

## Anexo V

### PROFESIONAL BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN

#### MÓDULOS PROFESIONALES

**Módulo Profesional: Técnicas elementales de preelaboración.**

**Código: 3034**

**Duración: 190 horas.**

#### Contenidos.

Acopio y distribución de materias primas:

- Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.
- Medidas de prevención y seguridad.
- Materias primas. Clasificaciones y aplicaciones.
- Estructura organizativa y funcional.

Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

- Clasificación de los equipos de cocina.
- Condiciones específicas de seguridad que debe reunir el mobiliario, los equipos, la maquinaria y herramientas de cocina.
- Principios de los circuitos en cocina.
- Separación de zonas (limpio/sucio-frío/calor-alimentos/productos de limpieza).

Maquinaria de cocina:

- Descripción y clasificación.
- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Medidas de prevención y seguridad en el manejo de útiles y maquinaria.
- Empleo eficiente de la energía

Batería, útiles y herramientas:

- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
- Ubicación y distribución: ordenación eficiente.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Uniformes de cocina: tipos, adecuación y normativa.
- Medidas de higiene y conservación de batería, útiles y herramientas de cocina.

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.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- 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.

Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación:  
Cortes específicos y piezas con denominación:

- Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones.
- 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.

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.
- Normativa higiénico- sanitaria y de protección ambiental.

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

**Código: 3035.**

**Duración: 190 horas.**

**Contenidos.**

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.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.

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 y puntos clave en la ejecución de cada elaboración, control de resultados.
- Normativa higiénico-sanitaria.

#### Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. 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.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.

#### 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.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.
- Normativa higiénico-sanitaria.

#### 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.
- Normativa higiénico-sanitaria.

#### 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.
- Documentación relacionada con los servicios.
- Coordinación durante el servicio de cocina.
- Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- 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: 130 horas.**

### **Contenidos.**

#### **Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:**

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Procesos y productos de limpieza.

#### **Buenas Prácticas higiénicas:**

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características.
- Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

#### **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.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

#### **Reducción de consumos de:**

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

#### **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.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

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.

Recepción de materias primas:

- Materias primas.
- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Legislación higiénico-sanitaria.

Economato y bodega:

- Descripción y características.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

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

**Código: 3037.**

**Duración: 160 horas.**

**Contenidos.**

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

- El área de restaurante. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competencias básicas.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de restaurante.

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.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.
- Legislación higiénico-sanitaria.

#### 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.
- Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.
- Valoración y control de resultados.

#### 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.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala. Transporte, servicio y desbarasado.
- Documentos que intervienen en los procesos de servicio. Identificación, características e interpretación.
- Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, entre otros.
- Normativa higiénico-sanitaria.

#### Realización de las operaciones de postservicio:

- Operaciones de postservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.
- Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre.
- Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.
- Valoración y control de resultados.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Legislación higiénico-sanitaria.

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

**Código: 3038**

**Duración: 130 horas.**

#### **Contenidos.**

Acopio y distribución de géneros en el área de bar:

- El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competencias básicas.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.
- Legislación higiénico-sanitaria.

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

- Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.
- Útiles. Conservación y ubicación en el área de bar.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.
- Normas de prevención de riesgos laborales.

#### Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas:

- Terminología profesional.
- Presentación comercial. Clasificación y características. .
- Procedimientos de ejecución. Fases y técnicas de preparación, decoración/presentación y servicio.
- Legislación higiénico-sanitaria.

#### 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.
- 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.

#### Bebidas alcohólicas:

- Identificación, clasificación, características y tipos.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
- 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.

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.
- Elaboración y servicio de productos culinarios básicos propios del bar-cafetería.
- Acabados y presentaciones de las elaboraciones. Normas básicas.
- Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.
- Legislación higiénico-sanitaria.

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.
- Documentos que intervienen en los procesos de servicio en barra. Identificación, características e interpretación.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de los procesos, alternativas y valoración de resultados.
- Normativa de prevención de riesgos laborales.

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

**Código: 3039.**

**Duración: 110 horas.**

**Contenidos.**

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.



- 1 – Preparación de montajes. Descripción, fases y características.
- 2 – Ordenes de servicio. Identificación y descripción.
- 3 – Procesos de aprovisionamiento interno. Descripción, fases y
- 4 características de las operaciones.
- 5 – Preparación y disposición de las cargas. Zonas de carga, normas y/o
- 6 protocolos de actuación.
- 7 – Control documental. Identificación y formalización de documentos.
- 8 – Legislación higiénico-sanitaria.
- 9
- 10 Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering:
- 11
- 12 – Recepción de equipos y materiales. Descripción, fases y características.
- 13 – Zonas de descarga. Normas y/o protocolos de actuación, descripción y
- 14 características.
- 15 – Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y
- 16 distribución a otras áreas. Descripción y caracterización de las diversas
- 17 operaciones.
- 18 – Controles documentales y administrativos.
- 19 – Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.
- 20
- 21 Limpieza de materiales y equipos:
- 22
- 23 – Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado.
- 24 Identificación, funciones, mantenimiento de primer nivel y normas de
- 25 uso.
- 26 – Productos de limpieza para el lavado de materiales. Tipología,
- 27 aplicaciones, interpretación de etiquetados, dosificaciones y
- 28 precauciones de uso.
- 29 – Operaciones de lavado. Descripción, fases y características.
- 30 – Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las
- 31 operaciones.
- 32 – Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo
- 33 de material. Ejecución de las operaciones y evaluación de los
- 34 resultados.
- 35 – Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las
- 36 áreas correspondientes.
- 37 – Normas de prevención de riesgos laborales.
- 38
- 39 Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria:
- 40
- 41 – Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- 42 – Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de
- 43 residuos.
- 44 – Limpieza y desinfección. Descripción y características.
- 45 – Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección
- 46 inadecuadas.
- 47 – Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- 48 – Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- 49 – Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

**Módulo Profesional: Atención al cliente.**

**Código: 3005.**

**Duración: 65 horas.**

**Contenidos.**

Atención al cliente:

- El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen. Canales de comunicación con el cliente.
- Barreras y dificultades comunicativas.
- Comunicación verbal: Emisión y recepción de mensajes orales.
- Motivación, frustración y mecanismos de defensa. Comunicación no verbal.
- Empatía y receptividad.

Venta de productos y servicios:

- Actuación del vendedor profesional.
- Exposición de las cualidades de los productos y servicios. La presentación y demostración del producto.
- 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. Las objeciones del cliente.
- Técnicas de venta.
- Servicios postventa.
- Aspectos relevantes de la Ley de Ordenación del Comercio Minorista.

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.
- Fidelización de clientes.
- Objeciones de los clientes y su tratamiento.
- Parámetros clave que identificar para la clasificación del artículo recibido. Técnicas de recogida de los mismos.
- Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.

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.
- Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.

## **Módulo Profesional: Ciencias aplicadas I.**

**Código: 3009.**

**Duración: 160 horas.**

### **Contenidos.**

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.
- Uso de paréntesis en cálculos que impliquen las operaciones de suma, resta, producto, división y potencia.
- Interpretación y utilización de los números reales y las operaciones en diferentes contextos. Notación más adecuada en cada caso.
- Proporcionalidad directa e inversa.
- Aplicación a la resolución de problemas de la vida cotidiana.
- Los porcentajes en la economía.
- Interés simple y compuesto.

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.
- Reactivos. Utilización, almacenamiento y clasificación.
- Técnicas de observación ópticas. Microscopio y lupa binocular.

Identificación de las formas de la materia:

- Unidades de longitud: el metro, múltiplos y submúltiplos.
- Unidades de capacidad: el litro, múltiplos y submúltiplos.
- Unidades de masa: el gramo, múltiplos y submúltiplos.
- Materia. Propiedades de la materia. Sistemas materiales.
- Sistemas materiales homogéneos y heterogéneos.
- Naturaleza corpuscular de la materia. Teoría cinética de la materia.
- Clasificación de la materia según su estado de agregación y composición.
- Cambios de estado de la materia.
- Temperatura de Fusión y de Ebullición.
- Concepto de temperatura.
- Diferencia de ebullición y evaporación.

- Notación científica.

#### Separación de mezclas y sustancias:

- Diferencia entre sustancias puras y mezclas.
- Técnicas básicas de separación de mezclas: decantación, cristalización y destilación.
- Clasificación de las sustancias puras. Tabla periódica.
- Diferencia entre elementos y compuestos.
- Diferencia entre mezclas y compuestos.
- Materiales relacionados con el perfil profesional.
- Elementos más importantes de la tabla periódica y su ubicación.
- Propiedades más importantes de los elementos básicos.

#### Reconocimiento de la energía en los procesos naturales:

- Manifestaciones de la energía en la naturaleza: terremotos, tsunamis, volcanes, riadas, movimiento de las aspas de un molino y energía eléctrica obtenida a partir de los saltos de agua en los ríos, entre otros.
- 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.
- Fuentes de energía utilizadas por los seres vivos.
- Conservación de las fuentes de energías

#### Localización de estructuras anatómicas básicas:

- Niveles de organización de la materia viva.
- Proceso de nutrición: en qué consiste, que aparatos o sistemas intervienen, función de cada uno de ellos, integración de los mismos.
- Proceso de excreción: en qué consiste, que aparatos o sistemas intervienen, función de cada uno de ellos, integración de los mismos.
- Proceso de relación: en qué consiste, que aparatos o sistemas intervienen, función de cada uno de ellos, integración de los mismos.
- Proceso de reproducción: en qué consiste, que aparatos o sistemas intervienen, función de cada uno de ellos, integración de los mismos.

#### Diferenciación entre salud y enfermedad:

- La salud y la enfermedad.
- El sistema inmunitario.
- Células que intervienen en la defensa contra las infecciones.
- Higiene y prevención de enfermedades.
- Enfermedades infecciosas y no infecciosas.
- Tipos de enfermedades infecciosas más comunes.
- Las vacunas.

- Trasplantes y donaciones de células, sangre y órganos.
- Enfermedades de transmisión sexual. Prevención.
- La salud mental: prevención de drogodependencias y de trastornos alimentarios.

#### Elaboración de menús y dietas:

- Alimentos y nutrientes, tipos y funciones.
- Alimentación y salud.
- Hábitos alimenticios saludables.
- Estudio de dietas y elaboración de las mismas.
- Reconocimiento de nutrientes presentes en ciertos alimentos, discriminación de los mismos. Representación en tablas o en murales.
- Resultados y sus desviaciones típicas.
- Aplicaciones de salud alimentaria en entorno del alumno.

#### Resolución de ecuaciones sencillas:

- Progresiones aritméticas y geométricas.
- Análisis de sucesiones numéricas.
- Sucesiones recurrentes.
- Las progresiones como sucesiones recurrentes
- Curiosidad e interés por investigar las regularidades, relaciones y propiedades que aparecen en conjuntos de números.
- Traducción de situaciones del lenguaje verbal al algebraico.
- Transformación de expresiones algebraicas. Igualdades notables.
- Desarrollo y factorización de expresiones algebraica.
- Resolución de ecuaciones de primer grado con una incógnita.
- Resolución de problemas mediante la utilización de ecuaciones.

### **Módulo Profesional: Ciencias aplicadas II.**

**Código: 3042.**

**Duración: 160 horas.**

#### **Contenidos.**

##### Resolución de ecuaciones y sistemas en situaciones cotidianas:

- Transformación de expresiones algebraicas.
- Obtención de valores numéricos en fórmulas.
- Polinomios: raíces y factorización. Utilización de identidades notables.
- Resolución algebraica y gráfica de ecuaciones de primer y segundo grado.
- Resolución de sistemas sencillos.
- Métodos de resolución de sistemas de dos ecuaciones y dos incógnitas.
- Resolución gráfica.
- Resolución de problemas cotidianos mediante ecuaciones y sistemas.

1 Resolución de problemas sencillos:

- 2
- 3 – El método científico.
- 4 – Fases del método científico.
- 5 – Aplicación del método científico a situaciones sencillas. Aplicaciones al
- 6 perfil profesional.
- 7 – Antecedentes históricos del pensamiento científico.
- 8 – Tendencias actuales.
- 9

10 Realización de medidas en figuras geométricas:

- 11
- 12 – Puntos y rectas.
- 13 – Rectas secantes y paralelas.
- 14 – Polígonos: descripción de sus elementos y clasificación.
- 15 – Ángulo: medida.
- 16 – Suma de los ángulos interiores de un triángulo.
- 17 – Semejanza de triángulos.
- 18 – Resolución de triángulos rectángulos. Teorema de Pitágoras.
- 19 – Circunferencia y sus elementos. Cálculo de la longitud.
- 20 – Cálculo de áreas y volúmenes.
- 21 – Resolución de problemas geométricos en el mundo físico.
- 22

23 Interpretación de gráficos:

- 24
- 25 – Interpretación de un fenómeno descrito mediante un enunciado, tabla,
- 26 gráfica o expresión analítica.
- 27 – Funciones lineales. Funciones cuadráticas. Función inversa. Función
- 28 exponencial.
- 29 – Aplicación de las distintas funciones en contextos reales.
- 30 – Estadística y cálculo de probabilidad.
- 31 ○ Tipos de gráficos. Lineal, de columna, de barra y circular.
- 32 ○ Medidas de centralización y dispersión: media aritmética, recorrido y
- 33 desviación típica. Interpretación, análisis y utilidad.
- 34 ○ Variables discretas y continuas.
- 35 ○ Azar y probabilidad.
- 36 ○ Cálculo de probabilidad mediante la regla de Laplace.
- 37 – Uso de la hoja de cálculo en la organización de los datos, realización de
- 38 cálculos y generación de gráficos.
- 39 – Uso de aplicaciones informáticas para la representación, simulación y
- 40 análisis de la gráfica de una función.
- 41

42 Aplicación de técnicas físicas o químicas:

- 43
- 44 – Material básico en el laboratorio.
- 45 – Normas de trabajo en el laboratorio.
- 46 – Normas para realizar informes del trabajo en el laboratorio.
- 47 – Medida de magnitudes fundamentales. Masa, volumen y temperatura.
- 48 – Magnitudes derivadas.

- 1 – Reconocimiento de biomoléculas orgánica e inorgánicas. Importancia biológica.
- 2
- 3 – Microscopio óptico y lupa binocular. Fundamentos ópticos de los mismos y manejo. Utilización
- 4
- 5 – Aproximación al microscopio electrónico. Usos del mismo.
- 6

#### 7 Reconocimiento de reacciones químicas cotidianas:

8

- 9 – Reacción química. Reactivos y productos.
- 10 – Condiciones de producción de las reacciones químicas: Intervención de energía.
- 11
- 12 – Reacciones químicas en distintos ámbitos de la vida cotidiana. La química Industrias, alimentación, reciclaje, medicamentos.
- 13
- 14 – Reacciones químicas básicas. Reacciones de oxidación, combustión y neutralización.
- 15
- 16 – Procesos químicos más relevantes relacionados con el perfil profesional.
- 17

#### 18 Identificación de aspectos relativos a la contaminación nuclear:

19

- 20 – Origen de la energía nuclear.
- 21 – Tipos de procesos para la obtención y uso de la energía nuclear.
- 22 – Problemática del uso indiscriminado y con fines armamentísticos de la energía nuclear.
- 23
- 24 – Gestión de los residuos radiactivos provenientes de las centrales nucleares.
- 25
- 26 – Principales centrales nucleares españolas.
- 27

#### 28 Identificación de los cambios en el relieve y paisaje de la tierra:

29

- 30 – Agentes geológicos externos.
- 31 – Relieve y paisaje.
- 32 – Factores que influyen en el relieve y en el paisaje.
- 33 – Relación entre el modelado del relieve y la energía interna de la tierra.
- 34 – Acción de los agentes geológicos externos: meteorización, erosión, transporte y sedimentación.
- 35
- 36 – Identificación de los resultados de la acción de los agentes geológicos mediante muestras visuales o paisajes reales.
- 37
- 38 – Factores que condicionan el modelado del paisaje en la zona donde habita el alumnado.
- 39
- 40

#### 41 Categorización de contaminantes principales:

42

- 43 – Contaminación. Concepto y tipos de contaminación.
- 44 – Contaminación atmosférica; causas y efectos.
- 45 – La lluvia ácida. Repercusión en los recursos naturales.
- 46 – El efecto invernadero.
- 47 – La destrucción de la capa de ozono.
- 48 – Consecuencias sobre el cambio climático.
- 49 – Medidas de educación ambiental sobre los contaminantes.



1  
2 Identificación de contaminantes del agua:

- 3  
4 – El agua: factor esencial para la vida en el planeta.  
5 – Contaminación del agua: causas, elementos causantes.  
6 – Tratamientos de potabilización  
7 – Depuración de aguas residuales.  
8 – Gestión del consumo del agua responsable.  
9 – Métodos de almacenamiento del agua proveniente de los deshielos,  
10 descargas fluviales y lluvia.  
11 – Técnicas sencillas de detección y medida de contaminantes en el agua.  
12 – Plantas depuradoras.

13  
14 Equilibrio medioambiental y desarrollo sostenible:

- 15  
16 – Concepto y aplicaciones del desarrollo sostenible.  
17 – Factores que inciden sobre la conservación del medio ambiente.  
18 – Identificación de posibles soluciones a los problemas actuales de  
19 degradación medioambiental.  
20 – Medidas de conservación medioambiental y desarrollo sostenible

21  
22 Relación de las fuerzas sobre el estado de reposo y movimientos de cuerpos:

- 23  
24 – Clasificación de los movimientos según su trayectoria.  
25 – Velocidad y aceleración. Unidades.  
26 – Magnitudes escalares y vectoriales. Identificación.  
27 – Movimiento rectilíneo uniforme características. Interpretación gráfica.  
28 – Cálculos sencillos relacionados con el movimiento rectilíneo uniforme  
29 características.  
30 – Fuerza: Resultado de una interacción.  
31 – Clases de Fuerzas: de contacto y a distancia. Efectos.  
32 – Leyes de Newton.  
33 – Representación de fuerzas aplicadas a un sólido en situaciones  
34 habituales. Resultante.

35  
36 Producción y utilización de la energía eléctrica:

- 37  
38 – Electricidad y desarrollo tecnológico.  
39 – La electricidad y la mejora de la vida actual.  
40 – Materia y electricidad.  
41 – Conductores, aislantes y elementos de uso habitual.  
42 – Magnitudes básicas manejadas en el consumo de electricidad: energía y  
43 potencia. Aplicaciones en el entorno del alumno.  
44 – Hábitos de consumo y ahorro de electricidad.  
45 – Medidas de ahorro eléctrico en su entorno.  
46 – Sistemas de producción de energía eléctrica.  
47 – Tipos de centrales eléctricas. Ventajas y desventajas.  
48 – Centrales eléctricas en España. Relación con el entorno.



- Transporte y distribución de la energía eléctrica. Etapas.
- Prevención de enfermedades:
  - Micro organismos y parásitos comunes.
  - Parásitos corporales y capilares.
  - Papiloma plantar. Prevención y tratamiento.
  - Las micosis cutáneas. Prevención y tratamiento.
  - Onicomycosis. Prevención y tratamiento.
  - Toxiinfecciones alimentarias. Tipos. Prevención de las mismas.
  - 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.
  - Prevención de situaciones de riesgo por el manejo de materiales potencialmente peligrosos o de sustancias potencialmente nocivas para el ser humano.
  - Medidas de protección personal según el perfil profesional.

## **Módulo Profesional: Comunicación y sociedad I.**

**Código: 3011.**

**Duración: 160 horas.**

### **Contenidos.**

Valoración de las sociedades prehistóricas y antiguas y su relación con el medio natural:

- Los paisajes naturales. Aspectos generales y locales.
  - Factores y componentes del paisaje natural: clima, relieve, hidrografía y vegetación natural. El territorio español.
  - Comentario de gráficas sobre tiempo y clima.
- Las sociedades prehistóricas.
  - Distribución de las sociedades prehistóricas. Su relación con el medio ambiente.
  - El proceso de hominización. Del nomadismo al sedentarismo.
  - Arte y pensamiento mágico. Estrategias de representación y su relación con las artes audiovisuales actuales.
- El nacimiento de las ciudades.
  - El hábitat urbano y su evolución.
  - Gráficos de representación urbana.
  - Las sociedades urbanas antiguas. Los orígenes del mundo mediterráneo.
  - La cultura griega: extensión, rasgos e hitos principales.

- Características esenciales del arte griego. Modelos arquitectónicos y escultóricos: el canon europeo.
- La cultura romana. Extensión militar y comercial. Características sociales y políticas.
- Características esenciales del arte romano. Modelos arquitectónicos y escultóricos.
- Perspectiva de género en el estudio de las sociedades urbanas antiguas.
- Presencia y pervivencia de Grecia y Roma en la Península Ibérica y el territorio español.
- Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas.
  - Autonomía.
  - Fuentes y recursos para obtener información.
  - Recursos básicos: guiones, esquemas y resúmenes, entre otros recursos.
  - Herramientas sencillas de localización cronológica.
  - Estrategias de composición de información escrita. Uso de procesadores de texto.
  - Vocabulario seleccionado y específico.

#### Valoración de la creación del espacio europeo en las edades media y moderna:

- La Europa medieval.
  - La extensión y localización de los nuevos reinos y territorios.
  - Características y principales hitos históricos de la sociedad feudal.
  - Pervivencia de usos y costumbres. El espacio agrario y sus características.
  - El contacto con otras culturas. El mundo musulmán: nacimiento y expansión. Comercio con Oriente.
  - Relaciones entre culturas en la actualidad.
- La Europa de las Monarquías absolutas.
  - Las grandes monarquías europeas: ubicación y evolución sobre el mapa en el contexto europeo.
  - Principios de la monarquía absoluta.
  - La monarquía absoluta en España. Las sociedades modernas: nuevos grupos sociales y expansión del comercio.
  - Evolución del sector productivo durante el periodo.
- La colonización de América.
  - El desembarco castellano: 1492, causas y consecuencias.
  - El imperio americano español. Otros imperios coloniales.
  - Las sociedades amerindias: destrucción, sincretismo y mestizaje. Aportaciones a la cultura española.
- Estudio de la población.
  - Evolución demográfica del espacio europeo.
  - La primera revolución industrial y sus transformaciones sociales y económicas.
  - Indicadores demográficos básicos para analizar una sociedad. Rasgos y características de la población europea y mundial actuales.
  - Comentario de gráficas de población: pautas e instrumentos básicos.

- 1 – La evolución del arte europeo de las épocas medieval y moderna.
  - 2 ○ El arte medieval: características y periodos principales.
  - 3 ○ El Renacimiento: cambio y transformación del arte.
  - 4 ○ Profundidad y uso del color en la pintura y su evolución hasta el
  - 5 romanticismo.
  - 6 ○ Pautas básicas para el comentario de obras pictóricas.
- 7 – Tratamiento y elaboración de información para las actividades
- 8 educativas.
  - 9 ○ Búsqueda de información a través de internet. Uso de repositorios de
  - 10 documentos y enlaces web.
  - 11 ○ Recursos básicos: resúmenes, fichas temáticas, biografías, hojas de
  - 12 cálculo o similares, elaboración, entre otros.
  - 13 ○ Vocabulario específico.

#### 14 Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua castellana:

- 15 – Textos orales.
  - 16 ○ Tipos y características.
  - 17 ○ Características de los reportajes.
  - 18 ○ Características de las entrevistas.
- 19 – Aplicación de escucha activa en la comprensión de textos orales.
  - 20 ○ Memoria auditiva.
  - 21 ○ Atención visual.
  - 22 ○ Empatía.
  - 23 ○ Estrategias lingüísticas: parafrasear, emitir palabras de refuerzo o
  - 24 cumplido, resumir, entre otras
- 25 – Pautas para evitar la interrupción en situaciones de comunicación oral.
- 26 – El intercambio comunicativo.
  - 27 ○ Elementos extralingüísticos de la comunicación oral.
  - 28 ○ Usos orales informales y formales de la lengua.
  - 29 ○ Adecuación al contexto comunicativo.
  - 30 ○ El tono de voz.
- 31 – Aplicación de las normas lingüísticas en la comunicación oral.
- 32 Organización de la frase: estructuras gramaticales básicas. Coherencia
- 33 semántica.
- 34 – Composiciones orales.
  - 35 ○ Exposiciones orales sencillas sobre hechos de la actualidad.
  - 36 ○ Presentaciones orales sencilla.
  - 37 ○ Uso de medios de apoyo: audiovisuales y TIC.

#### 38 Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana:

- 39 – Tipos de textos. Características de textos de propios de la vida cotidiana
- 40 y profesional.
- 41 – Estrategias de lectura: elementos textuales.
  - 42 ○ Prelectura.
  - 43 ○ Lectura.
  - 44 ○ Postlectura.
- 45 – Pautas para la utilización de diccionarios diversos.
  - 46 ○ Tipos de diccionarios.

- Recursos en la red y su uso.
- Estrategias básicas en el proceso de composición escrita.
  - Planificación.
  - Textualización.
  - Revisión.
  - Aplicación en textos propios de la vida cotidiana, en el ámbito académico y en los medios de comunicación.
- Presentación de textos escritos en distintos soportes.
  - Aplicación de las normas gramaticales.
  - Aplicación de las normas ortográficas.
  - Instrumentos informáticos de software para su uso en procesadores de texto.
- 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.

#### 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.
  - Literatura medieval.
  - Renacimiento.
  - El Siglo de Oro.
  - La literatura ilustrada.
- La narrativa. Temas y estilos recurrentes según la época literaria.
  - Valoración de los recursos estilísticos y expresivos más significativos.
  - Pautas para la elaboración de pequeñas composiciones propias sobre temas de interés.
- Lectura e interpretación de poemas. Temas y estilos recurrentes según la época literaria.
  - Valoración de los recursos estilísticos y expresivos más significativos.
  - Pautas para la elaboración de pequeñas composiciones propias sobre temas de interés.
- El teatro. Temas y estilos según la época literaria.

#### Comprensión y producción de textos 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).

- Actividades del momento presente, pasado y del futuro: acontecimientos y usos sociales.
- Acciones propias del ámbito profesional.
- 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: actividades de interés personal, de la vida diaria, relaciones humanas y sociales. Léxico frecuente relacionado con las TIC.
- Recursos gramaticales:
  - Tiempos y formas verbales en presente, pasado; verbos principales, modales y auxiliares. Significado y valores de las formas verbales.
  - Funciones comunicativas asociadas a situaciones habituales y frecuentes: pedir y dar información, expresar opiniones; saludar y responder a un saludo; dirigirse a alguien; iniciar y cerrar un tema, entre otros.
  - Elementos lingüísticos fundamentales.
  - Marcadores del discurso para iniciar, ordenar y finalizar.
  - Estructuras gramaticales básicas.
- Pronunciación de fonemas o grupos fónicos de carácter básico que presenten mayor dificultad.
- Uso de registros adecuados en las relaciones sociales. Normas de cortesía de países de habla inglesa en situaciones habituales y frecuentes del ámbito personal o profesional.
- Propiedades esenciales del texto oral: adecuación, coherencia y cohesión textuales.
- Estrategias fundamentales de comprensión y escucha activa: palabras clave, estrategias para recordar y utilizar el léxico.

#### Participación en conversaciones en lengua inglesa:

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

#### Elaboración de mensajes y textos sencillos en lengua inglesa:

- Comprensión de la información global y la idea principal de textos básicos cotidianos, de ámbito personal o profesional: cartas, mensajes, avisos, instrucciones, correos electrónicos, información en Internet, folletos.
- 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: mensajes, correos electrónicos, cuestionarios, entre otros.
- Recursos gramaticales:
  - Tiempos y formas verbales. Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad y simultaneidad. Valores y significados de las formas verbales.

- Estructuras gramaticales básicas: oraciones simples y compuestas (coordinadas y yuxtapuestas); subordinadas sustantivas, adjetivas y adverbiales.
- 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. Intención comunicativa: objetividad/subjetividad; informar, preguntar.
- Propiedades básicas del texto: adecuación, coherencia y cohesión. Uso de las formas verbales. Marcadores discursivos. Léxico preciso.
- Estrategias y técnicas de comprensión lectora: antes de la lectura, durante la lectura y después de la lectura.
- Estrategias de planificación y de corrección. Utilización de los recursos adecuados a la situación.

## **Módulo Profesional: Comunicación y sociedad II.**

**Código: 3012.**

**Duración: 190 horas.**

### **Contenidos.**

Valoración de las sociedades contemporáneas:

- La construcción de los sistemas democráticos.
  - La Ilustración y sus consecuencias.
  - La sociedad liberal.
    - El pensamiento liberal.
    - La era de las revoluciones: principales características y localización geográfica.
    - La sociedad liberal española. Principales hitos y evolución
  - La sociedad democrática.
    - Los movimientos democráticos desde el siglo XIX.
    - Las preocupaciones de la sociedad actual: igualdad de oportunidades, medioambiente y participación ciudadana.
- Estructura económica y su evolución.
  - Principios de organización económica. La economía globalizada actual.
  - La segunda globalización. Sistemas coloniales y segunda revolución industrial.
  - Crisis económica y modelo económico keynesiano.
  - La revolución de la información y la comunicación. Los grandes medios: características e influencia social.
  - Tercera globalización: los problemas del desarrollo.
  - Evolución del sector productivo propio.
- Relaciones internacionales.
  - Grandes potencias y conflicto colonial.
  - La guerra civil europea.
    - Causas y desarrollo de la Primera Guerra Mundial y sus consecuencias.

- Causas y desarrollo de la Segunda Guerra Mundial y sus consecuencias.
- Los otros conflictos: la guerra civil española en su contexto.
  - Descolonización y guerra fría. La dictadura franquista en su contexto.
  - El mundo globalizado actual.
  - España en el marco de relaciones actual. Latinoamérica y el Magreb.
- La construcción europea.
- Arte contemporáneo.
  - El significado de la obra artística en el mundo contemporáneo globalizado.
  - La ruptura del canon clásico. Vanguardias históricas. El arte actual. 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.
  - Presentaciones y publicaciones web.

#### Valoración de las sociedades democráticas:

- La Declaración Universal de Derechos Humanos.
  - Los Derechos Humanos en la vida cotidiana.
  - Conflictos internacionales actuales.
  - Los organismos internacionales.
- El modelo democrático español.
  - Características de los modelos democráticos existentes: el modelo anglosajón y el modelo continental europeo. Su extensión a otras sociedades.
  - La construcción de la España democrática.
  - La Constitución Española. Principios. Carta de derechos y deberes y sus implicaciones en la vida cotidiana. El modelo representativo. 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.
  - Preparación y presentación de información para actividades deliberativas.
  - Normas de funcionamiento y actitudes en el contraste de opiniones.

#### Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua castellana:

- Textos orales.
  - Características de los formatos audiovisuales.
  - Características de las conferencias, charlas u otros formatos de carácter académico.



- 1 – Técnicas de escucha activa en la comprensión de textos orales.
- 2     o Memoria auditiva.
- 3     o Atención visual.
- 4     o Recursos para la toma de notas.
- 5 – La exposición de ideas y argumentos.
- 6     o Organización y preparación de los contenidos: ilación, sucesión y
- 7         coherencia.
- 8     o Estructura.
- 9     o Uso de la voz y la dicción.
- 10    o Usos orales informales y formales de la lengua.
- 11    o Adecuación al contexto comunicativo.
- 12    o Estrategias para mantener el interés.
- 13    o Lenguaje corporal.
- 14 – Aplicación de las normas lingüísticas en la comunicación oral.
- 15    o Organización de la frase: estructuras gramaticales básicas.
- 16    o Coherencia semántica.
- 17 – Utilización de recursos audiovisuales.

#### 18 Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana:

- 21 – Trabajos, informes, ensayos y otros textos académicos y científicos.
- 22 – Aspectos lingüísticos a tener en cuenta.
- 23     o Registros comunicativos de la lengua; factores que condicionan su
- 24         uso.
- 25     o Diversidad lingüística española.
- 26     o Variaciones de las formas deícticas en relación con la situación.
- 27     o Estilo directo e indirecto.
- 28 – Estrategias de lectura con textos académicos.
- 29 – Pautas para la utilización de diccionarios especializados.
- 30 – Estrategias en el proceso de composición de información académica.
- 31 – Presentación de textos escritos.
- 32     o Aplicación de las normas gramaticales.
- 33     o Aplicación de las normas ortográficas.
- 34     o Aplicación de normas tipográficas.
- 35     o Instrumentos de apoyo para mejorar el texto. Composición y
- 36         maquetación. Usos avanzados del procesador de texto.
- 37 – Análisis lingüístico de textos escritos.
- 38     o Conectores textuales: causa, consecuencia, condición e hipótesis.
- 39     o Las formas verbales en los textos. Valores aspectuales de las
- 40         perífrasis verbales.
- 41     o Sintaxis: complementos; frases compuestas.
- 42     o Estrategias para mejorar el interés del oyente.

#### 43 Interpretación de textos literarios en lengua castellana desde el siglo XIX:

- 46 – Pautas para la lectura e interpretación de textos literarios.
- 47 – Instrumentos para la recogida de información de la lectura de una obra
- 48     literaria.
- 49 – La literatura en sus géneros.



- Características de la novela contemporánea.
- Las formas poéticas y teatrales a partir de las vanguardias históricas.
- Evolución de la literatura en lengua castellana desde el siglo XIX hasta la actualidad.

#### Interpretación y comunicación de textos orales cotidianos en lengua inglesa:

- Distinción de ideas principales y secundarias de textos orales breves y sencillos, mensajes directos y conversaciones telefónicas, presentados de manera clara y organizada.
- Descripción de aspectos concretos de personas, relaciones sociales, lugares, servicios básicos, objetos y de gestiones sencillas.
- Experiencias del ámbito personal, público y profesional: (servicios públicos, procedimientos administrativos sencillos, entre otros).
- Narración de acontecimientos y experiencias del momento presente, pasado y futuro: actividades muy relevantes de la actividad personal y profesional.
- Léxico, frases y expresiones, para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas del ámbito personal y profesional.
- Tipos de textos y su estructura: modelos de comunicaciones formales e informales.
- Recursos gramaticales:
  - Tiempos y formas verbales simples y compuestas. Formas no personales del verbo.
  - Funciones comunicativas asociadas a situaciones habituales: expresar actitudes; pedir un favor; influir en el interlocutor, entre otras.
  - Elementos lingüísticos fundamentales.
  - Marcadores del discurso: estructuradores, conectores y reformuladores.
  - Oraciones subordinadas de escasa complejidad.
- Estrategias de comprensión y escucha activa: uso del contexto verbal y de los conocimientos previos del tema.
- Pronunciación de fonemas o grupos fónicos que presenten mayor dificultad. Patrones de entonación y ritmo más habituales.
- Uso de registros adecuados en las relaciones sociales. Normas de cortesía de países de habla inglesa en situaciones habituales del ámbito personal y profesional.

#### Interacción en conversaciones en lengua inglesa:

- Estrategias de interacción para mantener y seguir una conversación: atender a los aspectos más relevantes y respetar los turnos de palabra.
- Uso de frases estandarizadas para iniciar el discurso, para evitar silencios o fallos en la comunicación, para comprobar la interpretación adecuada del mensaje y otras.

#### Interpretación y elaboración de mensajes escritos en lengua inglesa:

- Información global y específica de mensajes de escasa dificultad referentes a asuntos básicos cotidianos del ámbito personal y profesional: cartas comerciales y sociales, notas, chats, mensajes breves en foros virtuales.
- Composición de textos escritos breves y bien estructurados: transformación, modificación y expansión de frases. Combinación de oraciones: subordinadas sustantivas y adverbiales.
- Léxico para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas, necesarias, sencillas y concretas del ámbito personal y profesional.
- Terminología específica del área profesional de los alumnos. Uso de textos característicos de los sectores de actividad.
- Funciones comunicativas asociadas.
- Recursos gramaticales:
  - Marcadores del discurso: estructuradores, conectores y reformuladores. Uso de los nexos.
  - Uso de las oraciones simples y compuestas en el lenguaje escrito.
- Estrategias y técnicas de comprensión lectora: identificación del tema, inferencia de significados por el contexto.
- Propiedades básicas del texto: coherencia y cohesión textual y adecuación (registro de lengua, contexto y situación).
- Normas socioculturales en las relaciones del ámbito personal y profesional en situaciones cotidianas.
- Estrategias de planificación del mensaje. Causas de los errores continuados y estrategias para suplir carencias de vocabulario y estructura.

## **Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo.**

**Código: 3041.**

**Duración: 240 horas.**

### **Contenidos.**

Operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros:

- Instrucciones y documentos de la recepción de materias primas y géneros en el centro de trabajo.
- Procesos, equipos e instrumentos de control.
- Traslado de desviaciones y/o anomalías.
- Procedimientos de conservación y envasado.
- Normativa aplicable.

Operaciones básicas de preelaboración:

- Instrucciones y documentos de la preelaboración.
- Proceso de preparación de maquinaria y utillaje
- Regeneración de materias primas según instrucciones.
- Preparación, pelado, limpieza y corte de piezas.

- 1 – Procedimientos intermedios de conservación.
- 2 – Normativa aplicable.

#### 3 4 Elaboraciones culinarias sencillas:

- 5
- 6 – Procedimientos y fases de elaboración de comidas y bebidas sencillas.
- 7 – Fichas de trabajo y otra documentación aplicable a la elaboración.
- 8 – Asistencia al servicio de comidas y bebidas.
- 9 – Procedimientos intermedios de conservación para el servicio.
- 10 – Limpieza y mantenimiento del puesto de trabajo.
- 11 – Normativa aplicable.

#### 12 13 Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas y comidas 14 rápidas propias del área de bar-cafetería:

- 15
- 16 – Procedimientos y fases de elaboración de comidas y bebidas rápidas  
17 propias del bar-cafetería.
- 18 – Proceso de preparación de maquinaria y utillaje
- 19 – Operaciones de pre-servicio.
- 20 – Realización de servicios sencillos según instrucciones.
- 21 – Aplicación de técnicas y protocolos de atención al cliente propios del  
22 sector y de la empresa.
- 23 – Operaciones de post-servicio.
- 24 – Normativa aplicable

#### 25 26 Asistencia en la realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y 27 bebidas, propias del área de restaurante:

- 28
- 29 – Procedimientos y fases del servicio básico de comidas y bebidas en  
30 restaurante.
- 31 – Proceso de preparación de maquinaria y utillaje
- 32 – Operaciones de pre-servicio.
- 33 – Realización de servicios sencillos según instrucciones.
- 34 – Aplicación de técnicas y protocolos de atención al cliente propios del  
35 sector y de la empresa.
- 36 – Operaciones de post-servicio.
- 37 – Normativa aplicable.

#### 38 39 Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico- 40 sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

- 41
- 42 – Regulación de las medidas de prevención y protección individual y  
43 colectiva.
- 44 – Factores y situaciones de riesgo en la empresa.
- 45 – Actitudes del trabajador para minimizar los riesgos.
- 46 – Equipos individuales y dispositivos de prevención en la empresa.
- 47 – Plan de prevención de la empresa.
- 48 – Técnicas de organización del trabajo personal con orden, limpieza,  
49 minimización de consumo de energía y producción de residuos.

- 1  
2 Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable  
3 y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con  
4 el resto de miembros del equipo.  
5  
6 – Jerarquía en la empresa. Instrucciones y comunicación en el equipo de  
7 trabajo.  
8 – Actitudes profesionales: orden, limpieza, responsabilidad y seguridad.  
9 – Puntualidad e imagen personal en la empresa.  
10 – Reconocimiento y aplicación de las normas internas, procedimientos  
11 normalizados de trabajo y otros, de la empresa.  
12  
13

1  
2  
3

## Secuenciación y distribución horaria semanal de los módulos profesionales

### Formación Profesional Básica en **Cocina y Restauración**

<i>MÓDULOS</i>	Duración (horas)	Primer curso 32 sem. (h/s)	Segundo curso	
			26 sem. (h/s)	6 sem. (horas)
3005. Atención al cliente.	65	2		
3034. Técnicas elementales de preelaboración.	190	6		
3035. Procesos básicos de producción culinaria.	190	6		
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	130	4		
3009. Ciencias aplicadas I.	160	5		
3011. Comunicación y sociedad I.	160	5		
Tutoría	65	2		
3037. Técnicas elementales de servicio.	160		6	
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	130		5	
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	110		4	
3042. Ciencias aplicadas II.	160		6	
3012. Comunicación y sociedad II.	190		7	
Tutoría	50		2	
3041. Formación en centros de trabajo.	240			240
Total en el ciclo formativo	2000	30	30	240

4  
5  
6

1 **Espacios:**

2

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup>	
	30 alumnos	20 alumnos
Aula polivalente.	60	40
Taller de cocina y “office”.	100	80
Taller de restaurante y bar.	120	90

3

4

5 **Equipamientos:**

6

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e Internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de cocina y “office”	Generadores de calor : fogones, freidoras, salamandras, planchas y hornos Generadores de frío: cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos y mesas refrigeradas. Batería de cocina: material de cocción, de preparación y conservación, accesorios. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío: cámaras de refrigeración, de congelación, armarios frigoríficos, fabricadoras de hielo, entre otros. Cafetera automática. Material electromecánico: batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Muebles, mesas y sillas de sala y bar-cafetería. Lencería de bar-cafetería y sala Material completo para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala.

7