5. Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables a cada servizo especial.
 - CA2.6. Identificouse a documentación previa asociada ás operacións de servizo en restaurante, eventos especiais, etc.

- CA2.7. Desenvolveuse o servizo respectando a súa propia dinámica e os condicionantes.
- CA2.8. Realizáronse os procesos de facturación e cobramento de servizos, segundo instrucións e normas establecidas.
- CA2.9. Xerarquizáronse as queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.
- CA2.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA3. Realiza o trinchamento, o racionamento e o desespiñamento de produtos e elaboracións culinarias aplicando as técnicas asociadas.
 - CA3.1. Identificáronse e caracterizáronse as materias primas e as elaboracións culinarias usuais na aplicación deste tipo de técnicas de servizo.
 - CA3.2. Identificáronse e clasificáronse os útiles e as ferramentas para o servizo de produtos pelados, trinchados, desespiñados e racionados.
 - CA3.3. Dispúxose e comprobouse a posta a punto de todo o necesario para o desenvolvemento da actividade.
 - CA3.4. Relacionáronse as materias primas e os produtos culinarios coas técnicas apropiadas, en función das súas características, as presentacións, a anatomía e outros condicionantes.
 - CA3.5. Desenvolvéronse nun tempo adecuado e na forma establecida os procesos de peladura, trinchamento, desespiñamento e racionamento.
 - CA3.6. Realizouse o servizo das elaboracións seguindo os parámetros establecidos.
 - CA3.7. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA4. Elabora pratos á vista da clientela aplicando as técnicas culinarias e de servizo relacionadas.
 - CA4.1. Recoñecéronse os elementos da oferta gastronómica máis adecuada para a súa elaboración á vista da clientela.
 - CA4.2. Caracterizáronse as principais técnicas culinarias e de servizo empregadas na elaboración de pratos ante a clientela.
 - CA4.3. Recoñecéronse os materiais, a maquinaria e os útiles aplicables para a elaboración de pratos á vista da clientela.
 - CA4.4. Determinouse o emprazamento de elaboración dos pratos.
 - CA4.5. Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
 - CA4.6. Identificáronse as ordes de servizo a partir da documentación.
 - CA4.7. Respectáronse tempos, coccións e temperaturas na realización de elaboracións á vista da clientela.
 - CA4.8. Realizáronse con orde e limpeza as técnicas de elaboración e servizo, e recolleuse á finalización da tarefa.
 - CA4.9. Suxeríronselle á clientela alternativas de elaboración, no caso de as haber.
 - CA4.10. Valoráronse as posibilidades decorativas da presentación de pratos e fontes, e procurouse o equilibrio estético.
 - CA4.11. Tívoise en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na realización das operacións.

1.6.2 Contidos básicos

BC1. Atención á clientela en mesa e servizos especiais

- Identificación das principais funcións e competencias do persoal de servizo en sala.
- Persoal profesional da restauración: uniformidade, hixiene persoal, aptitudes e actitudes. Traballo en equipo. Quendas e fases do traballo no restaurante.
- Procedementos de acollemento, estadía e despedida da clientela en mesa e en servizos especiais.
- Identificación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración.
- Aplicación das técnicas de comunicación e venda en salas de restauración.
- Información gastronómica: terminoloxía e tendencias na restauración da cociña galega, española e internacional.
- Construción de argumentos clave de información sobre ofertas gastronómicas, atendendo as peticións e as necesidades de cada tipo de cliente, e os obxectivos empresariais.
- Presentación de cartas e minutas.
- Comandas: tipos e variantes. Novas tecnoloxías asociadas a estes procesos.
- Aplicación xustificada dos tipos e das variantes de comanda segundo o servizo.
- Resolución de problemas ocasionados por medios técnicos e humanos, e pola incorrecta transmisión de mensaxes.
- Suxestións, queixas e reclamacións: especificidades das reclamacións en establecementos de restauración.

BC2. Servizo de elaboracións culinarias

- Análise das actividades de servizo segundo a fórmula de restauración e a modalidade de servizo.
- Técnicas de servizo en almozos, xantares e ceas en salas de restauración e servizos especiais. Servizo en habitacións.
- Normas de protocolo no servizo de mesa, e en eventos especiais e de habitacións nas áreas de aloxamento.
- Aplicación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración e eventos especiais, e de habitacións nas áreas de aloxamento.
- Traballo en equipo: brigadas de traballo e funcións de cada membro.
- Análise do traballo en equipo, e valoración da importancia e da repercusión no servizo á clientela.
- Servizo en restaurante.
- Execución dos procedementos de servizo en mesa: desenvolvemento, control e valoración de resultados.
- Servizos especiais de bufés, banquetes, autoservizos e análogos: caracterización, estruturas e instalacións necesarias.

- Planificación da montaxe e posta a punto para o servizo de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.
- Montaxe de estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.
- Decoración para a zona de exposición de alimentos e bebidas, en estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.
- Técnicas de servizo de bufés, banquetes, autoservizos e análogos aplicables a diferentes ofertas gastronómicas.
- Servizo de catering: concepto, clasificación, instalacións, equipamentos, medios de transporte e ofertas gastronómicas.
- Planificación organizativa e de montaxe dun servizo de catering, tendo en conta: moblaje e equipamentos dispoñibles, modalidade de servizo, espazos dispoñibles, aspectos operacionais, lugar de realización, limitacións produtivas, equipo humano, tipo de evento, oferta gastronómica, etc.
- Aplicación das operacións de preservizo, servizo e postservizo de mesa e eventos especiais, segundo a modalidade e a oferta gastronómica.
- Proceso de facturación segundo a tipoloxía do restaurante. Ciclo de control económico do departamento: obxectivos, áreas implicadas, estruturación de etapas e variantes no proceso.
- Estruturación das etapas de control no restaurante, e relación cos demais departamentos implicados no servizo de alimentos e bebidas.
- Sistemas de facturación e cobramento (ao contado e con crédito) en función da tipoloxía da clientela e do restaurante (clientela de hotel e de paso). Diario de produción. Resumo diario de facturación e arqueo de caixa.
- Diferenciación do proceso administrativo de cada sistema de cobramento.
- Aplicación de procesos xerais de control e avaliación dos resultados, segundo a tipoloxía do restaurante e variantes de facturación.
- Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de calidade.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
- Execución das operacións de preservizo, servizo e postservizo de servizos especiais.

BC3. Realización do trinchamento, o racionamento e o desespiñamento de produtos e elaboracións culinarias

- Ferramentas e útiles específicos ou habituais nos procesos de manipulación, peladura, desespiñamento, trinchamento e empratamento, de calquera clase de alimentos diante da clientela.
- Operacións de posta a punto dos materiais e do espazo ante comensais. Localización e limpeza de ferramentas e útiles.
- Produtos culinarios e materias primas relacionadas. Mollos, gornicións e complementos que acompañan os pratos: cantidades que corresponden ás racións, e temperaturas de mantemento, de servizo e de presentación.

- Técnicas de trinchamento, desespiñamento, peladura, racionamento e empratamento: execución de procedementos con carnes, aves, peixes, mariscos, sobremesas, froitas, queixos e outros alimentos.
- Execución dos procesos de peladura, desespiñamento, trinchamento, racionamento e empratamento de calquera clase de alimentos diante da clientela, de acordo coa definición do produto e as normas básicas da súa manipulación.
- Execución do servizo das elaboracións seguindo os parámetros establecidos no manexo de equipamentos, con criterios de elegancia, destreza, tempo, limpeza e orde.
- Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de calidade.
- Aplicación da normativa hixiénico-sanitaria canto ás normas, a uniformidade, a hixiene persoal e a seguridade laboral no traballo, así como a de manipulación de alimentos e a de protección ambiental.

BC4. Elaboración de pratos á vista da clientela

- Maquinaria, ferramentas e útiles específicos para a elaboración de pratos á vista da clientela.
- Operacións de posta a punto. Colocación de materiais e adecuación de espazos. Provisión de alimentos, bebidas, gornicións, etc.
- Técnicas na elaboración de pratos á vista da clientela. Fichas técnicas de elaboración. Presentación e empratamento: temperaturas, tempos e cantidades. Orde e limpeza.
- Elaboración de pratos na sala á vista da clientela, tendo en conta a manipulación e o tratamento de alimentos en cru, as técnicas de cocción establecidas, os gustos e as preferencias da clientela, e as fichas técnicas de elaboración ou procedemento que as substitúa, con criterios definidos de elegancia, tempo, orde e limpeza.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

1.6.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións de produción, servizos e atención á clientela, e algunhas subfuncións relacionadas coa calidade e a administración no ámbito dos servizos en mesa e especiais.

As funcións de produción, servizos, calidade e administración abranguen aspectos como:

- Tratamento e consideración á clientela durante o acollemento, a estadía e a despedida nestas áreas de servizo, así como o tratamento de queixas e reclamacións.
- Preparación, presentación e servizo de pratos e produtos culinarios á vista da clientela.
- Servizo de elaboracións culinarias de diversos tipos.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse nomeadamente na produción e o servizo de alimentos e bebidas nos ámbitos da restauración tradicional, en colectividade (catering) e na área de pisos en aloxamentos.

A formación do módulo contribúe a cumprir os obxectivos xerais a), b), c), d), e), f), g) h) e i) do ciclo formativo, e as competencias a), c), d), e), f), g), h), i), j) e k).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Caracterización dos protocolos de actuación ante a clientela e adecuación do servizo ás expectativas e ás necesidades demandadas por ela.
- Aplicacións de diversas técnicas e procedementos de servizo en mesa adecuadas aos seus ámbitos de execución.
- Realización de procedementos de manipulación de produtos e elaboracións culinarias á vista da clientela.

1.7 Módulo profesional: o viño e o seu servizo

- Código: MP0154.
- Duración: 140 horas.

1.7.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Recibe viño de diversos tipos e reconece as súas condicións de almacenaxe.
 - CA1.1. Definíronse as necesidades de aprovisionamento externo en función do tipo de servizo, as ofertas gastronómicas, as expectativas de venda e as características dos viños.
 - CA1.2. Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño.
 - CA1.3. Identificáronse sistemas de clasificación e control de adegas.
 - CA1.4. Revisouse e contrastouse a entrada de mercadoría antes da súa almacenaxe cos seus soportes documentais.
 - CA1.5. Calculáronse as cantidades de almacenaxe en función das previsións de servizo, a tipoloxía, as anadas e as características de conservación.
 - CA1.6. Respectáronse os procesos de rotación de existencias.
 - CA1.7. Formalizáronse os documentos de aprovisionamento interno.
 - CA1.8. Realizáronse actividades de aprovisionamento interno tendo en conta as necesidades do servizo e a disposición na adega de servizo segundo as temperaturas.
 - CA1.9. Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.
 - CA1.10. Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA2. Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.
 - CA2.1. Caracterizáronse basicamente os factores que interveñen nos procesos de vinificación.
 - CA2.2. Identificáronse basicamente os compoñentes que caracterizan os tipos de viño.
 - CA2.3. Identificáronse as principais uvas destinadas á vinificación.
 - CA2.4. Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño.
 - CA2.5. Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais e os tipos de uva coas súas características.
 - CA2.6. Relacionáronse as principais denominacións de orixe cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
 - CA2.7. Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega, a española e a internacional.
 - CA2.8. Identificáronse os criterios para a escolla de viños de acordo coas características básicas, o custo, a conservación, a evolución e as expectativas da clientela.
 - CA2.9. Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

- RA3. Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.
 - CA3.1. Recoñecéronse as principais técnicas de descrición de características organolépticas e analíticas dos viños.
 - CA3.2. Caracterizáronse os termos aplicables ao aspecto, a cor, os aromas e os sabores dos viños.
 - CA3.3. Recoñecéronse os útiles relacionados co proceso de cata de viños.
 - CA3.4. Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños.
 - CA3.5. Identificáronse os condicionantes externos que afectan á cata.
 - CA3.6. Realizáronse os procesos elementais de cata utilizando as ferramentas adecuadas.
 - CA3.7. Identificáronse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata.
 - CA3.8. Describíronse as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso.
 - CA3.9. Relacionáronse viños segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.
 - CA3.10. Identificáronse os defectos máis comúns a través da cata.
 - CA3.11. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA4. Define cartas sinxelas de viños, e xustifica as súas propiedades e as súas aplicacións.
 - CA4.1. Describiuse a estrutura dunha carta de viños.
 - CA4.2. Identificáronse cartas de viños en función da oferta, da tipoloxía e da categoría do establecemento.
 - CA4.3. Describíronse cartas sinxelas de viños con indicación das súas características e categorías comerciais.
 - CA4.4. Identificáronse os criterios para incorporar viños á carta consonte as ofertas de provedores, as expectativas da clientela e a estratexia comercial do establecemento.
 - CA4.5. Analizáronse posibilidades de rotación ou inclusión na carta de viños de referencias segundo a evolución da demanda, as existencias, as ofertas de provedores, a estacionalidade e os obxectivos económicos.
 - CA4.6. Relacionáronse viños e pratos con criterios básicos para realizar propostas de maridaxe.
 - CA4.7. Adecuouse a oferta de viños en función das características da oferta culinaria e do contorno do establecemento.
 - CA4.8. Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración de cartas de viño.
- RA5. Serve viños tendo en conta a relación entre as condicións físicas e ambientais e a oferta gastronómica aparelhada, co procedemento, a temperatura e os utensilios específicos.
 - CA5.1. Recoñecéronse os materiais e os útiles necesarios para cada tipo de viño.
 - CA5.2. Recoñecéronse e caracterizáronse as manipulacións específicas do servizo de viños en función das súas características.

- CA5.3. Relacionouse a temperatura de servizo coas características, a evolución e o estado.
- CA5.4. Respectáronse as temperaturas de servizo en función do viño.
- CA5.5. Determinouse a localización da elaboración dos pratos.
- CA5.6. Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
- CA5.7. Utilizáronse as ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño.
- CA5.8. Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables ao servizo de viños.
- CA5.9. Valorouse a aprobación e a desaprobación do viño pola clientela, para actuar segundo a política do establecemento.
- CA5.10. Caracterizáronse diversas posibilidades de servizo de viño: botella, media botella, copa, etc.
- CA5.11. Xerarquizáronse as queixas, as reclamacións e as suxestións en función da súa importancia, e procuráronse alternativas para as solucionar con prontitude.

1.7.2 Contidos básicos

BC1. Recepción de viños

- Procedementos de cálculo de necesidades segundo existencias, estado de evolución e previsión de consumo.
- Recepción e almacenaxe do viño, e rexistro de datos e/ou documentos.
- Condicións de conservación, local, situación, características, moblaxe e instalacións da adega.
- Equipamentos de conservación e sistemas de control de temperatura, humidade, ventilación, etc.
- Sistemas de clasificación, organización e control de viños.
- Libro de adega e aplicacións informáticas.
- Vales de pedido de aprovisionamento interno.
- Adega de día: servizo, reposición conforme o consumo previsto e regulación de temperaturas.
- Reserva de viños.
- Sistemas de identificación de viños de clientes.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

BC2. Identificación de viños

- Caracterización dos viños: tipoloxía e composición básica.
- Factores que inflúen no perfil do viño: edafolóxicos, climatolóxicos, xenéticos, tecnolóxicos e humanos.
- Variedades de uva: aptitudes enolóxicas, adaptación climática e implantación xeográfica.

- Procesos de vinificación de viños brancos, tintos, rosados, claretes, escumosos e xenerosos doces e secos.
- Procesos de posvinificación: sistemas de crianza, madeiras, envases e tapóns.
- Etiquetaxe de viños: interpretación de datos e información.
- Xeografía vinícola: denominacións de orixe e viños da terra.
- Distribución vinícola mundial: principais países produtores e denominacións máis salientables.
- Lexislación para a produción e a comercialización de viños.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

BC3. Realización de catas sinxelas

- Cata: definición e tipoloxía; aplicacións na restauración.
- Metodoloxía da cata: condicións espaciais, moblaxe e útiles de cata.
- Técnicas de cata: preparación de mostras; e métodos de percepción e análise de características visuais, olfactivas, gustativas e táctiles.
- Ferramentas.
- Análise sensorial.
 - Identificación e aplicación dos instrumentos de percepción sensorial (vista, olfacto, gusto e tacto).
 - Avaliación das percepcións sensoriais, determinación básica do limiar sensorial.
 - Vocabulario específico de percepcións visuais, olfactivas, gustativas e táctiles.
- Fichas de cata como soporte de avaliación e descrición aplicable ao servizo na restauración.
- Exercicios de cata de viños tranquilos e especiais das denominacións de orixe galegas, e das máis salientables españolas e estranxeiras.
- Identificación dos defectos dos viños.
- Potencial e aptitudes dos viños consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.
- Aplicación das medidas de prevención conforme a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

BC4. Definición de cartas sinxelas de viños

- Carta de viños: formatos e aplicacións.
- Estrutura e datos no deseño das cartas.
- A carta de viños como ferramenta de comercialización: rotación, incorporación, substitución e retirada de referencias.
- A oferta de viños en relación coa oferta gastronómica: fórmula de restauración e contorno comercial.
- Maridaxe de viños e pratos: ofertas gastronómicas acordes ás fórmulas de comercialización.

- Novas tendencias de soportes e deseños.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

BC5. Servizo de viños

- Ferramentas de servizo: sacarrollas, decantadores, copas, termómetros, etc.
- Temperatura de servizo en función da tipoloxía de viños e das condicións ambientais de servizo.
- Decantación e osixenación: aplicacións e procedementos.
- Identificación dos tipos e dos estados do viño indicativos da necesidade de aplicación de procedementos de decantación e/ou osixenación .
- Servizo do viño: fases e procedementos habituais.
- Métodos de servizo dos viños consonte as fórmulas de restauración.
- Determinación da localización para o servizo de viños.
- Protocolo aplicable ao servizo dos viños.
- Procesos de servizo especial: espumosos, vintage, etc.
- Tratamento de queixas e suxestións da clientela, e solucións alternativas.
- Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

1.7.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións de aprovisionamento e servizos, así como algunhas subfuncións relacionadas coa organización de unidades de produción, tales como a determinación das ofertas de viños sinxelas no ámbito do sector da restauración.

As funcións de aprovisionamento, servizos e organización de unidades de produción abranguen aspectos como:

- Determinación de cartas sinxelas de viños relacionadas coas ofertas gastronómicas.
- Control de provedores e materias primas nas operacións de recepción e almacenaxe de viños.
- Distribución interna e conservación adecuada nas áreas de servizo.
- Control e fluxo de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno de viños.
- Servizo de viños conforme as normas de protocolo.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse nomeadamente no servizo de viños na restauración tradicional, en colectividade e catering, e na área de pisos en aloxamentos.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), c), d), e), f), g) h) e i) do ciclo formativo, e as competencias a), b), c), d), e), g), h), i), j) e k).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Caracterización e execución dos procesos de recepción, almacenaxe, distribución e conservación adecuada de viños.
- Identificación e aplicación de técnicas básicas para a descrición das características organolépticas e analíticas dos viños, así como a formalización de fichas de cata.
- Definición de cartas sinxelas de viños, tendo en conta a identificación dos viños e a súa asociación coas elaboracións culinarias.
- Recoñecemento e aplicacións de uso dos materiais e dos utensilios específicos para o servizo de viños.
- Caracterización e desenvolvemento das operacións de servizo de viños, seguindo as normas básicas de protocolo.

1.8 Módulo profesional: técnicas de comunicación en restauración

- Código: MP0155.
- Duración: 53 horas.

1.8.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Proporciona información requirida pola clientela aplicando as técnicas de comunicación e de habilidades sociais.
 - CA1.1. Describíronse e valoráronse as normas de cortesía nas relacións interpersoais.
 - CA1.2. Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal como elementos clave na atención á clientela.
 - CA1.3. Analizouse o comportamento da clientela potencial.
 - CA1.4. Adaptáronse adecuadamente á situación de partida a actitude e o discurso.
 - CA1.5. Obtívose a información necesaria da hipotética clientela para proporcionar a información con rapidez, e outorgáronse as explicacións precisas para a interpretación correcta da mensaxe.
 - CA1.6. Mantívose unha conversa utilizando fórmulas, léxico comercial e nexos para pedir aclaracións, solicitar información, pedir a alguén que repita, etc.
 - CA1.7. Producíronse e interpretáronse con claridade e corrección mensaxes escritas relacionadas coa actividade profesional.
 - CA1.8. Tívose en conta o tratamento protocolario e as normas internas de atención á clientela.
 - CA1.9. Mantívose unha actitude conciliadora e sensible cara ás demais persoas, e demostrouse cordialidade e amabilidade no trato.
 - CA1.10. Valorouse a comunicación coa clientela como medio de fidelización.
 - CA1.11. Valorouse a importancia da actitude ao teléfono e as posibles situacións que se presenten.
 - CA1.12. Valorouse a importancia das informacións e das suxestións que dea a clientela, así como do seu coñecemento.
- RA2. Comunícalle á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustifícaaas desde o punto de vista técnico.
 - CA2.1. Identificáronse as técnicas de venda de alimentos e bebidas, e estimouse a súa aplicación a diversos tipos de clientela.
 - CA2.2. Analizouse a tipoloxía do público.
 - CA2.3. Diferenciouse entre clientela e provedores, e entre estes e o público en xeral.
 - CA2.4. Recoñeceuse a terminoloxía básica de comunicación propia do servizo.
 - CA2.5. Diferenciouse información e publicidade.
 - CA2.6. Adecuáronse as respostas ás preguntas do público.
 - CA2.7. Distinguíronse os tipos de demanda de información que se dan máis adoito en establecementos de consumo de alimentos e bebidas.

- RA3. Aplica o protocolo en restauración, e relaciona o tipo de servizo prestado co seu deseño e a súa organización.
 - CA3.1. Definíronse os elementos que conforman o protocolo en restauración.
 - CA3.2. Caracterizouse o deseño e a planificación de actos protocolarios.
 - CA3.3. Recoñeceuse o programa do acto en relación co servizo que se vaia desenvolver.
 - CA3.4. Estableceuse protocolariamente a presidencia nos actos.
 - CA3.5. Caracterizáronse os sistemas de ordenación da clientela en función do tipo de acto.
 - CA3.6. Valorouse a importancia da imaxe corporativa.
 - CA3.7. Definíronse os fundamentos e os principios das relacións públicas.
- RA4. Aplica técnicas de reclamacións, queixas e suxestións da clientela potencial, con recoñecemento e aplicación do protocolo de actuación.
 - CA4.1. Identificáronse as alternativas de solución da obxección ou de suxestión previas á reclamación formal.
 - CA4.2. Recoñecéronse os aspectos principais en que incide a lexislación relativa ás reclamacións.
 - CA4.3. Subministróuselle á clientela, de ser o caso, a información e a documentación necesarias para a presentación dunha reclamación escrita.
 - CA4.4. Recoñecéronse os formularios presentados pola clientela para a realización dunha reclamación.
 - CA4.5. Trasládouse a información sobre a reclamación segundo a orde xerárquica preestablecida.
 - CA4.6. Simulouse a resolución de conflitos entre as partes por medio dunha solución de consenso, e demostrouse unha actitude segura, correcta e obxectiva.

1.8.2 Contidos básicos

BC1. Información á clientela

- Proceso de comunicación.
- Compoñentes da comunicación.
- Comunicación verbal na restauración: tipo e estilos; identificación de claves. A escoita. Barreiras na comunicación.
- Interpretación dos compoñentes da comunicación efectiva.
- Manexo da comunicación verbal eficaz.
- Documentación básica vinculada á prestación de servizos.
- Comunicación non verbal: imaxe persoal. Xestos corporais: a paralinguaxe e o comportamento proxémico.
- Identificación de empatía, a receptividade e a asertividade.
- Empatía: desenvolvemento e estratexias.
- Receptividade: importancia na comunicación efectiva.
- Emprego da asertividade nos seus estilos e nas súas técnicas.

- Papeis, obxectivos e relación entre a clientela e o persoal profesional.
- Atención personalizada como base da fidelización da clientela.
- Interese pola importancia da atención á clientela nos procesos de calidade en restauración.

BC2. Venda de produtos e servizos

- Clientela.
- Tratamento e normas de cortesía.
- Técnicas de venda en restauración: concepto e compoñentes.
- Persoal de venda: características, funcións e actitudes.
- Interese polas calidades e as actitudes para a venda e o seu desenvolvemento.
- Exposición das calidades dos produtos e dos servizos.
- Modelo de actuación no proceso de venda en restauración.
- Aplicación das técnicas de comunicación nas relacións coa clientela.
- Confianza na superación de erros.

BC3. Aplicación do protocolo en restauración

- Tipos e obxectivos dos actos protocolarios.
- Definición e elementos de protocolo en restauración.
- Tipos de presidencias en actos protocolarios.
- Sistemas de organización de persoas convidadas.
- Documentación no acto que se organice: caracterización.
- Valoración da imaxe corporativa.
- Aplicación do protocolo na restauración.
- Relacións públicas: obxectivos e pasos.

BC4. Atención de reclamacións, queixas e suxestións

- Obxeccións da clientela e o seu tratamento.
- Diferenzas entre reclamacións, queixas e suxestións.
- Técnicas e procedementos utilizados na actuación ante reclamacións.
- Aplicación de técnicas para a resolución de conflitos.
- Xestión de reclamacións.
- Documentos necesarios ou probas nunha reclamación.
- Utilización de ferramentas informáticas de xestión de reclamacións.
- Protección das persoas consumidoras e usuarias en Galicia, en España e na Unión Europea.
- Aplicación da lexislación galega.

1.8.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións de atención á clientela, información e asesoramento, desenvolvemento e seguimento de normas de protocolo, así como cumprimento de procesos e protocolos de calidade.

Estas funcións abranguen aspectos como:

- Uso de técnicas de comunicación para informar e asesorar a clientela durante os procesos de servizo.
- Aplicación do protocolo institucional na organización de actos que o requiran.
- Desenvolvemento e formalización de procesos e protocolos de calidade asociados ás actividades do servizo.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse nomeadamente nos procesos de servizo de alimentos e bebidas nos ámbitos da restauración tradicional, en colectividades e cátering, e na área de pisos en aloxamentos.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais e), g), h), i), j), k), l) e m) do ciclo formativo, e as competencias e), g), j) e k).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Descrición, análise e aplicación dos procesos de comunicación e das técnicas de protocolo e imaxe persoal.
- Caracterización dos actos protocolarios e dos sistemas de organización de persoas invitadas.
- Procesos de calidade na empresa, a súa avaliación, e a identificación e formalización de documentos asociados á prestación de servizos.
- Identificación, análise e procedementos de actuación ante queixas e reclamacións da clientela.

1.9 Módulo profesional: inglés

- Código: MP0156.
- Duración: 160 horas.

1.9.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.
 - CA1.1. Situouse a mensaxe no seu contexto.
 - CA1.2. Identificouse a idea principal da mensaxe.
 - CA1.3. Recoñeceuse a finalidade da mensaxe directa, telefónica ou por outro medio oral.
 - CA1.4. Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos cotiáns da vida profesional e cotiá.
 - CA1.5. Estableceuse a secuencia dos elementos constituíntes da mensaxe.
 - CA1.6. Identificáronse as ideas principais dun discurso sobre un tema coñecido, transmitido por un medio de comunicación, emitido en lingua estándar e articulado con claridade.
 - CA1.7. Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.
 - CA1.8. Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.
- RA2. Interpreta información profesional contida en textos escritos sinxelos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.
 - CA2.1. Seleccionáronse os materiais de consulta e os dicionarios técnicos.
 - CA2.2. Léronse comprensivamente textos claros en lingua estándar.
 - CA2.3. Interpretouse o contido global da mensaxe.
 - CA2.4. Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
 - CA2.5. Identificouse a terminoloxía utilizada.
 - CA2.6. Realizáronse traducións de textos en lingua estándar utilizando material de apoio, en caso necesario.
 - CA2.7. Interpretouse a mensaxe recibida a través de soportes telemáticos: correo electrónico, fax, etc.
- RA3. Emite mensaxes orais claras e estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.
 - CA3.1. Identificáronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.
 - CA3.2. Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.
 - CA3.3. Utilizáronse normas de protocolo en presentacións.
 - CA3.4. Describíronse feitos breves e imprevistos relacionados coa profesión.
 - CA3.5. Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
 - CA3.6. Expresáronse sentimentos, ideas ou opinións.
 - CA3.7. Enumeráronse as actividades da tarefa profesional.

- CA3.8. Describiuse e secuenciouse un proceso de traballo da competencia propia.
- CA3.9. Xustificouse a aceptación ou o rexeitamento de propostas realizadas.
- CA3.10. Argumentouse a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo.
- CA3.11. Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.
- RA4. Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.
 - CA4.1. Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.
 - CA4.2. Organizouse a información coherentemente e con cohesión.
 - CA4.3. Realizáronse resumos de textos relacionados co propio contorno profesional.
 - CA4.4. Formalizouse documentación específica do campo profesional propio.
 - CA4.5. Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
 - CA4.6. Resumíronse as ideas principais de informacións dadas, utilizando os seus propios recursos lingüísticos.
 - CA4.7. Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.
- RA5. Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.
 - CA5.1. Definíronse os trazos máis salientables dos costumes da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
 - CA5.2. Describíronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.
 - CA5.3. Identificáronse as crenzas e os valores propios da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
 - CA5.4. Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector, en calquera tipo de texto.

1.9.2 Contidos básicos

BC1. Comprensión de mensaxes orais

- Recoñecemento de mensaxes cotiáns e profesionais relacionadas co sector.
- Mensaxes directas, telefónicas e gravadas: formalización dunha reserva; toma de comandas en diferentes espazos; comprensión de mensaxes habituais na práctica profesional, como suxestións, queixas e peticións da clientela; acollemento e despedida da clientela; comprensión de preguntas nunha entrevista de traballo, etc.
- Terminoloxía específica do sector da restauración.
- Idea principal e ideas secundarias.
- Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións máis usuais, adverbios, locucións preposicionais e adverbiais, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto, etc.
- Orde de palabras na oración simple.
- Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións, instrucións, expresión da condición e da dúbida, etc.

- Variedade de acentos na lingua oral.

BC2. Interpretación de mensaxes escritas

- Comprensión de mensaxes, textos e artigos básicos profesionais e cotiáns.
- Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax.
- Terminoloxía específica do sector da restauración
- Idea principal e ideas secundarias.
- Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións máis usuais, adverbios, locucións preposicionais e adverbiais, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto, etc.
- Orde de palabras na oración simple.
- Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado. Nexos máis usuais para as expresar.
- Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.

BC3. Produción de mensaxes orais

- Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais: rexistro formal fronte ao informal. Uso das fórmulas do rexistro formal na práctica profesional.
- Terminoloxía específica do sector da restauración: instalacións dos diferentes tipos de establecementos; vocabulario específico empregado nas situacións profesionais máis habituais, como reclamacións, peticións de servizos, e descrición de pratos, viños e outras bebidas; xeitos de pagamento; instrucións para desenvolver un proceso secuenciado; fórmulas empregadas no trato co resto do persoal; fórmulas empregadas nunha entrevista de traballo, facendo fincapé no uso do rexistro formal e na descrición das tarefas dos postos de traballo máis salientables, etc.
- Sons e fonemas vocálicos e consonánticos. Combinacións e agrupacións. “Minimal pairs“. O acento.
- Marcadores lingüísticos de relacións sociais: normas de cortesía e diferenzas de rexistro.
- Mantemento e seguimento do discurso oral: apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc.
- Entoación como recurso de cohesión do texto oral. Entoación ascendente e descendente: usos segundo o tipo de frase.

BC4. Emisión de textos escritos

- Elaboración de textos sinxelos cotiáns e profesionais relacionados co sector: menús, cartas e outros documentos da oferta gastronómica; documentos sinxelos (carta, fax ou correo electrónico) para dar resposta a clientes; instrucións sinxelas no contexto profesional, etc.
- Adecuación do texto ao contexto comunicativo.
- Rexistro: fórmulas máis usuais empregadas no rexistro formal. Uso restrinxido do rexistro informal no contexto profesional da restauración.
- Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido relevante.
- Uso dos signos de puntuación máis habituais.

- Coherencia no desenvolvemento do texto.

BC5. Identificación e interpretación dos elementos culturais máis significativos dos países da lingua estranxeira.

- Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.
- Coñecemento dos elementos culturais máis salientables nos países onde se fale a lingua inglesa.
- Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiran un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.

1.9.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo contén a formación necesaria para o desempeño, en lingua inglesa, de actividades relacionadas coas funcións de atención á clientela, información e asesoramento, desenvolvemento e seguimento de normas de protocolo, e cumprimento de procesos e protocolos de calidade.

Estas funcións abranguen aspectos como:

- Uso e aplicación de técnicas de comunicación para informar e asesorar a clientela durante os procesos de servizo.
- Aplicación do protocolo institucional na organización de actos que o requiran.
- Desenvolvemento e formalización de procesos e protocolos de calidade asociados ás actividades do servizo.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse nomeadamente nos procesos de servizo de alimentos e bebidas nos ámbitos da restauración tradicional, en colectividades e cátering, e na área de pisos en aloxamentos.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), e), f), g), j) e k) do ciclo formativo, e as competencias a), e), f), g), j), k), m) e n).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Descrición, análise e aplicación dos procesos de comunicación e das técnicas de protocolo e imaxe persoal, utilizando o inglés.
- Caracterización dos actos protocolarios e dos sistemas de organización de persoas invitadas en inglés.
- Procesos de calidade na empresa, a súa avaliación e a identificación e formalización de documentos asociados á prestación de servizos, en inglés.
- Identificación, análise e procedementos de actuación ante queixas ou reclamacións da clientela, en inglés.

1.10 Módulo profesional: formación e orientación laboral

- Código: MP0157.
- Duración: 107 horas.

1.10.1 Unidade formativa 1: prevención de riscos laborais

- Código: MP0157_12.
- Duración: 45 horas.

1.10.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.
 - CA1.1. Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
 - CA1.2. Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
 - CA1.3. Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
 - CA1.4. Comprenderonse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
 - CA1.5. Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.
 - CA1.6. Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da restauración.
 - CA1.7. Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
- RA2. Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da restauración
 - CA2.1. Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en servizos en restauración.
 - CA2.2. Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
 - CA2.3. Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico servizos en restauración.
 - CA2.4. Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en servizos en restauración.
 - CA2.5. Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.
- RA3. Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.

- CA3.1. Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
- CA3.2. Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
- CA3.3. Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
- CA3.4. Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.
- CA3.5. Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.
- CA3.6. Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
- CA3.7. Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en servizos en restauración.
- CA3.8. Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
- RA4. Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en servizos en restauración.
 - CA4.1. Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.
 - CA4.2. Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
 - CA4.3. Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
 - CA4.4. Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
 - CA4.5. Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
 - CA4.6. Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

1.10.1.2 Contidos básicos

BC1. Dereitos e obrigas en seguridade e saúde laboral

- Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.
- Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.
- Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.
- Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.
- Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.

BC2. Avaliación de riscos profesionais

- Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.
- Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
- Riscos específicos no sector da restauración en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.
- Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector da restauración.

BC3. Planificación da prevención de riscos na empresa

- Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.
- Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.
- Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.
- Planificación da prevención na empresa.
- Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.
- Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.
- Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.

BC4. Aplicación de medidas de prevención e protección na empresa

- Medidas de prevención e protección individual e colectiva.
- Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.
- Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.
- Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

1.10.2 Unidade formativa 2: equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego

- Código: MP0157_22.
- Duración: 62 horas.

1.10.2.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.
 - CA1.1. Identifícanse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en servizos en restauración e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
 - CA1.2. Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
 - CA1.3. Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.

- CA1.4. Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
- CA1.5. Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
- CA1.6. Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
- CA1.7. Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.
- RA2. Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.
 - CA2.1. Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
 - CA2.2. Distinguíronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
 - CA2.3. Identificáronse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
 - CA2.4. Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
 - CA2.5. Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
 - CA2.6. Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en servizos en restauración.
 - CA2.7. Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
 - CA2.8. Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.
 - CA2.9. Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
 - CA2.10. Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
 - CA2.11. Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
 - CA2.12. Identificáronse as características definatorias dos novos contornos de organización do traballo.
- RA3. Determina a acción protectora do sistema de seguridade social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.
 - CA3.1. Valórouse o papel da seguridade social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
 - CA3.2. Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da seguridade social.
 - CA3.3. Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
 - CA3.4. Determináronse as principais prestacións contributivas da seguridade social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
 - CA3.5. Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.

- RA4. Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.
 - CA4.1. Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
 - CA4.2. Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
 - CA4.3. Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
 - CA4.4. Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
 - CA4.5. Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en servizos en restauración.
 - CA4.6. Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.
 - CA4.7. Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en servizos en restauración.
 - CA4.8. Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
 - CA4.9. Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

1.10.2.2 Contidos básicos

BC1. Xestión do conflito e equipos de traballo

- Diferenciación entre grupo e equipo de traballo.
- Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización.
- Equipos no sector da restauración segundo as funcións que desempeñen.
- Dinámicas de grupo.
- Equipos de traballo eficaces e eficientes.
- Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade.
- Conflito: características, tipos, causas e etapas.
- Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.

BC2. Contrato de traballo

- Dereito do traballo.
- Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
- Análise da relación laboral individual.
- Dereitos e deberes derivados da relación laboral.

- Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en servizos en restauración.
- Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.
- Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.
- Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.
- Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.
- Representación das persoas traballadoras na empresa.
- Conflitos colectivos.
- Novos contornos de organización do traballo.

BC3. Seguridade social, emprego e desemprego

- A seguridade social como pilar do estado social.
- Estrutura do sistema de seguridade social.
- Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.
- Protección por desemprego.
- Prestacións contributivas da seguridade social.

BC4. Procura activa de emprego

- Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais.
- Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das persoas coa titulación de técnico en servizos en restauración.
- Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
- Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en servizos en restauración.
- Definición e análise do sector profesional do título de técnico en servizos en restauración.
- Proceso de toma de decisións.
- Proceso de procura de emprego no sector de actividade.
- Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

1.10.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para que o alumno ou a alumna se poidan inserir laboralmente e desenvolver a súa carreira profesional no sector da restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais i), k) e m) do ciclo formativo e as competencias j), k) e n).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Manexo das fontes de información para a elaboración de itinerarios formativo-profesionalizadores, en especial no referente ao sector da restauración.
- Posta en práctica de técnicas activas de procura de emprego: realización de probas de orientación e dinámicas sobre as propias aspiracións, competencias e capacidades.
 - Manexo de fontes de información, incluídos os recursos da internet para a procura de emprego.
 - Preparación e realización de cartas de presentación e currículos (potenciarase o emprego doutros idiomas oficiais na Unión Europea no manexo de información e elaboración do currículo Europass).
- Familiarización coas probas de selección de persoal, en particular a entrevista de traballo.
- Identificación de ofertas de emprego público ás que se pode acceder en función da titulación, e resposta á súa convocatoria.
- Formación de equipos na aula para a realización de actividades mediante o emprego de técnicas de traballo en equipo.
- Estudo das condicións de traballo do sector da restauración a través do manexo da normativa laboral, dos contratos máis comunmente utilizados e do convenio colectivo de aplicación no sector da restauración.
- Superación de calquera forma de discriminación no acceso ao emprego e no desenvolvemento profesional.
- Análise da normativa de prevención de riscos laborais que lle permita a avaliación dos riscos derivados das actividades desenvolvidas no sector produtivo, así como a colaboración na definición dun plan de prevención para a empresa e das medidas necesarias para a súa posta en práctica.

O correcto desenvolvemento deste módulo esixe a disposición de medios informáticos con conexión a internet e que polo menos dúas sesións de traballo semanais sexan consecutivas.

1.11 Módulo profesional: empresa e iniciativa emprendedora

- Código: MP0158.
- Duración: 53 horas.

1.11.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.
 - CA1.1. Identifícase o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
 - CA1.2. Analízase o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
 - CA1.3. Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
 - CA1.4. Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector da restauración.
 - CA1.5. Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.
 - CA1.6. Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.
 - CA1.7. Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da restauración que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
 - CA1.8. Analízase a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.
- RA2. Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.
 - CA1.1. Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
 - CA1.2. Analízase o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
 - CA1.3. Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
 - CA1.4. Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
 - CA1.5. Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de restauración en función da súa posible localización.

- CA1.6. Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
- CA1.7. Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada coa restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
- CA1.8. Identificáronse, en empresas de restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
- CA1.9. Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
- CA1.10. Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
- CA1.11. Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de restauración e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
- CA1.12. Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
- RA3. Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.
 - CA3.1. Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos para desenvolver a actividade empresarial.
 - CA3.2. Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
 - CA3.3. Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector da restauración.
 - CA3.4. Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
 - CA3.5. Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
 - CA3.6. Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
 - CA3.7. Identificáronse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.
 - CA3.8. Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas de restauración tendo en conta a súa localización.
 - CA3.9. Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
- RA4. Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.
 - CA4.1. Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
 - CA4.2. Describíronse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.

- CA4.2. Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resúmenes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas coa restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidacións trimestrais e liquidacións anuais).
- CA4.3. Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa de restauración, e describíronse os circuitos que recorre esa documentación na empresa.
- CA4.4. Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

1.11.2 Contidos básicos

BC1. Iniciativa emprendedora

- Innovación e desenvolvemento económico. Principais características da innovación na actividade de restauración (materiais, tecnoloxía, organización da produción, etc.).
- A cultura emprendedora na Unión Europea, en España e en Galicia.
- Factores clave das persoas emprendedoras: iniciativa, creatividade, formación, responsabilidade e colaboración.
- Actuación das persoas emprendedoras no sector da restauración.
- O risco como factor inherente á actividade emprendedora.
- Valoración do traballo por conta propia como fonte de realización persoal e social.
- Ideas emprendedoras: fontes de ideas, maduración e avaliación destas.
- Proxecto empresarial: importancia e utilidade, estrutura e aplicación no ámbito da restauración.

BC2. A empresa e o seu contorno

- A empresa como sistema: concepto, funcións e clasificacións.
- Análise do contorno xeral dunha pequena ou mediana empresa de restauración: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
- Análise do contorno específico dunha pequena ou mediana empresa de restauración: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia.
- Localización da empresa.
- A persoa empresaria. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial.
- Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.
- Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas.
- Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.
- Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.

BC3. Creación e posta en marcha dunha empresa

- Formas xurídicas das empresas.
- Responsabilidade legal do empresario.
- A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.
- Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa.
- Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial e para a posta en marcha da empresa.
- Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de restauración.
- Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.

BC4. Función administrativa

- Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena e dunha mediana empresa no sector da restauración.
- Concepto e nocións básicas de contabilidade: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
- Análise da información contable: equilibrio da estrutura financeira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.
- Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira.
- Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.
- Ciclo de xestión administrativa nunha empresa de restauración: documentos administrativos e documentos de pagamento.
- Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.

1.11.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desenvolver a propia iniciativa no ámbito empresarial, tanto cara ao autoemprego como cara á asunción de responsabilidades e funcións no emprego por conta allea.

A formación do módulo permite alcanzar os obxectivos xerais l) e m) do ciclo formativo, e as competencias i), m) e n).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Manexo das fontes de información sobre o sector das empresas de restauración, incluíndo a análise dos procesos de innovación sectorial en marcha.
- Realización de casos e dinámicas de grupo que permitan comprender e valorar as actitudes das persoas emprendedoras e axustar a súa necesidade ao sector de restauración.
- Utilización de programas de xestión administrativa e financeira para pequenas e medianas empresas do sector.
- Realización dun proxecto empresarial relacionado coa actividade de restauración, composto por un plan de empresa e un plan financeiro, e que inclúa todas as facetas de posta en marcha dun negocio.

O plan de empresa ha incluír os seguintes aspectos: maduración da idea de negocio, localización, organización da produción e dos recursos, xustificación da súa responsabilidade social, plan de márketing, elección da forma xurídica, trámites administrativos, e axudas e subvencións.

O plan financeiro ha incluír o plan de tesouraría, a conta de resultados provisional e o balance previsional, así como a análise da súa viabilidade económica e financeira.

É aconsellable que o proxecto empresarial se vaia realizando conforme se desenvolvan os contidos relacionados nos resultados de aprendizaxe.

O correcto desenvolvemento deste módulo esixe a disposición de medios informáticos con conexión a internet, e que polo menos dúas sesións de traballo sexan consecutivas.

1.12 Módulo profesional: formación en centros de traballo

- Código: MP0159.
- Duración: 410 horas.

1.12.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Identifica a estrutura e a organización da empresa en relación coa produción e cos servizos de restauración ou hostalaría que desenvolve.
 - CA1.1. Identificouse a estrutura organizativa da empresa e as funcións de cada área.
 - CA1.2. Identificáronse os elementos que constitúen a rede loxística da empresa: provedores, clientela, sistemas de produción e de almacenaxe, protocolo de servizo e atención á clientela, etc.
 - CA1.3. Identificáronse os procedementos de traballo no desenvolvemento do proceso produtivo e de prestación de servizos.
 - CA1.4. Relacionáronse as competencias dos recursos humanos co desenvolvemento da actividade produtiva.
 - CA1.5. Interpretouse a importancia de cada elemento da rede no desenvolvemento da actividade da empresa.
 - CA1.6. Relacionáronse as características do mercado, os tipos de establecemento ou de negocio de hostalaría, e os tipos de clientela e de provedores, coa súa influencia no desenvolvemento da actividade empresarial.
 - CA1.7. Identificáronse os tipos de establecemento e as canles de comercialización máis frecuentes nesta actividade.
 - CA1.8. Relacionáronse as vantaxes e os inconvenientes da estrutura da empresa, fronte a outro tipo de organizacións empresariais.
- RA2. Mantén hábitos éticos e de profesionalidade no desenvolvemento da súa actividade, consonte as características do posto de traballo e os procedementos establecidos da empresa.
 - CA2.1. Recoñecéronse e xustificáronse:
 - Disposición persoal e temporal que necesita o posto de traballo.
 - Actitudes persoais (puntualidade, empatía, etc.) e profesionais (orde, limpeza e seguridade necesarias para o posto de traballo, responsabilidade, etc).
 - Requisitos actitudinais ante a prevención de riscos na actividade profesional e as medidas de protección persoal.
 - Requisitos actitudinais referidos á calidade na actividade profesional.
 - Actitudes de relación co propio equipo de traballo e coa xerarquía establecida na empresa.
 - Actitudes relacionadas coa documentación das actividades realizadas no ámbito laboral.
 - Necesidades formativas para a inserción e a reinserción laboral no ámbito científico e técnico do bo facer do profesional.

- CA2.2. Identificáronse as normas de prevención de riscos laborais que cumpra aplicar na actividade profesional e os aspectos fundamentais da lei de prevención de riscos laborais.
- CA2.3. Aplicáronse os equipamentos de protección individual segundo os riscos da actividade profesional e as normas da empresa.
- CA2.4. Mantívose unha actitude clara de respecto polo medio nas actividades desenvolvidas, e aplicáronse as normas internas e externas vinculadas.
- CA2.5. Mantivéronse organizados, limpos e libres de obstáculos o posto de traballo e a área correspondente ao desenvolvemento da actividade.
- CA2.6. Interpretáronse e cumpríronse as instrucións recibidas, e responsabilizouse do traballo asignado.
- CA2.7. Estableceuse unha comunicación e unha relación eficaces coa persoa responsable en cada situación e cos membros do equipo, e mantívose un trato fluído e correcto.
- CA2.8. Coordinouse co resto do equipo e informouse de calquera cambio, necesidade salientable ou imprevisto.
- CA2.9. Valorouse a importancia da actividade propia e a adaptación aos cambios de tarefas asignados no desenvolvemento dos procesos produtivos e de prestación do servizo da empresa, e integrouse nas novas funcións.
- CA2.10. Comprometeuse responsablemente na aplicación das normas e os procedementos no desenvolvemento de calquera actividade ou tarefa.
- RA3. Realiza operacións de recepción, almacenaxe e conservación de materias primas, para o que identifica e utiliza medios, equipamentos e instrumentos de control, con aplicación de técnicas e procedementos, conforme as instrucións, as normas e os procedementos establecidos.
 - CA3.1. Interpretáronse as instrucións recibidas e identificouse a documentación asociada aos procesos de recepción.
 - CA3.2. Utilizáronse os equipamentos e os instrumentos de control.
 - CA3.3. Identificouse a adecuación cualitativa e cuantitativa das mercadorías recibidas respecto ás solicitadas.
 - CA3.4. Comunicáronse as desviacións e as anomalías detectadas no proceso de recepción, na forma indicada e no tempo adecuado.
 - CA3.5. Recoñecéronse e determináronse as necesidades e os lugares idóneos para a almacenaxe e a conservación das materias primas ata o momento do seu uso ou do seu consumo.
 - CA3.6. Aplicáronse os criterios adecuados para realizar as operacións de almacenaxe.
 - CA3.7. Seguíronse os procedementos para o envasamento e a conservación de xéneros, coas técnicas e os medios adecuados.
 - CA3.8. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA4. Realiza operacións básicas de servizo en diversos ámbitos, para o que interpreta instrucións e normas establecidas, e executa procedementos e técnicas inherentes ás actividades que se desenvolvan.
 - CA4.1. Identificáronse e interpretáronse as instrucións recibidas e a documentación asociada aos procesos de montaxe e posta a punto das áreas de servizo e atención á clientela.

- CA4.2. Realizouse o abastecemento, a distribución, a almacenaxe e a conservación de materias primas nas áreas de preparación e servizo.
 - CA4.3. Realizáronse os procedementos de abastecemento, transporte e preparación de equipamentos, materiais, útiles e moblaxe, para o seu emprazamento e a súa adecuación a usos posteriores.
 - CA4.4. Efectuáronse as operacións de montaxe acordes ao tipo de servizo que se desenvolva, seguindo instrucións e normas establecidas.
 - CA4.5. Preparáronse bebidas sinxelas de diversos tipos.
 - CA4.6. Realizáronse as operacións de apoio ao servizo nos seus diversos ámbitos.
 - CA4.7. Desenvolvéronse os procedementos de postservizo e pechamento das áreas, para o que se identificaron e se determinaron as necesidades para a súa adecuación ao seguinte servizo.
 - CA4.8. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA5. Prepara bebidas, produtos e elaboracións culinarias para o seu servizo, para o que identifica e aplica procedementos e técnicas de preparación, decoración e servizo, así como as instrucións e as normas establecidas.
 - CA5.1. Recibiuse á clientela aplicando o protocolo, e identificáronse as súas necesidades e demandas para adecuar o servizo ás súas expectativas.
 - CA5.2. Elaboráronse cócteles e combinacións alcohólicas, con aplicación de técnicas identificadas de preparación, presentación e decoración, seguindo instrucións e/ou normas establecidas.
 - CA5.3. Preparáronse pratos e aperitivos propios do bar e a cafetería, con aplicación técnicas culinarias identificadas de preparación, presentación e decoración, seguindo instrucións e/ou normas establecidas.
 - CA5.4. Realizáronse as operacións de trinchamento, racionamento, peladura, desespiñamento e elaboración de produtos culinarios á vista da clientela, con aplicación das técnicas identificadas apropiadas en cada caso.
 - CA5.5. Realizáronse os procedementos de servizo de calquera tipo de elaboracións culinarias e bebidas, agás o viño, aplicando as técnicas adecuadas de servizo e atención á clientela, así como instrucións e/ou protocolos establecidos.
 - CA5.6. Executáronse os procedementos de cobramento e facturación dos servizos realizados, seguindo as pautas de actuación marcadas pola empresa e utilizando de xeito eficaz os medios e os recursos existentes.
 - CA5.7. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
 - RA6. Serve viños, e recoñece as súas propiedades e as súas calidades esenciais, con aplicación das técnicas e dos procedementos específicos, seguindo as instrucións e as normas establecidas.
 - CA6.1. Identificáronse e determináronse as condicións necesarias para a recepción, a almacenaxe e a conservación dos viños.
 - CA6.2. Realizáronse fichas de cata elementais, onde se identificaron as características organolépticas esenciais de viños sinxelos a través da cata.
 - CA6.3. Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos viños na oferta do establecemento, así como a súa posible relación coa oferta culinaria.
 - CA6.4. Identificáronse, determináronse e utilizáronse os materiais e os útiles necesarios para realizar o servizo do viño.

- CA6.5. Realizáronse os procedementos de servizo do viño consonte as normas de protocolo.
- CA6.6. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA7. Téñense en conta criterios de seguridade e hixiene, e actúase segundo as normas hixiénico-sanitarias, de seguridade laboral e de protección ambiental.
 - CA7.1. Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación, tanto as recollidas na normativa xeral como as específicas da propia empresa.
 - CA7.2. Recoñécéronse os comportamentos e as aptitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
 - CA7.3. Recoñeceuse e utilizouse a vestimenta de traballo completa, e cumpríronse os requisitos de limpeza.
 - CA7.4. Aplicáronse as boas prácticas de manipulación dos alimentos no desenvolvemento dos procesos de produción e servizo.
 - CA7.5. Identificáronse os medios de protección contra cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.
 - CA7.6. Recoñécéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións da empresa.
 - CA7.7. Aplicáronse as operacións de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertido de residuos.
 - CA7.8. Utilizáronse as enerxías e os recursos cuxa utilización sexa menos prexudicial para o medio.

Este módulo profesional contribúe a completar as competencias deste título e os obxectivos xerais do ciclo, tanto os alcanzados no centro educativo como os de difícil consecución nel.

2. Anexo II

A) Espazos mínimos

Espazo formativo	Superficie en m ² (30 alumnos/as)	Superficie en m ² (20 alumnos/as)	Grao de utilización
Aula polivalente	60	40	43 %
Taller de bar e cafetería	100	80	20 %
Taller de restaurante	160	100	27 %
Aula de cata	80	60	10 %

- A Consellería de Educación e Ordenación Universitaria poderá autorizar unidades para menos de trinta postos escolares, polo que será posible reducir os espazos formativos proporcionalmente ao número de alumnos e alumnas, tomando como referencia para a determinación das superficies necesarias as cifras indicadas nas columnas segunda e terceira da táboa.
- O grao de utilización expresa en tanto por cento a ocupación en horas do espazo prevista para a impartición das ensinanzas no centro educativo, por un grupo de alumnado, respecto da duración total destas.
- Na marxe permitida polo grao de utilización, os espazos formativos establecidos poden ser ocupados por outros grupos de alumnos e alumnas que cursen o mesmo ou outros ciclos formativos, ou outras etapas educativas.
- En todo caso, as actividades de aprendizaxe asociadas aos espazos formativos (coa ocupación expresada polo grao de utilización) poderán realizarse en superficies utilizadas tamén para outras actividades formativas afíns.

B) Equipamentos mínimos

Equipamento
<ul style="list-style-type: none">– Equipamentos informáticos e audiovisuais.– Maquinaria de bar e cafetería.– Xeradores de calor: prancha de cafetería eléctrica, etc.– Xeradores de frío: cámaras de refrixeración e de conxelación, mesas refrixeradas G/N, etc.– Moblaxe de bar e cafetería: mesas, cadeiras e mobles auxiliares.– Moblaxe de apoio de aceiro inoxidable: moble cafeteiro, para a prancha, e andeis para a barra e o almacén.– Vertedoiro de aceiro inoxidable con seo e escorredor.– Utensilios para a prancha con pequena batería de cocción.– Utensilios para coctelaría: cocteleiras, vasos mesturadores con accesorios, biteiros, etc.– Cristalaría para bar e cafetería.– Louza para bar e cafetería.– Xogo de cubertos para bar e cafetería.– Útiles para bar e cafetería.– Equipamento de mantelaría e panos de restaurante.– Equipamento de facturación: TPV táctil con sistema de pedidos electrónicos portátiles.– Contedores de lixo selectivos.– Moblaxe de restaurante: mesas, taboleiros abatibles, cadeiras, mobles auxiliares, etc.– Xeradores de frío.– Armarios climatizados para a conservación e o servizo do viño.

- Carros de restaurante: quente, de flambaxe, de entremeses, de sobremesas, de queixos, de bebidas, portapratos, portaces-tas, etc.
- Útiles de restaurante: racheaud con bombonas de gas, sauteuse, fondues, quentafontes, quentapratos, baños maría, portaxamóns, táboas de salmón, etc.
- Xogo de cubertos de restaurante.
- Útiles de trinchamento.
- Louza de restaurante.
- Cristalaría de restaurante.
- Enxoval de restaurante: xogo de cubertos especial, pratos decorativos, etc.
- Equipamento de facturación: TPV con sistema de pedidos electrónicos portátiles.
- Roupa de restaurante: baixomanteis, manteis, cubremanteis, portapanos de mesa, tiras, panos de servizo e outros panos.
- Equipamentos de frío: armarios climatizados para a conservación e o servizo do viño, armarios e cámaras de frío.
- Postos individuais con pía e billa de auga, cuspeiras de líquidos e de sólidos, e moblaxe de cata.
- Útiles de cata.
- Copas de cata normalizadas.
- Pesa de precisión.

3. Anexo III

A) Especialidades do profesorado con atribución docente nos módulos profesionais do ciclo formativo de servizos en restauración

Módulo profesional	Especialidade do profesorado	Corpo
<ul style="list-style-type: none"> MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. 	Hostalaría e turismo.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
<ul style="list-style-type: none"> MP0045. Ofertas gastronómicas. 	Hostalaría e turismo.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
<ul style="list-style-type: none"> MP0150. Operacións básicas en bar e cafetería. 	Servizos de restauración.	Profesorado técnico de formación profesional.
<ul style="list-style-type: none"> MP0151. Operacións básicas en restaurante. 	Servizos de restauración.	Profesorado técnico de formación profesional.
<ul style="list-style-type: none"> MP0152. Servizos en bar e cafetería. 	Servizos de restauración.	Profesorado técnico de formación profesional.
<ul style="list-style-type: none"> MP0153. Servizos en restaurante e eventos especiais. 	Servizos de restauración.	Profesorado técnico de formación profesional.
<ul style="list-style-type: none"> MP0154. O viño e o seu servizo. 	Servizos de restauración.	Profesorado técnico de formación profesional.
<ul style="list-style-type: none"> MP0155. Técnicas de comunicación en restauración. 	Hostalaría e turismo.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
<ul style="list-style-type: none"> MP0156. Inglés. 	Inglés.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
<ul style="list-style-type: none"> MP0157. Formación e orientación laboral. 	Formación e orientación laboral.	Catedrático de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
<ul style="list-style-type: none"> MP0158. Empresa e iniciativa emprendedora. 	Formación e orientación laboral.	Catedrático de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.

B) Titulacións equivalentes para efectos de docencia

Corpos	Especialidades	Titulacións
<ul style="list-style-type: none"> Profesorado de ensino secundario. 	Formación e orientación laboral. Empresa e iniciativa emprendedora.	<ul style="list-style-type: none"> Diplomado/a en ciencias empresariais. Diplomado/a en relacións laborais. Diplomado/a en traballo social. Diplomado/a en educación social. Diplomado/a en xestión e administración pública.
	Hostalaría e turismo.	<ul style="list-style-type: none"> Diplomado/a en turismo.
	Procesos na industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> Enxeñeiro/a técnico/a agrícola, especialidade en industrias agrarias e alimentarias.
<ul style="list-style-type: none"> Profesorado técnico de formación profesional 	Servizos de restauración.	<ul style="list-style-type: none"> Técnico/a superior en restauración.

C) Titulacións requiridas para a impartición dos módulos profesionais que conforman o título para os centros de titularidade privada e doutras administracións distintas da educativa, e orientacións para a Administración educativa

Módulos profesionais	Titulacións
<ul style="list-style-type: none"> ■ MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. ■ MP0045. Ofertas gastronómicas. ■ MP0155. Técnicas de comunicación en restauración. ■ MP0156. Inglés. ■ MP0157. Formación e orientación laboral. ■ MP0158. Empresa e iniciativa emprendedora. 	<ul style="list-style-type: none"> – Licenciado/a, enxeñeiro/a, arquitecto/a ou o título de grao correspondente, ou outros títulos equivalentes. – Diplomado/a, enxeñeiro/a técnico/a ou arquitecto/a técnico/a, ou o título de grao correspondente, ou outros equivalentes.
<ul style="list-style-type: none"> ■ MP0150. Operacións básicas en bar e cafetería ■ MP0151. Operacións básicas en restaurante. ■ MP0152. Servizos en bar e cafetería. ■ MP0153. Servizos en restaurante e eventos especiais. ■ MP0154. O viño e o seu servizo. 	<ul style="list-style-type: none"> – Licenciado/a, enxeñeiro/a, arquitecto/a ou o título de grao correspondente, ou outros títulos equivalentes. – Diplomado/a, enxeñeiro/a técnico/a ou arquitecto/a técnico/a, ou o título de grao correspondente, ou outros equivalentes. – Técnico/a superior en restauración ou outros equivalentes.

4. Anexo IV

Validacións entre módulos profesionais establecidos no título de técnico en servizos de restaurante e bar ao abeiro da Lei orgánica 1/1990, e os establecidos no título de técnico en servizos en restauración ao abeiro da Lei orgánica 2/2006

Módulos profesionais do ciclo formativo (LOXSE): Servizos de restaurante e bar	Módulos profesionais do ciclo formativo (LOE): Servizos en restauración
<ul style="list-style-type: none">Ofertas gastronómicas e sistemas de aprovisionamento.	<ul style="list-style-type: none">MP0045. Ofertas gastronómicas.
<ul style="list-style-type: none">Bebidas.	<ul style="list-style-type: none">MP0152. Servizos en bar e cafetería.
<ul style="list-style-type: none">Técnicas elementais de cociña.	<ul style="list-style-type: none">MP0152. Servizos en bar e cafetería.
<ul style="list-style-type: none">Técnicas de servizo e atención á clientela.	<ul style="list-style-type: none">MP0153. Servizos en restaurante e eventos especiais.
<ul style="list-style-type: none">Lingua estranxeira (inglés)	<ul style="list-style-type: none">MP0156. Inglés.
<ul style="list-style-type: none">Administración, xestión e comercialización na pequena empresa.	<ul style="list-style-type: none">MP0158. Empresa e iniciativa emprendedora
<ul style="list-style-type: none">Formación en centros de traballo.	<ul style="list-style-type: none">MP0159. Formación en centros de traballo.

5. Anexo V

A) Correspondencia das unidades de competencia acreditadas consonte o establecido no artigo 8 da Lei orgánica 5/2002, do 19 de xuño, cos módulos profesionais para a súa validación

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionais validables
<ul style="list-style-type: none"> UC0036_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria panadeira. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
<ul style="list-style-type: none"> UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0045. Ofertas gastronómicas.
<ul style="list-style-type: none"> UC0310_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
<ul style="list-style-type: none"> UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalaría. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
<ul style="list-style-type: none"> UC1046_2: Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en barra e en mesa. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0150. Operacións básicas en bar e cafetería.
<ul style="list-style-type: none"> UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0152. Servizos en bar e cafetería.
<ul style="list-style-type: none"> UC1048_2: Servir viños e prestar información básica sobre eles. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0154. O viño e o seu servizo.
<ul style="list-style-type: none"> UC1049_2: Preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar e cafetería. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0152. Servizos en bar e cafetería.
<ul style="list-style-type: none"> UC1050_2: Xestionar o bar e a cafetería. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0152. Servizos en bar e cafetería.
<ul style="list-style-type: none"> UC1051_2: Comunicarse en inglés, nun nivel de usuario básico, en servizos de restauración. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0156. Inglés.*
<ul style="list-style-type: none"> UC1052_2: Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en sala. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0151. Operacións básicas en restaurante.
<ul style="list-style-type: none"> UC1053_2: Elaborar e acabar pratos á vista da clientela. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0153. Servizos en restaurante e eventos especiais.
<ul style="list-style-type: none"> UC1054_2: Dispor de todo tipo de especialidades na restauración. 	<ul style="list-style-type: none"> MP0153. Servizos en restaurante e eventos especiais.

(*) Poderá validarse conforme o disposto no artigo 66.4 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación.

B) Correspondencia dos módulos profesionais coas unidades de competencia para a súa acreditación

Módulos profesionais superados	Unidades de competencia acreditables
<ul style="list-style-type: none"> MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> UC0036_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria panadeira. UC0310_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria alimentaria. UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalaría.
<ul style="list-style-type: none"> MP0045. Ofertas gastronómicas. 	<ul style="list-style-type: none"> UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar o aprovi-

	sionamento e controlar consumos.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ MP0150. Operacións básicas en bar e cafetería. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ UC1046_2: Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en barra e en mesa.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ MP0151. Operacións básicas en restaurante. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ UC1052_2: Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en sala.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ MP0152. Servizos en bar e cafetería. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparamentalas e presentalas. ▪ UC1049_2: Preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar e cafetería. ▪ UC1050_2: Xestionar o bar e a cafetería.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ MP0153. Servizos en restaurante e eventos especiais. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ UC1053_2: Elaborar e acabar pratos á vista da clientela. ▪ UC1054_2: Dispor de todo tipo de especialidades na restauración.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ MP0154. O viño e o seu servizo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ UC1048_2: Servir viños e prestar información básica sobre eles.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ MP0156. Inglés. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ UC1051_2: Comunicarse en inglés, nun nivel de usuario básico, en servizos de restauración.

6. Anexo VI

Organización dos módulos profesionais do ciclo formativo para o réxime ordinario

Curso	Módulo	Duración	Especialidade do profesorado
1º	▪ MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	53	Hostalaría e turismo.
1º	▪ MP0150. Operacións básicas en bar e cafetería.	267	Servizos de restauración.
1º	▪ MP0151. Operacións básicas en restaurante.	320	Servizos de restauración.
1º	▪ MP0155. Técnicas de comunicación en restauración.	53	Hostalaría e turismo.
1º	▪ MP0156. Inglés.	160	Inglés.
1º	▪ MP0157. Formación e orientación laboral.	107	Formación e orientación laboral.
Total 1º (FCE)		960	
2º	▪ MP0045. Ofertas gastronómicas.	87	Hostalaría e turismo.
2º	▪ MP0152. Servizos en bar e cafetería.	140	Servizos de restauración.
2º	▪ MP0153. Servizos en restaurante e eventos especiais.	210	Servizos de restauración.
2º	▪ MP0154. O viño e o seu servizo.	140	Servizos de restauración.
2º	▪ MP0158. Empresa e iniciativa emprendedora.	53	Formación e orientación laboral.
Total 2º (FCE)		630	
2º	▪ MP0159. Formación en centros de traballo.	410	

7. Anexo VII

Organización dos módulos profesionais en unidades formativas de menor duración

Módulo profesional	Unidades formativas	Duración
■ MP0157. Formación e orientación laboral.	■ MP0157_12. Prevención de riscos laborais.	45
	■ MP0157_22. Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego.	62