



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA

DECRETO 142/2014, de 1 de julio, por el que se establece el currículo del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2014040163)

El Estatuto de Autonomía de Extremadura, en redacción dada por Ley Orgánica 1/2011, de 28 de enero, en su artículo 10.1.4 atribuye a la Comunidad Autónoma la competencia de desarrollo normativo y ejecución en materia de educación, en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades. En particular, el régimen, organización y control de los centros educativos, del personal docente, de las materias de interés regional, de las actividades complementarias y de las becas con fondos propios.

Mediante Real Decreto 1801/1999, de 26 de noviembre, se traspasan a la Comunidad Autónoma de Extremadura funciones y servicios en materia de enseñanza no universitaria.

La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa que modifica la ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, crea los ciclos de formación profesional básica dentro de la Formación Profesional del sistema educativo, como medida para facilitar la permanencia de los alumnos y alumnas en el sistema educativo y ofrecerles mejores posibilidades para su desarrollo personal y profesional. Estos ciclos incluyen, además de lo desarrollado con carácter general para la formación profesional, módulos relacionados con las ciencias aplicadas y sociales que permitirán al alumnado alcanzar y desarrollar las competencias del aprendizaje permanente para proseguir estudios de enseñanza secundaria postobligatoria.

La Ley 4/2011, de 7 de marzo, de Educación de Extremadura, establece en su artículo 70.2 que el currículo será determinado por la Administración educativa, en el marco de la normativa básica estatal.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en el artículo 10.1 que la Administración General del Estado, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 149.1.30.^a y 7.^a de la Constitución, y previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional, determinará los títulos de Formación Profesional del sistema educativo y los certificados de profesionalidad del subsistema de formación profesional para el empleo que constituirán las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

El Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece en el artículo 7 la estructura de los títulos profesionales básicos.

Asimismo, el artículo 3 del citado real decreto establece que las enseñanzas de formación profesional básica forman parte de las enseñanzas de formación profesional del sistema educa-



tivo y deben responder a un perfil profesional. El perfil profesional incluirá al menos unidades de competencia de una cualificación profesional completa de nivel 1 del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, establecido en el artículo 7 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

El Anexo V del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, establece el currículo básico del título profesional básico en Cocina y Restauración.

En virtud de todo lo cual, previo informe del Consejo Escolar de Extremadura y del Consejo de Formación Profesional de Extremadura, a propuesta de la Consejera de Educación y Cultura, previa deliberación del Consejo de Gobierno en su sesión de 1 de julio de 2014,

D I S P O N G O:

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

El presente decreto tiene por objeto establecer el currículo básico correspondiente al Título Profesional Básico en Cocina y Restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Artículo 2. Marco general de la formación.

Los aspectos relativos a la identificación del título, el perfil y el entorno profesional, las competencias, la prospectiva del título en el sector, los objetivos generales, los accesos y vinculación con otros estudios, la correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia incluidas en el título y las titulaciones equivalentes a efectos académicos, profesionales y de docencia, son los que se definen en el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero y en su Anexo V.

Artículo 3. Módulos profesionales.

Los módulos profesionales que constituyen el ciclo formativo son los incluidos en el Anexo V del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, es decir:

- 3034. Técnicas elementales de preelaboración.
- 3035. Procesos básicos de producción culinaria.
- 3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- 3037. Técnicas elementales de servicio.
- 3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- 3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
- 3005. Atención al cliente.
- 3009. Ciencias aplicadas I.
- 3042. Ciencias aplicadas II.
- 3011. Comunicación y sociedad I.
- 3012. Comunicación y sociedad II.
- 3040. Integración de competencias en cocina y restauración.
- 3041-I. Formación en centros de trabajo.
- 3041-II. Formación en centros de trabajo.

**Artículo 4. Aspectos del currículo.**

1. La contribución a la competencia general, a las competencias profesionales, personales y sociales y las del aprendizaje permanente, los objetivos expresados en términos de resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, y las orientaciones pedagógicas del currículo del ciclo formativo para los módulos profesionales relacionados en el artículo 3 de este decreto son los definidos en el Anexo V del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero.
2. Los contenidos de los módulos relacionados en el artículo anterior se incluyen en el Anexo I del presente decreto.

Artículo 5. Organización modular y distribución horaria.

La duración de este ciclo formativo es de 2.000 horas, distribuidas en dos cursos académicos.

La distribución de cada uno de los cursos, la duración y asignación horaria semanal de cada uno de los módulos profesionales que conforman estas enseñanzas se concretan en el Anexo II de este decreto.

Artículo 6. Desarrollo curricular.

1. Los centros educativos, en virtud de su autonomía pedagógica, concretarán y desarrollarán las enseñanzas correspondientes al título profesional básico en Cocina y Restauración mediante la elaboración de un proyecto curricular del ciclo formativo que responda a las necesidades del alumnado y a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional, en el marco del proyecto educativo del centro.
2. El equipo docente responsable del desarrollo del ciclo formativo elaborará las programaciones para los distintos módulos profesionales. Estas programaciones didácticas deberán contener, al menos, la adecuación de las competencias profesionales, personales y sociales, y las relativas al aprendizaje permanente, al contexto socioeconómico y cultural dentro del centro educativo y a las características del alumnado; la distribución y el desarrollo de los contenidos; la metodología de carácter general y los criterios sobre el proceso de evaluación, así como los materiales didácticos.

Artículo 7. Evaluación.

1. El profesorado evaluará los aprendizajes del alumnado, los procesos de enseñanza y su propia práctica docente.
2. La evaluación del alumnado se realizará atendiendo a los resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación establecidos para los diferentes módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.
3. Dada la estructura modular de los ciclos formativos la evaluación de los aprendizajes del alumnado se realizará por módulos profesionales.
4. El alumnado que obtenga una evaluación positiva en todos los módulos profesionales correspondientes al ciclo formativo obtendrá el título de formación profesional básico en Cocina y Restauración.



5. Por otra parte, para la evaluación, promoción y acreditación de la formación establecida en este decreto se atenderá a las normas básicas que figuran en el artículo 23 del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero y a las dictadas al efecto por la Consejería competente en materia de educación.

Artículo 8. Convalidaciones, exenciones y correspondencias.

1. En los términos del artículo 38 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo quienes tengan acreditada oficialmente alguna unidad de competencia que forme parte del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales tendrán convalidados los módulos profesionales correspondientes según se establece en la tabla del apartado 6 del Anexo V Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero.
2. Del mismo modo la tabla anterior establece la correspondencia de los módulos profesionales que conforman las enseñanzas de este título con las unidades de competencia para su acreditación.
3. De acuerdo con lo establecido en el artículo 39.1 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral, siempre que se acredite una experiencia correspondiente al trabajo a tiempo completo de un año, relacionada con los estudios profesionales respectivos.
4. Además, se tendrán en cuenta las convalidaciones y exenciones referidas a módulos relacionados con el aprendizaje permanente que figuran en el artículo 19 del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero.

Artículo 9. Organización y metodología.

1. La organización de estas enseñanzas tendrá carácter flexible para adaptarse a las distintas situaciones presentadas por el alumnado.
2. La organización de las enseñanzas en los centros procurará que el número de profesores y profesoras que impartan docencia en un mismo grupo de formación profesional básica sea lo más reducido posible, respetando los elementos educativos y el horario del conjunto de los módulos profesionales incluidos en el título.
3. Cada grupo de formación profesional básica contará con una tutoría de una hora lectiva semanal en cada uno de los cursos.
4. La metodología de estas enseñanzas tendrá carácter globalizador y tenderá a la integración de competencias y contenidos entre los distintos módulos profesionales que se incluyen en el título. Dicho carácter integrador deberá dirigir la programación de cada uno de los módulos y la actividad docente.
5. La metodología empleada se adaptará a las necesidades del alumnado y a la adquisición progresiva de las competencias del aprendizaje permanente para facilitar a cada alumno y alumna la transición hacia la vida activa y ciudadana y favorecer su continuidad en el sistema educativo.

**Artículo 10. Especialidades del profesorado.**

1. Las especialidades del profesorado de los Cuerpos de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, con atribución docente en los módulos profesionales relacionados en el artículo 3 son las establecidas en la tabla del apartado 5.1 del Anexo V del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero. Las titulaciones requeridas al profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras Administraciones distintas de las educativas para impartir dichos módulos son las que se concretan en la tabla del apartado 5.2 del Anexo V del referido real decreto.
2. No obstante lo anterior, en relación al profesorado que viniera impartiendo módulos formativos asociados con el aprendizaje permanente, se tendrá en cuenta la disposición transitoria segunda del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero.

Artículo 11. Espacios y equipamientos.

1. Los espacios y equipamientos mínimos para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo III de este decreto.
2. Los espacios formativos establecidos podrán ser ocupados por diferentes grupos que cursen el mismo u otros ciclos formativos o etapas educativas.
3. Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos cuando así lo requieran la racionalidad de la oferta educativa y la economía en la gestión de los recursos públicos, siempre que ello no obstaculice el pleno aprovechamiento del proceso de aprendizaje del alumnado.

Disposición adicional primera. Calendario de implantación.

El currículo establecido por este decreto se implantará en el curso escolar 2014/2015 para los módulos profesionales de primer curso y en el curso escolar 2015/2016 para los módulos profesionales del segundo curso.

Disposición adicional segunda. Unidades formativas.

1. Con el fin de promover la formación a lo largo de la vida, la Consejería con competencias en materia de educación podrá configurar mediante orden los módulos profesionales incluidos en este título en unidades formativas de menor duración, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6.2 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio.
2. La totalidad de unidades formativas que conformen cada módulo profesional deben incluir la totalidad de los contenidos de dichos módulos. Cada módulo no podrá dividirse en más de cuatro unidades formativas ni éstas tener una duración inferior a 30 horas.
3. Las unidades formativas superadas podrán ser certificadas con validez en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura. La superación de todas las unidades formativas que componen un módulo profesional dará derecho a la certificación del correspondiente módulo profesional con validez en todo el territorio nacional.

***Disposición adicional tercera. Otras organizaciones y distribuciones de los módulos profesionales.***

Se autoriza al titular de la Consejería competente en materia de educación para reordenar la distribución de los módulos profesionales establecidos en la normativa que determina los currículos de los ciclos de formación profesional básica de la familia profesional de Hostelería y Turismo, o de otras familias, con el fin de poner en práctica iniciativas o proyectos experimentales propiciados por centros autorizados por dicha Administración educativa, manteniendo los contenidos y las horas anuales atribuidas a cada módulo profesional en los currículos vigentes de los ciclos formativos objeto de la experiencia.

Disposición final primera. Habilitación normativa.

Se faculta al titular de la Consejería competente en materia de educación para el desarrollo y ejecución del presente decreto.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

El presente decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, a 1 de julio de 2014.

El Presidente de la Junta de Extremadura,
JOSÉ ANTONIO MONAGO TERRAZA

La Consejera de Educación y Cultura,
TRINIDAD NOGALES BASARRATE

**ANEXO I****Módulos profesionales****Módulo Profesional: Técnicas elementales de preelaboración.
Código: 3034.****Duración: 175 horas.****Contenidos.****1. Estructura organizativa y funcional:**

- Identificación de los distintos establecimientos de hostelería.
- La cocina. Distintos conceptos. La cocina como departamento.
- Brigada de cocina. Concepto, categorías profesionales y competencias básicas.
- Actitudes y aptitudes profesionales.
- La organización por partidas: Partidas clásicas y sus funciones. Otras partidas.
- Condiciones y características del local.

2. Acopio y distribución de materias primas:

- Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.
- Comprobación de la calidad y estado de conservación de los géneros.
- Conservación y almacenamiento de las materias primas, acorde a sus características y a las prioridades de consumo.
- El vale de pedido y su tramitación.
- Organización y colocación de los alimentos para su posterior almacenamiento y conservación.
- Medidas de prevención y seguridad.

3. Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

- Clasificación de los equipos de cocina.
- Identificación de las distintas instalaciones y máquinas de cocina y pastelería.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Dispositivos de seguridad.
- Cuidados y normas que facilitan el buen funcionamiento.
- Desmontar aquellas máquinas que así lo requieran para su limpieza.
- Utensilios básicos de trabajo. Características.
- Productos y útiles de limpieza más utilizados para la conservación y mantenimiento de las instalaciones, maquinaria, herramientas, útiles y menaje de cocina.
- Condiciones específicas de seguridad que debe reunir el mobiliario, los equipos, la maquinaria y herramientas de cocina.

4. Maquinaria de cocina:

- Descripción y clasificación.
- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Características. Aplicaciones.
- Maquinaria de pastelería.
- Utilización eficiente de maquinaria.
- Medidas de prevención y seguridad en el manejo de útiles y maquinaria.



5. Batería, útiles y herramientas:
- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
 - Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
 - Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.
 - Operaciones de desbarasado y recogida de la cocina y la pastelería.
 - Limpieza y desinfección de la batería, útiles y herramientas.
 - Ubicación correcta en el espacio de cocina-pastelería.
 - Uniformes de cocina: tipos, adecuación y normativa.
6. Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas. Tratamientos básicos:
- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
 - Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
 - Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.
 - Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
 - Procedimientos intermedios de conservación.
 - Medidas de prevención y seguridad.
 - Términos culinarios relacionados con la preelaboración.
7. Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación. Cortes específicos y piezas con denominación:
- Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
 - Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
 - Procedimientos intermedios de conservación.
 - Medidas de prevención y seguridad.
8. Regeneración de materias primas:
- Descripción y características de las técnicas de regeneración.
 - Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración.
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas en función de: Materias primas. Temperatura. Tiempos de aplicación.
 - Identificación de los principales equipos asociados.
 - Aplicaciones sencillas.
 - Normativa higiénico- sanitaria y de protección ambiental.

**Módulo Profesional: Procesos básicos de producción culinaria.
Código: 3035.**

Duración: 225 horas.

Contenidos.

- I. Ejecución de técnicas elementales de cocción:
- Terminología profesional.
 - Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
 - Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.
 - Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.
 - Técnicas elementales de cocción para hortalizas.
 - Técnicas elementales de cocción para pescados.
 - Técnicas elementales cocción para carnes.
 - Medidas de prevención de riesgos laborales.



-Introducción a las nuevas tecnologías. Nuevos equipos y maquinaria. Ingredientes tecnológicos.

2. Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

-Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.

-Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.

-Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

-Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:

- Fondos de cocina.
- Caldos.
- Caldos cortos.
- Salsas básicas.
- Farsas y rellenos.
- Elementos de ligazón.

-Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

-Normativa higiénico-sanitaria.

3. Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:

-Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, entre otros. Descripción. Interpretación de la información contenida.

-Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.

-Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

-Elaboraciones elementales de cocina.

-Aplicación de técnicas sencillas para la obtención de resultados culinarios basados en la utilización de:

- Hortalizas.
- Legumbres, arroz y pastas.
- Huevos.
- Carnes de diferentes clases.
- Pescados y mariscos.
- Otros.

-Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

-Regenerar y/o elaborar distintos preparados industriales.

4. Platos combinados y aperitivos sencillos:

-Definición y clasificación.

-Tipos y técnicas básicas.

-Elaboración de aperitivos fríos, canapés y entremeses a partir de técnicas básicas.

-Elaboración de aperitivos calientes partiendo de técnicas básicas de ejecución.

-Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas de corrección.

5. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:

-Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.

-Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.

-Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.

-Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.

-Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

-Normativa higiénico-sanitaria.



6. Realización de preparaciones básicas de pastelería y repostería:
- Terminología profesional.
 - Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería. Mezclar, batir, amasar, escudillar, tamizar y otras.
 - Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.
 - Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso de elaboración.
 - Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
 - Valoración de los resultados finales y verificación de las posibles medidas de corrección.
 - Obtención de jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones básicas.
 - Organización y secuenciación de las diversas fases en los procesos de elaboración.
 - Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas de corrección.
 - Postres básicos.
 - Organización y secuenciación de las diversas fases en los procesos de elaboración.
 - Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas de corrección.
 - Elaboraciones sencillas de pastelería y repostería extremeña. Descripción y procesos.
7. Realización de acabados y presentaciones sencillos:
- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
 - Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.
 - Organización y secuenciación de las diversas fases en los procesos de elaboración.
 - Técnicas básicas de decoración en pastelería: Preparaciones y productos utilizados para decorar. Utilización del cornet y manga pastelera. Otras técnicas sencillas.
 - Normativa higiénico-sanitaria
8. Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:
- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
 - Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.
 - La “mise en place”. Distintos clases en función del tipo de establecimiento.
 - Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.
 - Tareas de finalización del servicio.
 - Documentación relacionada con los servicios.
 - Operaciones de desbarasado y recogida.
 - Normativa higiénico-sanitaria.
 - Medidas de prevención de riesgos laborales.

**Módulo Profesional: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e
higiene
en la manipulación.
Código: 3036.**

Duración: 90 horas.

Contenidos.

- I. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:
- Conceptos y niveles de limpieza.
 - Desinfección, diferencia con limpieza. Aplicaciones prácticas.
 - Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
 - Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.



- Procesos y productos de limpieza.
- Productos de limpieza de uso común. Tipos y clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Plan de limpieza y desinfección. Protocolos.

2. Buenas Prácticas higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Limpieza y desinfección.
- Aplicación de normas higiénico-sanitarias, de seguridad y medioambientales.
- Factores de riesgo en el trabajo, quemaduras, cortes. Prevención.
- Equipos de protección individual.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características.
- Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

3. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Riesgos para la salud. Contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias.
- Buenas prácticas de manipulación. Diagrama de flujo.

4. Reducción de consumos de:

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- Guía de las buenas prácticas ambientales en la industria alimentaria.

5. Recogida de los residuos:

- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Principios generales para la gestión de los residuos:
 - Reducir.
 - Reutilizar.
 - Reciclar.
- Los bioresiduos. Ciclo de gestión.

6. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

- Sistemas y métodos.
- Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.
- Equipos asociados a cada método.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y



conservación.

7. Recepción de materias primas:

- Materias primas.
- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Caducidad y consumo preferente.
- Necesidades básicas de conservación.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.
- Medidas de control y vigilancia.
- Visual, temperatura, control periódico de productos y rotación de productos.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Legislación higiénico-sanitaria.

8. Economato y bodega:

- Descripción y características.
- Función.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

**Módulo Profesional: Técnicas elementales de servicio.
Código: 3037.**

Duración: 145 horas.

Contenidos.

1. Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante:

- El área de restaurante. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de restaurante.

2. Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante:

- Mobiliario y equipos de para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.
- Colocación y ubicación de los mismos.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento. Puesta a punto de la maquinaria.
- Legislación higiénico-sanitaria.

3. Realización de las operaciones de preservicio:

- Operaciones de preservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.
- Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.

4. Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:

- El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización.
- Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
- Realizar montajes básicos de mesas.



- Conocer los procedimientos de los diferentes tipos de servicio.
- Toma de comandas ordinarias.
- Conocimientos básicos del servicio de bebidas en el restaurante.
- Decoraciones sencillas de mesas.
- Protocolo básico.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala. Transporte, servicio y desbarasado.
- Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, entre otros.
- Normativa higiénico-sanitaria.

5. Realización de las operaciones de postservicio:

- Operaciones de postservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.
- Reposición de material y materias primas.
- Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Legislación higiénico-sanitaria.

**Módulo Profesional: Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
Código: 3038.**

Duración: 175 horas.

Contenidos.

1. Acopio y distribución de géneros en el área de bar:

- El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas.
- Conocimiento básico de las diferentes materias primas a utilizar en el bar.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.
- Realizar operaciones de preservicio, servicio y postservicio del área del bar-cafetería.
- Control y reposición de material y materias primas.
- Legislación higiénico-sanitaria.

2. Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar:

- Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.
- Manejo de los utensilios a utilizar en el área del bar-cafetería.
- Puesta a punto de la maquinaria.
- Normas de prevención de riesgos laborales.

3. Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas:

- Preparar coctelería básica.
- Terminología profesional.
- Legislación higiénico-sanitaria.

4. Bebidas no alcohólicas:

- Bebidas no alcohólicas. Identificación, clasificación, características y tipos.



- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
- Preparaciones básicas de bebidas calientes y su servicio cafés, infusiones y chocolates.
- Conocimientos de los batidos, zumos, refrescos, aguas. Su servicio.
- Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
- Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.
- Legislación higiénico-sanitaria.

5. Bebidas alcohólicas:

- Identificación, clasificación, características y tipos.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
- Servicio y conocimiento básico del vino y la cerveza.
- Servicio y conocimiento de las bebidas simples, ron, vodka, ginebra y whisky.
- Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
- Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.

6. Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas:

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, entre otros. Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Técnicas culinarias elementales en la preparación de comidas rápidas. Identificación y caracterización.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas en las elaboraciones.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
- Procedimientos de ejecución de las diversas preparaciones. Canapés, bocadillos, sándwich, tostadas, platos combinados.
- Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.
- Normas de seguridad e higiene, y manipulación de alimentos.
- Legislación higiénico-sanitaria.

7. Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra:

- El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización.
- Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
- Conocer las tipologías de servicio en el área del bar-cafetería.
- Operaciones de montaje y puesta a punto de la barra y la sala de cafetería.
- Conocer los procedimientos de preservicio, servicio y postservicio del servicio de bar-cafetería.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.
- Normativa de prevención de riesgos laborales.



Módulo Profesional: Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
Código: 3039.

Duración: 120 horas.

Contenidos.

1. Acopio de materiales para servicios de catering:
 - Áreas de montaje en establecimientos de catering. Estructura organizativa y funcional, descripción y características.
 - Material y equipamientos para los servicios de catering. Identificación, clasificación y características.
 - Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.
 - Preparación del material de catering para su traslado.
 - Conocimiento de los posibles servicios en catering.
 - Preparación de montajes. Descripción, fases y características.
 - Órdenes de servicio. Pre-servicio y postservicio. Identificación y descripción.
 - Procesos de aprovisionamiento interno. Descripción, fases y características de las operaciones.
 - Preparación y disposición de las cargas. Zonas de carga, normas y/o protocolos de actuación.
 - Control documental. Identificación y formalización de documentos.
 - Legislación higiénico-sanitaria.

2. Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering:
 - Recepción de equipos y materiales. Descripción, fases y características.
 - Zonas de descarga. Normas y/o protocolos de actuación, descripción y características.
 - Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas. Descripción y caracterización de las diversas operaciones.
 - Control y revisión del material de catering.
 - Control y revisión del transporte de las materias primas para un servicio de catering
 - Controles documentales y administrativos.
 - Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.

3. Limpieza de materiales y equipos:
 - Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado. Identificación, funciones, mantenimiento de primer nivel y normas de uso.
 - Productos de limpieza para el lavado de materiales. Tipología, aplicaciones, interpretación de etiquetados, dosificaciones y precauciones de uso.
 - Operaciones de lavado. Descripción, fases y características.
 - Recepción y control del material de catering.
 - Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones.
 - Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material. Ejecución de las operaciones y evaluación de los resultados.
 - Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.
 - Normas de prevención de riesgos laborales.

4. Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria:
 - Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
 - Herramientas en la gestión ambiental. Normas ISO.
 - Medidas de prevención y protección medioambiental.
 - Ahorro hídrico y energético.



- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.
- Limpieza y desinfección. Descripción y características.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

**Módulo Profesional: Atención al cliente.
Código: 3005.**

Duración: 50 horas.

Contenidos.

I. Atención al cliente:

- El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen.
- Barreras y dificultades comunicativas.
- Comunicación verbal: emisión y recepción de mensajes orales.
- Motivación, frustración y mecanismos de defensa. Comunicación no verbal.
- Habilidades de autocontrol
- La atención telefónica.
- La atención directa.

2. Venta de productos y servicios:

- Actuación del vendedor profesional.
- Exposición de las cualidades de los productos y servicios.
- El vendedor. Características, funciones y actitudes. Cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo.
- El vendedor profesional: modelo de actuación. Relaciones con los clientes.
- Técnicas de venta.

3. Información al cliente:

- Roles, objetivos y relación cliente-profesional.
- Tipología de clientes y su relación con la prestación del servicio.
- Atención personalizada como base de la confianza en la oferta de servicio.
- Necesidades y gustos del cliente, así como criterios de satisfacción de los mismos.
- Objeciones de los clientes y su tratamiento.
- La calidad en el servicio.

4. Tratamiento de reclamaciones:

- Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones. Gestión de reclamaciones. Alternativas reparadoras. Elementos formales que contextualizan una reclamación.
- Documentos necesarios o pruebas en una reclamación. Procedimiento de recogida de las reclamaciones.



**Módulo Profesional: Ciencias aplicadas I.
Código: 3009.**

Duración: 150 horas.

Contenidos.

1. Resolución de problemas mediante operaciones básicas:
 - Reconocimiento y diferenciación de los distintos tipos de números. Representación en la recta real.
 - Utilización de la jerarquía de las operaciones
 - Interpretación y utilización de los números reales y las operaciones en diferentes contextos.
 - Proporcionalidad directa e inversa.
 - Los porcentajes en la economía.

2. Reconocimiento de materiales e instalaciones de laboratorio:
 - Normas generales de trabajo en el laboratorio.
 - Material de laboratorio. Tipos y utilidad de los mismos.
 - Normas de seguridad.

3. Identificación de las formas de la materia:
 - Unidades de longitud.
 - Unidades de capacidad.
 - Unidades de masa.
 - Materia. Propiedades de la materia.
 - Sistemas materiales homogéneos y heterogéneos.
 - Naturaleza corpuscular de la materia.
 - Clasificación de la materia según su estado de agregación y composición.
 - Cambios de estado de la materia.

4. Separación de mezclas y sustancias:
 - Diferencia entre sustancias puras y mezclas.
 - Técnicas básicas de separación de mezclas.
 - Clasificación de las sustancias puras. Tabla periódica.
 - Diferencia entre elementos y compuestos.
 - Diferencia entre mezclas y compuestos.
 - Materiales relacionados con el perfil profesional.

5. Reconocimiento de la energía en los procesos naturales:
 - Manifestaciones de la energía en la naturaleza.
 - La energía en la vida cotidiana.
 - Distintos tipos de energía.
 - Transformación de la energía.
 - Energía, calor y temperatura. Unidades.
 - Fuentes de energía renovables y no renovables.

6. Localización de estructuras anatómicas básicas:
 - Niveles de organización de la materia viva.
 - Proceso de nutrición.
 - Proceso de excreción.



- Proceso de relación.
 - Proceso de reproducción.
7. Diferenciación entre salud y enfermedad:
- La salud y la enfermedad.
 - El sistema inmunitario.
 - Higiene y prevención de enfermedades.
 - Enfermedades infecciosas y no infecciosas.
 - Las vacunas.
 - Trasplantes y donaciones.
 - Enfermedades de transmisión sexual. Prevención.
 - La salud mental: prevención de drogodependencias y de trastornos alimentarios.
8. Elaboración de menús y dietas:
- Alimentos y nutrientes.
 - Alimentación y salud.
 - Dietas y elaboración de las mismas.
 - Reconocimiento de nutrientes presentes en ciertos alimentos, discriminación de los mismos.
9. Resolución de ecuaciones sencillas:
- Progresiones aritméticas y geométricas.
 - Traducción de situaciones del lenguaje verbal al algebraico.
 - Transformación de expresiones algebraicas.
 - Desarrollo y factorización de expresiones algebraica.
 - Resolución de ecuaciones de primer grado con una incógnita.
10. Utilización de conceptos geométricos para la adquisición de habilidades y disposiciones válidas para describir el contexto físico:
- Elementos básicos de la geometría del plano.
 - Rectas paralelas y perpendiculares.
 - Elementos principales del triángulo, la circunferencia y los paralelogramos.
 - Cálculo de perímetros y áreas figuras planas elementales del entorno más cercano.
11. Utilización de funciones para la interpretación y organización de información planteada en situaciones reales sencillas:
- Coordenadas cartesianas: representación e identificación de puntos en un sistema de ejes coordenados.
 - Concepto de función: variable independiente e independiente.
 - Formas de expresar una relación funcional mediante: gráfica, tabla y fórmula.
 - Estudio e interpretación del crecimiento y decrecimiento de una función en casos reales básicos.
 - Funciones Lineales. Representación gráfica de funciones lineales.
12. Utilización de la estadística para tomar decisiones en diferentes contextos:
- Población y muestra. Tablas de datos. Frecuencias absolutas y relativas.
 - Diagramas de barras y de sectores. Análisis de los gráficos estadísticos.
 - Media, mediana y moda.
 - Utilización de la hoja de cálculo para realizar cálculos estadísticos y generar gráficos.



13. Cálculo de probabilidades para sucesos simples:
- Experimentos aleatorios. Sucesos y espacio muestral.
 - Frecuencia y probabilidad de un suceso. Ley de Laplace.

**Módulo: Ciencias aplicadas II.
Código: 3042.**

Duración: 150 horas.

Contenidos.

- I. Resolución de ecuaciones y sistemas en situaciones cotidianas:
- Transformación de expresiones algebraicas.
 - Obtención de valores numéricos en fórmulas.
 - Polinomios: raíces y factorización.
 - Resolución algebraica y gráfica de ecuaciones de primer y segundo grado.
 - Resolución de sistemas sencillos.
 - Traducción de situaciones del lenguaje verbal al algebraico.
 - Operaciones con polinomios.
 - Resolución de problemas cotidianos mediante la utilización de ecuaciones y sistemas. Interpretación crítica de las soluciones.
2. Resolución de problemas sencillos:
- El método científico.
 - Fases del método científico.
 - Aplicación del método científico a situaciones sencillas.
 - Análisis y comprensión de enunciados (separación de partes, definición de la incógnita y los datos, y determinación de las condiciones).
 - Estrategias para la resolución de problemas (exploración de problemas similares, dibujar figuras o dibujos a escala, descomposición en figuras más simples, empezar por el final, buscar regularidades y generalizar, utilización del recuento exhaustivo, etc.).
 - Interpretación de las soluciones en el contexto de la situación.
 - Elaboración de un informe científico sencillo sobre el proceso de resolución de las situaciones problemáticas.
3. Realización de medidas en figuras geométricas:
- Puntos y rectas.
 - Rectas secantes y paralelas.
 - Polígonos: descripción de sus elementos y clasificación.
 - Ángulo: medida.
 - Semejanza de triángulos.
 - Circunferencia y sus elementos: cálculo de la longitud.
 - Resolución de triángulos rectángulos: Teorema de Pitágoras.
 - Semejanza: Figuras semejantes. Criterios de semejanza. Razón de semejanza y escala.
 - Teorema de Tales.
 - Geometría del espacio. Fórmulas para la obtención de volúmenes de cuerpos elementales.
4. Interpretación de gráficos:
- Interpretación de un fenómeno descrito mediante un enunciado, tabla, gráfica o expresión



analítica.

- Funciones lineales. Funciones cuadráticas.
- Estadística y cálculo de probabilidad.
- Uso de aplicaciones informáticas para la representación, simulación y análisis de la gráfica de una función.
- Funciones de proporcionalidad inversa.
- Estudio de la gráfica de una función
- Agrupación de datos en intervalos. Histograma. Parámetros de centralización y dispersión.
- Probabilidad compuesta. Sucesos dependientes e independientes. Probabilidad condicionada. Diagrama de árbol.

5. Aplicación de técnicas físicas o químicas:

- Material básico en el laboratorio.
- Normas de trabajo en el laboratorio.
- Normas para realizar informes del trabajo en el laboratorio.
- Medida de magnitudes fundamentales.
- Reconocimiento de biomoléculas orgánica e inorgánicas
- Microscopio óptico y lupa binocular. Fundamentos ópticos de los mismos y manejo. Utilización

6. Reconocimiento de reacciones químicas cotidianas:

- Reacción química.
- Condiciones de producción de las reacciones químicas: intervención de energía.
- Reacciones químicas en distintos ámbitos de la vida cotidiana.
- Reacciones químicas básicas.

7. Identificación de aspectos relativos a la contaminación nuclear:

- Origen de la energía nuclear.
- Tipos de procesos para la obtención y uso de la energía nuclear.
- Gestión de los residuos radiactivos provenientes de las centrales nucleares.

8. Identificación de los cambios en el relieve y paisaje de la tierra:

- Agentes geológicos externos.
- Relieve y paisaje.
- Factores que influyen en el relieve y en el paisaje.
- Acción de los agentes geológicos externos: meteorización, erosión, transporte y sedimentación.
- Identificación de los resultados de la acción de los agentes geológicos.

9. Categorización de contaminantes principales:

- Contaminación.
- Contaminación atmosférica; causas y efectos.
- La lluvia ácida.
- El efecto invernadero.
- La destrucción de la capa de ozono.

10. Identificación de contaminantes del agua:

- El agua: factor esencial para la vida en el planeta.
- Contaminación del agua: causas, elementos causantes.
- Tratamientos de potabilización



- Depuración de aguas residuales.
 - Métodos de almacenamiento del agua proveniente de los deshielos, descargas fluviales y lluvia.
11. Equilibrio medioambiental y desarrollo sostenible:
- Concepto y aplicaciones del desarrollo sostenible.
 - Factores que inciden sobre la conservación del medio ambiente.
12. Relación de las fuerzas sobre el estado de reposo y movimientos de cuerpos:
- Clasificación de los movimientos según su trayectoria.
 - Velocidad y aceleración. Unidades.
 - Magnitudes escalares y vectoriales.
 - Movimiento rectilíneo uniforme características. Interpretación gráfica.
 - Fuerza: Resultado de una interacción.
 - Representación de fuerzas aplicadas a un sólido en situaciones habituales. Resultante.
13. Producción y utilización de la energía eléctrica.
- Electricidad y desarrollo tecnológico.
 - Materia y electricidad.
 - Magnitudes básicas manejadas en el consumo de electricidad: energía y potencia. Aplicaciones en el entorno del alumno.
 - Hábitos de consumo y ahorro de electricidad.
 - Sistemas de producción de energía eléctrica.
 - Transporte y distribución de la energía eléctrica. Etapas.
14. Prevención de enfermedades:
- Microorganismos y parásitos comunes.
 - Limpieza, conservación, cuidado y almacenamiento del material de trabajo.
 - Protocolo del lavado de manos.
 - Tipos de desinfectantes y formas de uso.
 - Limpieza, desinfección y esterilización del material de trabajo.
 - Riesgos provenientes de una deficiente limpieza del personal, del material y de lugar de trabajo.
 - Medidas de protección personal según el perfil profesional.

Módulo Profesional: Comunicación y sociedad I.
Código: 3011.

Duración: 210 horas.

Contenidos.

- I. Valoración de las sociedades prehistóricas y antiguas y su relación con el medio natural:
- Los paisajes naturales. Aspectos generales y locales.
 - El relieve.
 - Las aguas del planeta.
 - Tiempo y clima.
 - Los continentes.



- Medio físico en Europa y España.
 - Medio físico en Extremadura.
 - Las sociedades prehistóricas.
 - El origen del ser humano.
 - El Paleolítico.
 - El Neolítico.
 - Edad de los Metales.
 - Prehistoria en España y Extremadura.
 - El nacimiento de las ciudades:
 - El hábitat urbano y su evolución.
 - Gráficos de representación urbana.
 - Las sociedades urbanas antiguas.
 - Mesopotamia: marco geográfico e histórico.
 - Egipto: marco geográfico e histórico.
 - La cultura griega: extensión, rasgos e hitos principales.
 - Características esenciales del arte griego.
 - La cultura romana.
 - Características esenciales del arte romano.
 - La Península Ibérica en la Antigüedad.
 - Extremadura en la Antigüedad.
 - Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas.
 - Recursos básicos: guiones, esquemas y resúmenes, entre otros.
 - Herramientas sencillas de localización cronológica.
 - Vocabulario seleccionado y específico.
2. Valoración de la creación del espacio europeo en las edades media y moderna:
- La Europa medieval.
 - Bizancio.
 - El Islam.
 - El Imperio Carolingio.
 - El Feudalismo: sociedad y economía.
 - La Península Ibérica durante la Edad Media.
 - Extremadura en la Edad Media.
 - Pervivencia de usos y costumbres. El espacio agrario y sus características.
 - El contacto con otras culturas.
 - La Edad Moderna.
 - Transformaciones económicas, políticas y sociales.
 - El nuevo Estado moderno: Los Reyes Católicos.
 - Las grandes exploraciones: el descubrimiento de América.
 - La época de Carlos V.
 - El reinado de Felipe II.
 - Humanismo y Reforma.
 - Crisis y transformaciones en el siglo XVII
 - El Siglo de Oro en España.
 - Extremadura durante la Edad Moderna.



- La Europa de las monarquías absolutas.
 - Las grandes monarquías europeas: ubicación y evolución sobre el mapa en el contexto europeo.
 - La monarquía absoluta en España.
 - Evolución del sector productivo durante el periodo.

- La colonización de América.
 - La América precolombina.
 - Economía y sociedad en América.

- Estudio de la población.
 - ▲ La evolución y distribución de la población mundial.
 - ▲ El estudio de la población: tasas, estructura y movimientos migratorios.
 - ▲ Evolución demográfica del espacio europeo.
 - ▲ La población española.
 - ▲ La población en Extremadura
 - ▲ Comentario de gráficas de población: pautas e instrumentos básicos.

- La evolución del arte europeo de las épocas medieval y moderna.
 - Arte Románico.
 - Arte Gótico.
 - Arte del Renacimiento.
 - Arte Barroco.
 - Pautas básicas para el comentario de obras pictóricas.

- Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas.
 - Recursos básicos: resúmenes, fichas temáticas, biografías, hojas de cálculo o similares, elaboración, entre otros.
 - Vocabulario específico.

3. Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua castellana.

- Textos orales.
- Aplicación de escucha activa en la comprensión de textos orales.
- Pautas para evitar la disrupción en situaciones de comunicación oral.
- El intercambio comunicativo.
 - Elementos extralingüísticos de la comunicación oral.
 - Usos orales informales y formales de la lengua.
 - Adecuación al contexto comunicativo.
 - Exposiciones orales sencillas sobre hechos de la actualidad.
 - Presentaciones orales sencilla.
 - Uso de la variedad dialectal adecuada en el plano fónico y léxico. Valoración del extremeño como forma de expresión.
 - Uso de medios de apoyo: audiovisuales y TIC.

- Aplicación de las normas lingüísticas en la comunicación oral. Organización de la frase: estructuras gramaticales básicas.
- Composiciones orales:



- Exposiciones orales sencillas sobre hechos de la actualidad.
- Presentaciones orales sencillas.
- Uso de medios de apoyo: audiovisuales y TIC.

4. Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana.

- Tipos de textos. Características de textos propios de la vida cotidiana y profesional, respetando las condiciones pragmáticas. La narración, la descripción y la exposición.
- Estrategias de lectura: elementos textuales.
- Pautas para la utilización de diccionarios diversos, en papel y en formato digital.
- Estrategias básicas en el proceso de composición escrita.
- Presentación de textos escritos en distintos soportes y con diferente intención comunicativa.
 - Aplicación de las normas gramaticales.
 - Aplicación de las normas ortográficas.
- Textos escritos.
 - Principales conectores textuales.
 - Aspectos básicos de las formas verbales en los textos, con especial atención a los valores aspectuales de perífrasis verbales.
 - Función subordinada, sustantiva, adjetiva y adverbial del verbo.
 - Sintaxis: enunciado, frase y oración; sujeto y predicado; complemento directo, indirecto, de régimen, circunstancial, agente y atributo.

5. Lectura de textos literarios en lengua castellana anteriores al siglo XIX.

- Pautas para la lectura de fragmentos literarios.
- Instrumentos para la recogida de información de la lectura de una obra literaria.
- Características estilísticas y temáticas de la literatura en lengua castellana a partir de la Edad Media hasta el siglo XVIII.
- La narrativa. Temas y estilos recurrentes según la época literaria.
- Lectura e interpretación de poemas. Temas y estilos recurrentes según la época literaria.
- Aportación de autores extremeños.
- El teatro. Temas y estilos según la época literaria.

6. Comprensión y producción de mensajes orales básicos en lengua inglesa.

- Ideas principales en llamadas, mensajes, órdenes e indicaciones muy claras.
- Descripción general de personas, lugares, objetos (del ámbito profesional y del público).
- Narración sobre situaciones habituales y frecuentes del momento presente, pasado y del futuro.
- Léxico frecuente, expresiones y frases sencillas para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas del entorno personal o profesional.
- Recursos gramaticales:
 - Tiempos y formas verbales en presente, pasado y futuro; verbos principales, modales y auxiliares. Funciones comunicativas asociadas a situaciones habituales y frecuentes.
 - Elementos lingüísticos fundamentales de carácter semántico y morfosintáctico.
 - Marcadores del discurso para iniciar, ordenar y finalizar.



- Pronunciación de fonemas o grupos fónicos de carácter básico que presenten mayor dificultad.
- Uso de registros adecuados en las relaciones sociales.
- Estrategias fundamentales de comprensión y escucha activa.

7. Participación en conversaciones en lengua inglesa.

- Estrategias de comprensión y escucha activa para iniciar, mantener y terminar la interacción.

8. Elaboración de mensajes y textos sencillos en lengua inglesa.

- Comprensión de la información global y la idea principal, así como algunas ideas secundarias de textos básicos cotidianos, de ámbito personal y profesional.
- Léxico frecuente para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas sencillas del ámbito personal o profesional.
- Composición de textos escritos muy breves, sencillos y bien estructurados a partir de modelos.
- Recursos gramaticales:
 - Tiempos y formas verbales más frecuentes para referirse al presente, pasado y futuro. Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad y simultaneidad.
 - Estructuras gramaticales básicas.
 - Funciones comunicativas más habituales del ámbito personal o profesional en medios escritos.
- Elementos lingüísticos fundamentales atendiendo a los tipos de textos, contextos y propósitos comunicativos.
- Propiedades básicas del texto.
- Estrategias y técnicas de comprensión lectora.
- Estrategias de planificación y de corrección.

Módulo Profesional: Comunicación y sociedad II. Código: 3012.

Duración: 210 horas.

Contenidos.

I. Valoración de las sociedades contemporáneas.

- La construcción de los sistemas democráticos.
 - La Ilustración y sus consecuencias.
 - La sociedad liberal.
 - El pensamiento liberal.
 - Las revoluciones fundacionales: principales características y localización geográfica.
 - La sociedad liberal española. Principales hitos y evolución.
 - La sociedad democrática.
 - Los principios democráticos.
 - Los movimientos democráticos desde el siglo XIX.
- Estructura económica y su evolución.



- Principios de organización económica. La economía globalizada actual.
 - Los sectores productivos.
 - La segunda globalización.
 - Crisis económica y modelo económico keynesiano.
 - Tercera globalización: los problemas del desarrollo.
 - La evolución de los últimos años.
 - Evolución del sector productivo propio.
- Relaciones internacionales.
- Grandes potencias y conflicto colonial.
 - La guerra civil europea:
 - Los orígenes del conflicto.
 - Desarrollo de la Primera Guerra Mundial y sus consecuencias.
 - Enfrentamiento entre pasado y futuro: fascismo, democracia y socialismo real.
 - Desarrollo de la Segunda Guerra Mundial.
 - Descolonización y guerra fría.
 - El mundo globalizado actual.
 - España en el marco de relaciones actual.
- La construcción europea.
- Arte contemporáneo.
- La ruptura del canon clásico.
 - Vanguardias históricas.
 - Análisis de obras artísticas. Disfrute y construcción de criterios estéticos.
 - El cine y el cómic como entretenimiento de masas.
- Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas.
- Trabajo colaborativo.
 - Presentación escrita de trabajos educativos.
 - Presentaciones y publicaciones web.
 - Estrategias de autoevaluación.
2. Valoración de las sociedades democráticas.
- La Declaración Universal de Derechos Humanos.
- Fuentes jurídicas del derecho contemporáneo.
 - Los derechos humanos en la vida cotidiana.
 - La situación actual de los derechos humanos.
 - Conflictos internacionales actuales.
 - Otros organismos internacionales.
- El modelo democrático español.
- Características de los modelos democráticos existentes.
 - La construcción de la España democrática.
 - La Constitución Española.
 - Principios. Carta de derechos y deberes y sus implicaciones en la vida cotidiana.
 - Modelo de representación e instituciones.

- El modelo territorial y su representación en el mapa.
 - El principio de no discriminación en la convivencia diaria.
 - Resolución de conflictos.
 - Principios y obligaciones que lo fundamentan.
 - Mecanismos para la resolución de conflictos.
 - Actitudes personales ante los conflictos.
 - Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas.
 - Procesos y pautas para el trabajo colaborativo.
 - Pautas para la recopilación de información periodística e informativa.
 - Preparación y presentación de información para actividades deliberativas.
 - Normas de funcionamiento y actitudes en el contraste de opiniones.
 - Evaluación y síntesis de un proceso deliberativo.
3. Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua castellana.
- Textos orales.
 - Técnicas de escucha activa en la comprensión de textos orales.
 - La exposición de ideas y argumentos.
 - Organización y preparación de los contenidos: ilación, sucesión y coherencia.
 - Estructura.
 - Aplicación de las normas lingüísticas en la comunicación oral.
 - Organización de la frase: estructuras gramaticales básicas.
 - Coherencia semántica.
 - Utilización de recursos audiovisuales.
4. Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana:
- Trabajos, informes, ensayos y otros textos académicos y científicos.
 - Aspectos lingüísticos a tener en cuenta.
 - Registros comunicativos de la lengua; factores que condicionan su uso.
 - Diversidad lingüística española: lenguas y dialectos. El dialecto extremeño.
 - Variaciones de las formas deícticas en relación con la situación.
 - Estilo directo e indirecto.
 - Estrategias de lectura con textos académicos.
 - Presentación de textos escritos.
 - Análisis lingüístico de textos escritos.
 - Conectores textuales: causa, consecuencia, condición e hipótesis.
 - Las formas verbales en los textos. Valores aspectuales de las perífrasis verbales.
 - Sintaxis: complementos; frases compuestas. Oraciones yuxtapuestas, coordinadas y subordinadas.
 - Estrategias para mejorar el interés del oyente.
5. Interpretación de textos literarios en lengua castellana desde el siglo XIX.
- Instrumentos para la recogida de información de la lectura de una obra literaria.
 - La literatura en sus géneros.



-Evolución de la literatura en lengua castellana desde el siglo XIX hasta la actualidad.
Aportaciones de los escritores extremeños.

6. Interpretación y comunicación de textos orales cotidianos en lengua inglesa.

-Distinción de las ideas principales y secundarias de textos orales breves y sencillos: órdenes, instrucciones, indicaciones entre otros, así como de conversaciones telefónicas básicas.

-Descripción de aspectos concretos de personas, lugares, servicios básicos, objetos y de gestiones sencillas.

-Experiencias de ámbito personal, público y profesional.

-Narración de acontecimientos y experiencias del momento presente, pasado y futuro.

-Léxico, frases y expresiones para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas del ámbito personal y profesional.

-Tipos de textos y su estructura.

-Recursos gramaticales:

- Tiempos y formas verbales simples y compuestas para expresarse acerca del presente, pasado y futuro (planes y proyectos).

- Funciones comunicativas asociadas a situaciones habituales.

- Elementos lingüísticos fundamentales de carácter semántico y morfosintáctico.

- Marcadores del discurso.

- Oraciones subordinadas que permitan expresar relaciones de temporalidad, causa, condición, contraste y oposición de ideas de escasa complejidad.

-Estrategias de comprensión y escucha.

-Pronunciación de fonemas o grupos fónicos que presenten mayor dificultad.

-Uso de registros adecuados en las relaciones sociales.

7. Interacción en conversaciones en lengua inglesa.

-Estrategias de interacción para mantener y seguir una conversación.

-Uso de frases estandarizadas.

8. Interpretación y elaboración de mensajes escritos sencillos en lengua inglesa.

-Información global y específica de mensajes de escasa dificultad referentes a asuntos básicos cotidianos del ámbito personal y profesional.

-Composición de textos escritos breves y bien estructurados a partir de modelos.

-Léxico para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas, necesarias, sencillas y concretas del ámbito personal y profesional.

-Identificación del contenido de artículos, noticias e informes sobre temas profesionales.

-Terminología específica del área profesional de los alumnos.

-Recursos gramaticales:

- Marcadores del discurso.

- Uso de las oraciones simples y compuestas en el lenguaje escrito y conectores más frecuentes para marcar las relaciones de temporalidad, causa, condición, contraste y oposición de ideas.

-Estrategias y técnicas de comprensión lectora.

-Adecuación al contexto y la situación.

-Propiedades básicas del texto.

-Normas socioculturales en las relaciones del ámbito personal y profesional en situaciones cotidianas.

-Estrategias de planificación y corrección del mensaje.



ANEXO II
Organización modular y distribución horaria por curso escolar.

Módulo Profesional	Primer curso		Segundo curso	
	Horas totales	Horas semanales	Horas totales	Horas semanales
3034. Técnicas elementales de preelaboración.	175	6		
3035. Procesos básicos de producción culinaria.	225	8		
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	90	3		
3037. Técnicas elementales de servicio.			145	5
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.			175	6
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.			120	4
3005. Atención al cliente.			50	2
3009. Ciencias aplicadas I.	150	5		
3042. Ciencias aplicadas II.			150	5
3011. Comunicación y sociedad I.	210	7		
3012. Comunicación y sociedad II.			210	7
3041-I. Formación en centros de trabajo.	120			
3041-II. Formación en centros de trabajo.			120	
Tutoría.	30	1	30	1
TOTALES	1000	30	1000	30

**ANEXO III****Espacios y equipamientos recomendados.****Espacios**

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son:

- Aula polivalente.
- Taller de cocina y office.
- Taller de restaurante y bar.

Equipamientos mínimos

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e Internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de cocina y office	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos, trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

• • •