



## CS DIRECCIÓN DE COCIÑA

	Módulo	Resultados de Aprendizaxe
1º Curso	<b>Control do aprovisionamento de materias primas</b> Créditos ECTS: 3	Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións. Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría. Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria. Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación. Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.
	<b>Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentarias</b> Créditos ECTS: 5	Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos. Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos. Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes. Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.
	<b>Gastronomía e nutrición</b> Créditos ECTS: 3	Identifica tendencias gastronómicas, para o que analiza os seus principios e as súas Características. Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos. Identifica as propiedades nutricionais dos alimentos, para o que analiza as súas funcións na alimentación.
	<b>Procesos de preelaboración e conservación en cociña</b> Créditos ECTS: 16	Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno. Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación. Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características. Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.
	<b>Procesos de elaboración culinaria</b> Créditos ECTS: 16	Organiza os procesos de elaboración culinaria, determinando as súas fases en relación coas características dos produtos que se pretenda obter. Aplica técnicas de cocción, tendo en conta a relación entre as transformacións fisicoquímicas que se producen nos alimentos e as características do produto final. Elabora produtos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas. Elabora produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas. Realiza acabamentos e presentacións tendo en conta a relación entre as súas características e a elaboración culinaria á que se vinculen. Desenvolve o servizo en cociña con criterios de valoración das súas implicacións na satisfacción da clientela.



## IES FRAGA DO EUME

Rúa Ricardo Sánchez nº 3  
15600 Pontedeume  
A Coruña

Tlfn. / Fax 881930448 / 881930461  
ies.fraga.eume@edu.xunta.es  
<http://centros.edu.xunta.es/iesfragadoeume/>



2º Curso	<b>Inglés.</b> <b>Créditos ECTS: 7</b>	<p>Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.</p> <p>Interpreta información profesional contida en textos escritos sinxelos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.</p> <p>Emite mensaxes orais claras e estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.</p> <p>Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.</p> <p>Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.</p>
	<b>Formación e orientación laboral.</b> <b>Créditos ECTS: 5</b>	<p>Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.</p> <p>Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración. Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as esponsabilidades de todos os axentes implicados.</p> <p>Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico superior en Dirección de cociña.</p> <p>Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.</p> <p>Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.</p> <p>Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.</p> <p>Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.</p>
	<b>Xestión da produción en cociña</b> <b>Créditos ECTS: 15</b>	<p>Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.</p> <p>Asesora no deseño de espazos e equipamentos, e determina as infraestruturas mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema produtivo.</p> <p>Programa actividades para a produción e o servizo en cociña, para o que determina e planifica os recursos materiais e humanos.</p> <p>Supervisa procesos de produción e/ou servizo en cociña, e controla todos os elementos e as variables que os caracterizan.</p> <p>Controla consumos e analiza a documentación e a información necesarias para cumprir os orzamentos establecidos.</p>
	<b>Elaboracións de pastelería e repostería en cociña</b> <b>Créditos ECTS: 12</b>	<p>Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.</p> <p>Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.</p> <p>Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.</p> <p>Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.</p>



## IES FRAGA DO EUME

Rúa Ricardo Sánchez nº 3  
15600 Pontedeume  
A Coruña

Tlfn. / Fax 881930448 / 881930461  
ies.fraga.eume@edu.xunta.es  
<http://centros.edu.xunta.es/iesfragadoeume/>



<b>Xestión administrativa e comercial en restauración</b> <b>Créditos ECTS: 4</b>	<p>Establece estruturas organizativas en restauración, e caracterizando os modelos organizativos e os obxectivos da empresa.</p> <p>Controla a xestión administrativa de áreas de restauración, para o que analiza a documentación e a información reflectida nela.</p> <p>Controla os orzamentos das áreas de produción, e recoñece e determina a estrutura dos niveis de aprovisionamento, gastos e ingresos do seu departamento ou establecemento, segundo o caso.</p> <p>Avalía os tipos de empresas de restauración e analiza a súa situación no mercado.</p> <p>Elabora o plan de comercialización propio das empresas de restauración, establece as características dos elementos que o conforman, e diseña estratexias e accións.</p>
<b>Recursos humanos e dirección de equipos en restauración</b> <b>Créditos ECTS: 3</b>	<p>Determina os postos de traballo e as súas funcións na área de restauración, e establece as características dos perfís profesionais.</p> <p>Planifica os recursos humanos, aplicando os sistemas de organización do persoal dependente.</p> <p>Colabora na selección de persoal, tendo en conta as previsións e as necesidades da empresa.</p> <p>Integra o persoal da empresa, adaptando os modelos actuais de organización dos recursos humanos.</p> <p>Dirixe os equipos aplicando as técnicas de xestión de recursos humanos para a consecución dos obxectivos.</p>
<b>Empresa e iniciativa emprendedora.</b> <b>Créditos ECTS: 4</b>	<p>Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.</p> <p>Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.</p> <p>Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.</p> <p>Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.</p>
<b>Proxecto de dirección de cociña</b> <b>Créditos ECTS: 5</b>	<p>Identifica necesidades do sector da restauración en relación con proxectos tipo que as poidan satisfacer.</p> <p>Diseña proxectos relacionados coas competencias expresadas no título, que inclúan o desenvolvemento das súas fases.</p> <p>Planifica a posta en práctica ou execución do proxecto, e determina o plan de intervención e a documentación asociada.</p> <p>Define os procedementos para o seguimento e o control na execución do proxecto, e xustifica a selección de variables e dos instrumentos empregados</p>
<b>Formación en centros de traballo.</b> <b>Créditos ECTS: 22</b>	<p><i>Para os efectos de facilitar o réxime de validacións entre este título e as ensinanzas universitarias de grao, asignanse 120 créditos ECTS distribuídos entre os módulos profesionais deste ciclo formativo.</i></p>