

- j) Presupuesto: Mediciones, precios descompuestos, presupuestos de ejecución material.
- k) Planos: Situación y emplazamiento, generales; detalles.
- l) Redes de abastecimiento. Acometidas generales y a pie de parcela.

Módulo profesional 8: Formación en centro de trabajo

CONTENIDOS (duración 380 horas)

1. Levantamiento del terreno:
 - a) Observación y toma de datos iniciales.
 - b) Estacionamiento. Cambios de estación.
 - c) Toma de datos topográficos.
 - d) Resolución de libretas de campo.
 - e) Representación gráfica del terreno. Aplicación de la simbología específica.
2. Replanteos:
 - a) Croquis de replanteo. Datos iniciales.
 - b) Replanteo de puntos. Reposiciones.
 - c) Replanteo de alineaciones rectas y curvas.
 - d) Replanteo de rasantes.
 - e) Aplomados.
3. Proyectos:
 - a) Toma de datos urbanísticos.
 - b) Ordenación urbana. Aplicación de la normativa.
 - c) Estudio de alternativas.
 - d) Realización de los documentos del proyecto.
 - e) Redes de abastecimiento. Aplicación del diseño.

Módulo profesional 9: Formación y orientación laboral

CONTENIDOS (duración 65 horas)

1. Salud laboral:
 - a) Condiciones de trabajo y seguridad. Salud laboral y calidad de vida. El medio ambiente y su conservación.
 - b) Factores de riesgo: Físicos, químicos, biológicos, organizativos. Medidas de prevención y protección.
 - c) Técnicas aplicadas de la organización «segura» del trabajo.
 - d) Técnicas generales de prevención/protección. Análisis, evaluación y propuesta de actuaciones.
 - e) Casos prácticos.
 - f) Prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes.
 - g) Aplicación de técnicas de primeros auxilios: Consciencia/inconsciencia, reanimación cardiopulmonar, traumatismos, salvamentos y transporte de accidentados.
2. Legislación y relaciones laborales:
 - a) Derecho laboral: Normas fundamentales.
 - b) La relación laboral. Modalidades de contratación, salarios e incentivos. Suspensión y extinción del contrato.
 - c) Seguridad Social y otras prestaciones.
 - d) Organos de representación.
 - e) Convenio colectivo. Negociación colectiva.
3. Orientación e inserción sociolaboral:
 - a) El mercado laboral. Estructura. Perspectivas del entorno.
 - b) El proceso de búsqueda de empleo: Fuentes de información, mecanismos de oferta-demanda, procedimientos y técnicas.
 - c) Iniciativas para el trabajo por cuenta propia. Trámites y recursos de constitución de pequeñas empresas.
 - d) Recursos de autoorientación profesional. Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los inte-

reses personales. La superación de hábitos sociales discriminatorios. Elaboración de itinerarios formativos/profesionalizadores. La toma de decisiones.

4. Principios de economía:
 - a) Variables macroeconómicas. Indicadores socioeconómicos. Sus interrelaciones.
 - b) Economía de mercado: Oferta y demanda, mercados competitivos.
 - c) Relaciones socioeconómicas internacionales: CEE.
5. Economía y organización de la empresa:
 - a) Actividad económica de la empresa: Criterios de clasificación.
 - b) La empresa: Tipos de modelos organizativos. Areas funcionales. Organigramas.
 - c) Funcionamiento económico de la empresa: Patrimonio de la empresa; obtención de recursos; Financiación propia, financiación ajena; interpretación de estados de cuentas anuales; costes fijos y variables.

ANEXO II

Requisitos de espacios e instalaciones del currículo del ciclo formativo de Técnico superior en levantamientos y desarrollos urbanísticos

De conformidad con la disposición final segunda del Real Decreto 2209/1993, de 17 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico superior en levantamientos y desarrollos urbanísticos, los requisitos de espacios e instalaciones de dicho ciclo formativo son:

Espacio formativo	Superficie — m ²	Grado de utilización — Porcentaje
Aula técnica	120	85
Aula polivalente	60	15

El «grado de utilización» expresa en tanto por ciento la ocupación del espacio por un grupo de alumnos prevista para la impartición del ciclo formativo.

5831 REAL DECRETO 142/1994, de 4 de febrero, por el que se establece el currículo del Ciclo Formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico superior en Restauración.

El artículo 35 de la Ley Orgánica, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, determina que corresponde al Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecer los títulos correspondientes a los estudios de formación profesional, así como las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos. Por otro lado, y conforme al artículo 4 de la citada Ley Orgánica, corresponde también al Gobierno fijar los aspectos básicos del currículo o enseñanzas mínimas para todo el Estado, atribuyendo a las Administraciones educativas competentes el establecimiento propiamente dicho del currículo.

En cumplimiento de estos preceptos, el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, ha establecido las directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional, definiendo las características básicas de estas enseñanzas, sus objetivos generales, su organización en módulos profesionales, así como diversos aspectos básicos de su orde-

nación académica. A su vez, en el marco de las directrices establecidas por el citado Real Decreto, el Gobierno, mediante los correspondientes Reales Decretos, está procediendo a establecer los títulos de formación profesional y sus respectivas enseñanzas mínimas.

A medida que se vaya produciendo el establecimiento de cada título de formación profesional y de sus correspondientes enseñanzas mínimas, lo que se ha llevado a efecto para el título de Técnico superior en Restauración por medio del Real Decreto 2218/1993, de 17 de diciembre, procede que las administraciones educativas y, en su caso, el Gobierno, como ocurre en el presente Real Decreto, regulen y establezcan el currículo del correspondiente ciclo formativo en sus respectivos ámbitos de competencia.

De acuerdo con los principios generales que han de regir la actividad educativa, según el artículo 2 de la reiterada Ley Orgánica 1/1990, el currículo de los ciclos formativos ha de establecerse con carácter flexible y abierto, de modo que permita la autonomía docente de los centros, posibilitando a los Profesores adecuar la docencia a las características de los alumnos y al entorno socio-cultural de los centros. Esta exigencia de flexibilidad es particularmente importante en los currículos de los ciclos formativos, que deben establecerse según prescribe el artículo 13 del Real Decreto 676/1993, teniendo en cuenta, además, las necesidades de desarrollo económico, social y de recursos humanos de la estructura productiva del entorno de los centros educativos.

El currículo establecido en el presente Real Decreto requiere, pues, un posterior desarrollo en las programaciones elaboradas por el equipo docente del ciclo formativo que concrete la referida adaptación, incorporando principalmente el diseño de actividades de aprendizaje, en particular las relativas al módulo de formación en centro de trabajo, que tengan en cuenta las posibilidades de formación que ofrecen los equipamientos y recursos del centro educativo y de los centros de producción, con los que se establezcan convenios de colaboración para realizar la formación en centro de trabajo.

La elaboración de estas programaciones se basará en las enseñanzas establecidas en el presente Real Decreto, tomando en todo caso como referencia la competencia profesional expresada en el correspondiente perfil profesional del título, en concordancia con la principal finalidad del currículo de la formación profesional específica, orientada a proporcionar a los alumnos la referida competencia y la cualificación profesional que les permita resolver satisfactoriamente las situaciones de trabajo relativas a la profesión.

Los objetivos de los distintos módulos profesionales, expresados en términos de capacidades terminales y definidos en el Real Decreto que en cada caso establece el título y sus respectivas enseñanzas mínimas, son una pieza clave del currículo. Definen el comportamiento del alumno en términos de los resultados evaluables que se requieren para alcanzar los aspectos básicos de la competencia profesional. Estos aspectos básicos aseguran una cualificación común del titulado, garantía de la validez del título en todo el territorio del Estado y de la correspondencia europea de las cualificaciones. El desarrollo de las referidas capacidades terminales permitirá a los alumnos alcanzar los logros profesionales identificados en las realizaciones y criterios de realización contenidos en cada unidad de competencia.

Los criterios de evaluación correspondientes a cada capacidad terminal permiten comprobar el nivel de adquisición de la misma y constituyen la guía y el soporte para definir las actividades propias del proceso de evaluación.

Los contenidos del currículo establecidos en el presente Real Decreto son los indispensables para alcanzar

las capacidades terminales y tienen por lo general un carácter interdisciplinar derivado de la naturaleza de la competencia profesional asociada al título. El valor y significado en el empleo de cada unidad de competencia y la necesidad creciente de polivalencia funcional y tecnológica del trabajo técnico determinan la inclusión en el currículo de contenidos pertenecientes a diversos campos del saber tecnológico, aglutinados por los procedimientos de producción subyacentes en cada perfil profesional.

Los elementos curriculares de cada módulo profesional incluyen por lo general conocimientos relativos a conceptos, procesos, situaciones y procedimientos que concretan el «saber hacer» técnico relativo a la profesión. Las capacidades actitudinales que pretenden conseguirse deben tomar como referencia fundamental las capacidades terminales del módulo de formación en centro de trabajo y las capacidades profesionales del perfil.

Por otro lado, los bloques de contenidos no han de interpretarse como una sucesión ordenada de unidades didácticas. Los profesores deberán desarrollarlas y organizarlas conforme a los criterios que, a su juicio, permitan que se adquiera mejor la competencia profesional. Para ello debe tenerse presente que las actividades productivas requieren de la acción, es decir, del dominio de unos modos operativos, del «saber hacer». Por esta razón, los aprendizajes de la formación profesional, y en particular de la específica, deben articularse fundamentalmente en torno a los procedimientos que tomen como referencia los procesos y métodos de producción o de prestación de servicios a los que remiten las realizaciones y el dominio profesional expresados en las unidades de competencia del perfil profesional.

Asimismo, para que el aprendizaje sea eficaz, debe establecerse también una secuencia precisa entre todos los contenidos que se incluyen en el período de aprendizaje del módulo profesional. Esta secuencia y organización de los demás tipos de contenido en torno a los procedimientos, deberá tener como referencia las capacidades terminales de cada módulo profesional.

Finalmente, la teoría y la práctica, como elementos inseparables del lenguaje tecnológico y del proceso de enseñanza-aprendizaje, que se integran en los elementos curriculares de cada módulo, según lo dispuesto en el artículo 3 del Real Decreto 676/1993, deben integrarse también en el desarrollo del currículo que realicen los profesores y en la programación del proceso educativo adoptado en el aula.

Estas tres orientaciones sobre la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos resulta, por lo general, la mejor estrategia metodológica para aprender y comprender significativamente los contenidos de la formación profesional específica.

Las competencias profesionales de los títulos de Hostelería y Turismo se refieren al desarrollo y aplicación de las funciones de administración, «marketing» operacional, atención al cliente, compras y contratación y producción, preparación, intermediación, distribución y calidad de servicios de naturaleza turística.

El conjunto de los títulos profesionales de Hostelería y Turismo pretende cubrir las necesidades de formación correspondientes a niveles de cualificación profesionales de los campos de actividad productiva de alojamientos turísticos y no turísticos, establecimientos de restauración social y comercial, entidades de planificación y desarrollo turísticos, información, asistencia y guía turísticas, intermediación de servicios turísticos y viajes.

Las cualificaciones profesionales identificadas y expresadas en los perfiles de los títulos responden a las necesidades de cualificación en el segmento del trabajo técnico de los procesos tecnológicos de: prestación de servicios de alojamiento, elaboración y distribución

de alimentos y bebidas, prestación de servicios de entretenimiento y ocio, investigación y desarrollo de la oferta turística, promoción y comercialización de la oferta turística, información turística en destino, asistencia y guía turísticas, prestación de servicios de agencias de viajes y preparación y prestación de servicios en ferias, congresos y otros eventos.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Educación y Ciencia, previo informe del Consejo Escolar del Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 4 de febrero de 1994,

DISPONGO:

Artículo 1.

1. El presente Real Decreto determina el currículo para las enseñanzas de formación profesional vinculadas al título de Técnico superior en Restauración. A estos efectos, la referencia del sistema productivo se establece en el Real Decreto 2218/1993, de 17 de diciembre, por el que se aprueban las enseñanzas mínimas del título. Los objetivos expresados en términos de capacidades y los criterios de evaluación del currículo del ciclo formativo, son, de una parte, los establecidos en el citado Real Decreto y de otra, los determinados en el anexo I del presente Real Decreto para el módulo profesional incorporado en él.

2. Los contenidos del currículo se establecen en el anexo II del presente Real Decreto.

3. En el anexo III del presente Real Decreto se determinan:

- a) En el apartado 1, la atribución docente del módulo profesional incorporado al currículo del ciclo formativo.
- b) En el apartado 2, los requisitos de espacios e instalaciones que deben reunir los centros educativos para la impartición del presente ciclo formativo.

Artículo 2.

El presente Real Decreto será de aplicación en el ámbito territorial de gestión del Ministerio de Educación y Ciencia.

Artículo 3.

Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán en dos cursos académicos:

- 1. Son módulos profesionales del primer curso:
 - a) Procesos de cocina.
 - b) Procesos de servicio.
 - c) Administración de establecimientos de restauración.
 - d) Lengua extranjera.
 - e) Segunda lengua extranjera.

2. Son módulos profesionales del segundo curso:

- a) Procesos de pastelería y panadería.
- b) «Marketing» en restauración.
- c) Relaciones en el entorno de trabajo.
- d) Formación y orientación laboral.
- e) Formación en centro de trabajo.

Artículo 4.

La distribución horaria semanal de los diferentes módulos profesionales que corresponden a este ciclo formativo será establecida por el Ministerio de Educación y Ciencia.

Artículo 5.

El Ministro de Educación y Ciencia dictará las normas pertinentes en materia de evaluación y promoción de los alumnos.

Disposición adicional única.

De acuerdo con las exigencias de organización y metodología de la educación de adultos, tanto en la modalidad de educación presencial como en la de educación a distancia, el Ministerio de Educación y Ciencia podrá adaptar el currículo al que se refiere el presente Real Decreto conforme a las características, condiciones y necesidades de la población adulta.

Disposición final primera.

Se autoriza al Ministro de Educación y Ciencia para dictar las disposiciones que sean precisas para la aplicación de lo dispuesto en este Real Decreto.

Disposición final segunda.

El currículo establecido en el presente Real Decreto será de aplicación supletoria en las Comunidades Autónomas que se encuentren en pleno ejercicio de sus competencias educativas, de conformidad con lo establecido en el artículo 149.3 de la Constitución.

Disposición final tercera.

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 4 de febrero de 1994.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Educación y Ciencia,
GUSTAVO SUAREZ PERTIERRA

ANEXO I

Módulo profesional transversal: segunda lengua extranjera

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
Comprender y producir mensajes orales en lengua extranjera en situaciones diversas de comunicación: habituales, personales y profesionales.	<p>Proyectado un vídeo de carácter informativo sobre el sector profesional de interés para el alumno:</p> <p>Identificar oralmente en la lengua extranjera los elementos más destacados del mensaje emitido.</p> <p>Hacer un breve resumen oral en la lengua extranjera.</p> <p>A partir de las instrucciones recibidas, realizar una llamada telefónica simulada identificándose, preguntando por la persona adecuada, pidiendo información sobre datos concretos y respondiendo a las posibles preguntas de forma clara y sencilla.</p>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Interpretar textos escritos auténticos, obteniendo informaciones globales y específicas relacionadas tanto con aspectos de la vida cotidiana como de la vida profesional.</p>	<p>Simulada una entrevista de carácter profesional: Responder con frases de estructura simple a las preguntas que se formulen. Utilizar recursos alternativos en caso de falta de capacidad de respuesta. Formular preguntas para precisar aspectos profesionales.</p> <p>Después de leer un texto en la lengua extranjera de extensión limitada sobre un tema de interés para el alumno, contestar a un cuestionario de preguntas abiertas o cerradas con frases de estructura de moderada complejidad.</p> <p>Una vez leído un texto extenso relacionado con un aspecto profesional: Hacer un breve resumen oral o escrito en la lengua extranjera.</p>
<p>Traducir al idioma materno textos sencillos en lengua extranjera relacionados con las necesidades e intereses socioprofesionales del alumno.</p>	<p>Presentadas las diferentes partes de un relato de forma desordenada, ordenarlas de acuerdo con una secuencia lógica. Dado un texto breve sin identificación, deducir de qué tipo de documento se trate, siguiendo un análisis lógico de los elementos que lo componen.</p>
<p>Redactar textos escritos elementales en lengua extranjera en función de una actividad concreta.</p>	<p>Traducir un manual de instrucciones. Traducir un documento: reglamento, normativa, instrucciones organizativas, etc., sobre el sector profesional. Hacer una traducción precisa, con ayuda de un diccionario, de un texto cuyo contenido pueda interesar al alumno tanto por sus aspectos profesionales como culturales.</p>
<p>Redactar textos escritos elementales en lengua extranjera en función de una actividad concreta.</p>	<p>A partir de la lectura de una oferta de trabajo en la prensa: Elaborar una solicitud de empleo. Redactar un breve currículum en la lengua extranjera.</p>
<p>Apreciar la riqueza que representa la variedad de hábitos culturales de los distintos países de la lengua extranjera incorporándolas a las relaciones personales y profesionales.</p>	<p>Cumplimentar documentos tipo relativos al sector profesional. Recibidas unas instrucciones detalladas, redactar una carta comercial de acuerdo con la normativa del país de la lengua extranjera. Elaborar un pequeño informe con un propósito comunicativo específico, con una organización textual adecuada y comprensible para el receptor. Visualizado un corto informativo sobre uno de los países de la lengua extranjera: Señalar la variedad de manifestaciones socioculturales que sirven para la identificación y singularización de dicho país. Identificar los rasgos socioculturales y lingüísticos del país de la lengua extranjera que lo diferencian de los demás. Ante la preparación de un viaje simulado a un país extranjero, planificar el programa de la visita teniendo en cuenta: Las costumbres horarias. Los hábitos socioculturales. Las normas de convivencia y protocolo.</p>

ANEXO II

Módulo profesional 1: procesos de cocina

CONTENIDOS (duración 255 horas)

1. Maquinaria, equipos y utensilios para la producción culinaria.

a) Maquinaria básica: clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones, procedimientos y técnicas de operación y/o control, mantenimiento de uso, ubicación y distribución.

b) Batería y utillaje: clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones, modos de operar, mantenimiento de uso.

c) Nuevas tecnologías para la elaboración culinaria.

2. Materias primas.

a) Descripción: variedades y características.

b) Caracterización organoléptica.

c) Clasificación comercial de las materias primas.

d) Necesidades de conservación y regeneración.

3. Dietética y nutrición.

a) Principios inmediatos.

b) Caracterización nutricional de las materias primas.

c) Clasificación de las dietas. Tipos de necesidades nutricionales.

d) Aplicación de la dietética a las elaboraciones culinarias. Resultados.

4. Gestión de almacén, economato y bodega.

a) Procedimientos de solicitud y recepción de géneros.

b) Almacenamiento.

c) Métodos de control. Documentación.

d) Gestión y valoración de inventarios.

e) «Software» aplicado.

5. Conceptos básicos de organización de la producción.

a) La información de proceso. Contenido. Análisis de información de procesos industriales de cocina.

- b) Disposición en planta de equipos e instalaciones.
- Flujo de géneros, productos y desperdicios.
- c) Estudio de tiempos de producción.
- 6. Terminología utilizada en la producción culinaria.
- 7. Preelaboración de productos.
 - a) Tratamiento de las diversas materias primas.
 - b) Cortes y piezas.
 - c) Procedimientos y técnicas de preelaboración.
- Fases y control de resultados.
 - 8. Técnicas de cocina.
 - a) Conceptos y clases.
 - b) Características. Procesos de ejecución de las técnicas básicas. Resultados.
 - c) Controles.
 - d) Tratamiento de las materias primas durante los procesos de ejecución.
 - 9. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - a) Definición y aplicaciones.
 - b) Clasificación, elaboración y resultados: fondos básicos y complementarios.
 - c) Gelatinas. Salsas y mantequillas compuestas.
 - 10. Elaboraciones culinarias.
 - a) Aplicación de las técnicas y resultados culinarios según los diferentes productos.
 - b) Esquemas de elaboración y ejecución de platos.
 - c) Guarniciones culinarias.
 - 11. Decoración y presentación de elaboraciones.
 - a) Normas y combinaciones organolépticas básicas.
 - b) Aplicaciones y ensayos prácticos.
 - 12. Elaboraciones ante el comensal.
 - a) Procedimientos.
 - b) Aplicaciones prácticas: elaborar, decorar, trinchar.
 - 13. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de productos.
 - a) Clases y características.
 - b) Equipos asociados a cada sistema/método.
 - c) Procedimientos. Control de resultados.
 - d) Necesidades de conservación y regeneración de los diferentes géneros.
 - 14. Control de la calidad en cocinas.
 - a) Evaluación de factores: factores que identifican la calidad de materias primas y elaboraciones culinarias, técnicas de identificación y clasificación.
 - b) Ensayos de calidad de alimentos.
 - c) Dispositivos e instrumentación de control.
 - d) Realización de operaciones de control de características de calidad.
 - e) Elaboración de un plan de limpieza.
 - 15. Cocinas territoriales.
 - a) Características generales.
 - b) Descripción de elaboraciones significativas.
 - c) Técnicas de elaboración. Aplicaciones prácticas.
 - d) Análisis comparativos.
 - 16. Información gastronómica.
 - a) Fuentes de información.
 - b) Bibliografía clásica y moderna.
 - c) Tradiciones en la alimentación.
 - d) Movimientos gastronómicos.
 - 17. Seguridad y prevención en las zonas de producción culinaria.
 - a) Condiciones que deben reunir los locales, las instalaciones, los materiales y el utillaje de acuerdo con

la reglamentación higiénico-sanitaria y de seguridad. Prohibiciones.

b) Condiciones para la manipulación de géneros y productos culinarios (preelaboración, cocinado y conservación) de acuerdo con la reglamentación higiénico-sanitaria y de seguridad.

c) Riesgos e intoxicaciones alimentarias: identificación. Causas más comunes y prevención.

d) Sistemas y métodos de limpieza. Materiales. Procedimientos de ejecución y/o control de los resultados.

e) Normas que debe cumplir un manipulador de alimentos. Reglamento.

Módulo profesional 2: procesos de pastelería y panadería

CONTENIDOS (duración 100 horas)

1. Maquinaria, equipos y utensilios para la producción en obradores de pastelería e industrias de panadería.
 - a) Maquinaria básica: clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones, técnicas de operación y control de la maquinaria, mantenimiento de uso, ubicación y distribución.
 - b) Batería y utillaje propio de los distintos departamentos: clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones, modos de operar, mantenimiento de uso.
 - c) Nuevas tecnologías para la pastelería y la industria del pan.
2. Esencias, colorantes, gasificantes, conservantes, aditivos y coadyuvantes para panadería y pastelería.
 - a) Definición, clasificación y características.
 - b) Aplicaciones.
3. Organización de la producción.
 - a) La información de proceso. Análisis de información de procesos industriales en pastelería y panadería.
 - b) Disposición en planta de equipos e instalaciones. Flujo de géneros, productos y desperdicios.
 - c) Estudio de tiempos de producción.
4. Técnicas básicas de pastelería.
 - a) Conceptos, clases y características.
 - b) Procesos de ejecución de las técnicas básicas. Resultados y controles.
 - c) Tratamiento de las materias primas durante los procesos de ejecución.
5. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería y panadería.
 - a) Definición, clasificación y aplicaciones.
 - b) Procedimientos y técnicas de elaboración de: jarabes, gelatinas y jaleas, confituras, masas, pastas dulces, cremas y rellenos dulces.
 - c) Control de resultados.
6. El pan y la panadería.
 - a) Breve historia. Influencia en la alimentación.
 - b) Sistemas y técnicas de panificación.
 - c) Nuevas tecnologías en la industria del pan.
7. Elaboraciones de pastelería salada.
 - a) Tipos de productos y rellenos.
 - b) Técnicas de elaboración.
8. Decoración de productos de pastelería y de panadería.
 - a) Diseño de modelos gráficos.
 - b) Formas básicas y motivos de decoración.

9. Necesidades de conservación, envasado, rotulación y etiquetado de productos de pastelería/panadería.

- a) Sistemas y métodos.
- b) Técnicas de ejecución y control de resultados.

10. Control de la calidad en unidades de producción de panadería y pastelería.

- a) Características de la calidad. Evaluación de factores.
- b) Factores que identifican la calidad de las materias primas y las elaboraciones de pastelería y panadería.
- c) Técnicas de identificación y clasificación.

11. Pastelería y repostería regional.

- a) Características generales.
- b) Tradiciones.
- c) Técnicas de elaboración. Aplicaciones prácticas.
- d) Análisis comparativos.

12. Elaboraciones y productos de pastelería y repostería.

- a) Conceptos.
- b) Análisis comparativos.
- c) Elaboraciones significativas.

13. Tendencias de la pastelería actual.

- a) Nuevas tecnologías en el tratamiento del chocolate y del azúcar.
- b) Pastelería industrial.
- c) Pastelería y nuevas fórmulas de producción: «bou-tiques» del pan, «croissanterías», pastelería de colectividades, otras.

Módulo profesional 3: procesos de servicio

CONTENIDOS (duración 225 horas)

1. Mobiliario y equipos del área de consumo de alimentos y bebidas.

- a) Mobiliario.
- b) Maquinaria: técnicas de operación y control. Mantenimiento de uso. Nuevas tecnologías.
- c) Utensilios: modos de operar y aplicaciones. Mantenimiento de uso.
- d) Decoración y ambientación.

2. Bebidas no alcohólicas.

- a) Clasificación, características y tipos.
- b) Elaboración.
- c) Conservación.

3. Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores.

- a) Clasificación, características y tipos.
- b) Elaboración.
- c) Conservación.
- d) Cata.

4. Vino y restauración.

- a) Clasificación.
- b) Geografía vinícola.
- c) Procesos de elaboración.
- d) Transporte y conservación.
- e) Adecuación entre platos y vinos.
- f) Cata.

5. Coctelería.

- a) Definición y características tipo de un cóctel.
- b) Series de coctelería.
- c) Normas generales de elaboración de cócteles. Fases y control de resultados.
- d) Preparación y decoración.
- e) Degustación.

- f) Conservación.
- g) Coctelería actual y hábitos del consumidor.
- h) Técnicas de servicio: tipos de servicio, servicio de alimentos y bebidas, servicios complementarios.

6. Atención al cliente y venta de servicios de restauración.

- a) La comunicación y sus procesos.
- b) Habilidades sociales aplicadas a la venta y servicio de alimentos y bebidas. Tipos de clientes.
- c) Técnicas de protocolo e imagen personal.
- d) Técnicas de venta: acogida, programa de venta, sugerencias y recomendaciones, seguimiento, despedida.
- e) La protección de consumidores y usuarios en España y en la Comunidad Económica Europea.
- f) Reclamaciones y denuncias en establecimientos de restauración. Tratamiento de quejas.

7. Organización del servicio.

- a) La información de proceso. Análisis de información de procesos de servicio de alimentos y bebidas.
- b) Disposición en planta de equipos e instalaciones. Flujo de géneros, productos y desperdicios.
- c) Estudio de tiempos de servicio.

8. Facturación y cobro.

- a) Procesos de facturación.
- b) Tipos de facturación y características.
- c) Sistemas de cobro.
- d) Diario de producción.
- e) Cierre de caja.

9. Control de calidad de servicio.

Características de la calidad. Evaluación de factores: factores que identifican la calidad del servicio de alimentos y bebidas, técnicas de identificación y clasificación.

Módulo profesional 4: administración de establecimientos de restauración

CONTENIDOS (duración 160 horas)

1. Introducción a la teoría de empresa.

- a) Concepto.
- b) El enfoque de sistemas de la administración empresarial.
- c) Las funciones del mando.
- d) Evolución del pensamiento gerencial.

2. Estructura organizativa y funcional de las empresas de restauración.

- a) Areas o departamentos básicos.
- b) Funciones principales. Organigramas. Distribución de tareas.
- c) Relaciones interdepartamentales.
- d) Circuitos y tipos de información/documentos internos y externos.

3. La planificación.

- a) Concepto y naturaleza.
- b) Proceso de planificación. Tipos de planes.
- c) Políticas, estrategias y objetivos empresariales.

4. Técnicas de programación y control de tiempos.

- a) Diagrama de Gantt.
- b) Métodos de cálculo de tiempos en el departamento de cocina.

5. Control presupuestario.
 - a) Ciclo presupuestario.
 - b) Tipos de presupuesto.
 - c) Presupuestos por departamentos.
6. Gestión de la restauración.
 - a) Gestión y control de costes: análisis, «prime cost», punto muerto de explotación.
 - b) Evaluación de los resultados. Balances. Cuenta de explotación. «Cash-flow».
 - c) «Uniform system of accounts».
 - d) Análisis de la rentabilidad.
 - e) Análisis de los niveles de productividad.
 - f) Aplicaciones informáticas.
7. Gestión y control de almacenes de alimentos y bebidas.
 - a) Documentación administrativa.
 - b) Gestión de la recepción.
 - c) Gestión de la expedición y medios de transporte.
 - d) Canales de distribución.
8. Sistemas de financiación.
 - a) Estimación de las necesidades financieras.
 - b) Fuentes de financiación.
 - c) Costes de las fuentes financieras.
 - d) Selección de la estructura financiera óptima.
9. Tipos de inversión.
 - a) Tipología de las inversiones.
 - b) Valor actual neto de la inversión.
 - c) Tasa interna de retorno.
 - d) «Pay-back».
10. Gestión de la calidad.
 - a) Proceso de control de calidad: calidad de proveedores, recepción, calidad del proceso, calidad del producto, calidad del servicio.
 - b) Técnicas estadísticas y gráficas.

Módulo profesional 5: «marketing» en restauración

CONTENIDOS (duración 100 horas)

1. Subsector de restauración.
 - a) Aspectos económicos.
 - b) Evolución.
 - c) Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración. Características.
 - d) Relaciones externas con otras empresas o con otras áreas y departamentos en alojamientos turísticos y no turísticos.
2. Subsector de industrias de panadería y de pastelería artesanal.
 - a) Aspectos económicos y evolución.
 - b) Tipos de establecimientos. Características.
 - c) Oferta básica de productos.
 - d) Relaciones externas con otras empresas.
3. Tendencias alimentarias y composición de ofertas gastronómicas.
 - a) Tipos de comida.
 - b) Elementos de una oferta gastronómica. Clasificación.
 - c) Variables que influyen en la elaboración de las ofertas gastronómicas.
4. «Marketing» de productos y de servicios.
 - a) Conceptos.
 - b) Características de los servicios.
 - c) Servicios versus productos.

- d) Finalidad del «marketing».
 - e) El plan de «marketing» como instrumento de gestión.
 - f) Fases en la creación de un concepto de restaurante, establecimiento de pastelería o establecimiento de panadería.
5. Análisis del mercado de restauración.
 - a) Fuentes de información.
 - b) Técnicas de investigación.
 - c) La oferta y la demanda de restauración.
 - d) El consumidor: elasticidad, necesidades y segmentación.
 6. Plan estratégico.
 - a) Diferenciación.
 - b) Segmentación.
 - c) Posicionamiento.
 7. «Marketing mix.»
 - a) Producto/servicio.
 - b) Precios.
 - c) Intermediación.
 - d) Comunicación.
 - e) Ventas.
 8. «Marketing» interno.
 - a) Concepto.
 - b) Prestación.
 - c) Elaboración de planes de acción.
 9. La «servucción».
 - a) Elementos de una teoría de «servucción».
 - b) El sistema «servucción» en un restaurante.
 - c) Implicaciones gerenciales.
 - d) Gestión de la participación del cliente.
 - e) Gestión del personal en contacto.
 - f) Gestión del soporte físico.
 10. La carta: útil de ventas y de gestión.
 - a) Concepto de margen de contribución.
 - b) La relación precio/volumen de ventas.
 - c) El sistema integrado.
 - d) Métodos para evaluar las ventas.
 11. Aspecto físico de las ofertas gastronómicas.
 - a) Principios básicos para elaborar una carta u oferta de productos de pastelería y panadería.
 - b) Diferentes tipos de menús. Presentación.
 - c) «Merchandising» de la carta/oferta de productos.

Módulo profesional 6: lengua extranjera

CONTENIDOS (duración 160 horas)

1. Uso de la lengua oral.

Participación en conversaciones, debates y exposiciones relativas a situaciones de la vida profesional y a situaciones derivadas de las diferentes actividades del sector empresarial.

 - a) Terminología específica.
 - b) Aspectos formales (actitud profesional adecuada al interlocutor de lengua extranjera).
 - c) Aspectos funcionales: intervenir de forma espontánea y personal en diálogos dentro de un contexto; utilizar fórmulas pertinentes de conversación en una situación profesional; extraer información específica propia del sector para construir una argumentación.
 - d) Facilitar la comunicación, utilizando todas las habilidades y estrategias posibles para poder afrontar cualquier tipo de situación de relación personal y/o laboral.

2. Uso de la lengua escrita.

Comprensión y redacción global y específica de documentos visuales, orales o escritos relacionados con aspectos profesionales.

a) Utilización de la terminología específica, seleccionando la acepción correcta en el diccionario técnico según el contexto de la traducción.

b) Selección de los elementos morfosintácticos (estructura de la oración, tiempos verbales, nexos y subordinación, formas impersonales, voz pasiva, etc.), de acuerdo con el documento que se pretenda elaborar.

c) Aplicación de fórmulas y estructuras hechas utilizadas en la comunicación escrita.

3. Aspectos socioculturales.

a) Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de la lengua extranjera.

b) Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.

c) Utilización de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socio-profesional con el fin de proyectar una buena imagen de empresa.

Módulo profesional 7: segunda lengua extranjera

CONTENIDOS (duración 160 horas)

1. Uso de la lengua oral.

a) Incrementar la capacidad de comunicación empleando las estrategias que estén a su alcance para familiarizarse con otra forma de enfocar el entorno socio-laboral: léxico socioprofesional, estrategias comunicativas para obtener una información más completa (solicitar precisiones, comprobar que lo que se ha dicho ha sido correctamente interpretado...), estrategias de participación en la conversación (colaborar en el mantenimiento de la conversación, mantener el turno de palabra, cambiar de tema...).

b) Incorporación al repertorio productivo de nuevas funciones comunicativas (hacer hipótesis, suposiciones, contradecir, persuadir, argumentar, etc.).

c) Reconocimiento de vocabulario y estructuras lingüísticas falsamente semejantes en las lenguas conocidas para evitar errores previsibles.

2. Uso de la lengua escrita.

Comprensión y producción de documentos sencillos (visuales, orales y escritos) relacionados con situaciones tanto de la vida cotidiana como de la profesional.

a) Transferencia de los conocimientos sobre la organización de distintos tipos de textos a la segunda lengua extranjera.

b) Uso sistemático del diccionario.

c) Utilización de obras técnicas instrumentales (libros de consulta, textos específicos...).

d) Incorporación de nuevos elementos morfosintácticos tales como las oraciones subordinadas, la voz pasiva, la concordancia de los tiempos verbales, etc.

3. Aspectos socioculturales.

Referentes sociales y culturales clave entre los hablantes de la lengua extranjera: la prensa, la publicidad, las relaciones laborales, el cine, etc.

Interpretación de algunos rasgos que definen el comportamiento sociolingüístico de los hablantes de la len-

gua extranjera, basándose en claves lingüísticas (como en la entonación, registros de lengua, etc.) o no lingüísticas (gestos, actitudes, etc.).

Actitud abierta a las distintas culturas representadas por los diferentes países de la lengua extranjera.

Módulo profesional 8: relaciones en el entorno de trabajo

CONTENIDOS (duración 65 horas)

1. La comunicación en la empresa.

a) Producción de documentos en los cuales se contengan las tareas asignadas a los miembros de un equipo.

b) Comunicación oral de instrucciones para la consecución de unos objetivos.

c) Tipos de comunicación: oral/escrita, formal/informal, ascendente/descendente/horizontal.

d) Etapas de un proceso de comunicación: emisores, transmisores, canales, mensajes, receptores, decodificadores, «Feedback».

e) Redes de comunicación, canales y medios.

f) Dificultades/barreras en la comunicación: el arco de distorsión, los filtros, las personas, el código de racionalidad.

g) Recursos para manipular los datos de la percepción: estereotipos, efecto halo, proyección, expectativas, percepción selectiva, defensa perceptiva.

h) La comunicación generadora de comportamientos.

i) Comunicación como fuente de crecimiento

j) El control de la información. La información como función de dirección.

2. Negociación.

a) Concepto y elementos.

b) Estrategias de negociación.

c) Estilos de influencia.

3. Solución de problemas y toma de decisiones.

a) Resolución de situaciones conflictivas originadas como consecuencia de las relaciones en el entorno de trabajo.

b) Proceso para la resolución de problemas: enunciado, especificación, diferencias, cambios, hipótesis, posibles causas, causa más probable.

c) Factores que influyen en una decisión: la dificultad del tema, las actitudes de las personas que intervienen en la decisión.

d) Métodos más usuales para la toma de decisiones en grupo: consenso, mayoría.

e) Fases en la toma de decisiones: enunciado, objetivos, clasificación, búsqueda de alternativas, evaluación, elección tentativa, consecuencias adversas, riesgos, probabilidad, gravedad, elección final.

4. Estilos de mando.

a) Dirección y/o liderazgo: definición, papel del mando.

b) Estilos de dirección: «Laissez-faire», paternalista, burocrático, autocrático, democrático.

c) Teorías, enfoques del liderazgo: teoría del «gran hombre», teoría de los rasgos, enfoque situacional, enfoque funcional, enfoque empírico, etc.

d) La teoría del liderazgo situacional de Paul Hersay.

5. Conducción/dirección de equipos de trabajo.

a) Aplicación de las técnicas de dinamización y dirección de grupos.

b) Etapas de una reunión.

c) Tipos de reuniones.

d) Técnicas de dinámica y dirección de grupos.

- e) Tipología de los participantes.
- f) Preparación de la reunión.
- g) Desarrollo de la reunión.
- h) Los problemas de las reuniones.

6. La motivación en el entorno laboral.

- a) Definición de la motivación.
- b) Principales teorías de motivación: McGregor, Maslow, Stogdell, Herzberg, McClelland, teoría de la equidad, etc.
- c) Diagnóstico de factores motivacionales: motivo de logro, «locus» control.

Módulo profesional 9: formación en centro de trabajo

CONTENIDOS (duración 710 horas)

1. Elaboración de menús, cartas y ofertas gastronómicas acordes con las características y la demanda del establecimiento.
2. Realización de operaciones de aprovisionamiento y su control.
 - a) Análisis de la información: deducción de necesidades de aprovisionamiento.
 - b) Verificación del estado de los equipos, cámaras y almacenes.
 - c) Aplicación de métodos de solicitud, recepción y almacenaje de mercancías.
 - d) Identificación y control de las materias primas recepcionadas.
 - e) Aplicación de sistemas y métodos de conservación.
3. Producción de elaboraciones culinarias y de pastelería.
 - a) Interpretación y utilización de partes de trabajo diarios. Desglose en operaciones elementales y en procedimientos de operación y control.
 - b) Elaboración de fichas técnicas de fabricación.
 - c) Comprobación del funcionamiento de los equipos y puesta a punto del lugar de trabajo.
 - d) Aplicación de técnicas de regeneración de productos.
 - e) Realización de cortes y despieces.
 - f) Realización de elaboraciones culinarias y de pastelería: aplicación de técnicas de preelaboración de productos, aplicación de técnicas de cocina, aplicación de técnicas de repostería, ejecución de operaciones de acabado.
4. Realización de operaciones de servicio.
 - a) Interpretación y utilización de partes de trabajo diarios. Desglose en operaciones elementales y en procedimientos de operación y control.
 - b) Puesta a punto del lugar de trabajo y del área de consumo de alimentos y bebidas: comprobación del funcionamiento de los equipos.
 - c) Montaje de servicios tipo «buffet», «self-service» o análogos.
 - d) Aplicación de técnicas, normas y procedimientos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas: preparación de platos a la vista del cliente, aplicación de procedimientos de facturación y cobro.
5. Realización de acciones de comercialización.
 - a) Ejecución de acciones publicitarias.
 - b) Aplicación de técnicas de atención al cliente y de venta de servicios en restauración.
6. Control de operaciones.
 - a) Elaboración de informes sobre su apreciación de las actividades productivas/formativas.

- b) Elaboración de informes sobre su participación en el control de calidad de los procesos de cocina, pastelería y servicio.

7. Utilización de medios informáticos como sistema de búsqueda, tratamiento y comunicación de información.

8. Aplicación de la normativa vigente de control de calidad en los alimentos y de las normas de seguridad e higiene en todas las fases de los procesos.

Módulo profesional 10: formación y orientación laboral

CONTENIDOS (duración 65 horas)

1. Salud laboral.
 - a) Condiciones de trabajo y seguridad. Salud laboral y calidad de vida. El medio ambiente y su conservación.
 - b) Factores de riesgo: físicos, químicos, biológicos, organizativos. Medidas de prevención y protección.
 - c) Técnicas aplicadas de la organización «segura» del trabajo.
 - d) Técnicas generales de prevención/protección. Análisis, evaluación y propuesta de actuaciones.
 - e) Casos prácticos.
 - f) Prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes.
 - g) Aplicación de técnicas de primeros auxilios: consciencia/inconsciencia, reanimación cardiopulmonar, traumatismos, salvamento y transporte de accidentados.
2. Legislación y relaciones laborales.
 - a) Derecho laboral: normas fundamentales.
 - b) La relación laboral. Modalidades de contratación, salarios e incentivos. Suspensión y extinción del contrato.
 - c) Seguridad Social y otras prestaciones.
 - d) Organos de representación.
 - e) Convenio colectivo. Negociación colectiva.
3. Orientación e inserción socio-laboral.
 - a) El mercado laboral. Estructura. Perspectivas del entorno.
 - b) El proceso de búsqueda de empleo: fuentes de información, mecanismos de oferta-demanda, procedimientos y técnicas.
 - c) Iniciativas para el trabajo por cuenta propia. Trámites y recursos de constitución de pequeñas empresas.
 - d) Recursos de auto-orientación profesional. Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales. La superación de hábitos sociales discriminatorios. Elaboración de itinerarios formativos/profesionalizadores. La toma de decisiones.
4. Principios de economía.
 - a) Variables macroeconómicas. Indicadores socioeconómicos. Sus interrelaciones.
 - b) Economía de mercado: oferta y demanda, mercados competitivos.
 - c) Relaciones socioeconómicas internacionales: CEE.
5. Economía y organización de la empresa.
 - a) Actividad económica de la empresa: criterios de clasificación.
 - b) La empresa: tipos de modelos organizativos. Áreas funcionales. Organigramas.
 - c) Funcionamiento económico de la empresa: patrimonio de la empresa, obtención de recursos: financiación propia, financiación ajena, interpretación de estados de cuentas anuales, costes fijos y variables.

ANEXO III

1. Especialidades del profesorado que debe impartir el módulo profesional incorporado al currículo del ciclo formativo de Técnico superior en Restauración

Módulo profesional	Especialidades del profesorado	Cuerpo
Segunda lengua extranjera.	Alemán, francés, inglés, italiano o portugués, en función del idioma elegido.	Profesor de Enseñanza Secundaria.

2. Requisitos de espacios e instalaciones del currículo del ciclo formativo de Técnico superior en Restauración

De conformidad con la disposición final segunda del Real Decreto 2218/1993, de 17 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico superior en Restauración, los requisitos de espacios e instalaciones de dicho ciclo formativo son:

Espacio formativo	Superficie — m ²	Grado de utilización — Porcentaje
Taller de cocina	210	20
Taller de pastelería y panadería ...	60	15
Aula de aplicaciones de hostelería y turismo	90	15
Aula polivalente	60	50

El «grado de utilización» expresa en tanto por ciento la ocupación del espacio por un grupo de alumnos prevista para la impartición del ciclo formativo.

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA

5832 *RESOLUCION de 10 de marzo de 1994, de la Dirección General de la Energía, por la que se hacen públicos los nuevos precios máximos de venta de gas natural para usos industriales.*

La Orden del Ministerio de Industria y Energía de 5 de enero de 1990, sobre tarifas y precios de gas natural para usos industriales y la Orden del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo de 4 de diciembre de 1992, han establecido los precios para los suministros de gas natural a usuarios industriales, en función de los precios de referencia de sus energías alternativas.

En cumplimiento de lo dispuesto en las mencionadas Ordenes, y con el fin de hacer públicos los nuevos precios de gas natural para usuarios industriales,

Esta Dirección General de la Energía ha resuelto lo siguiente:

Primero.—Desde las cero horas del día 15 de marzo de 1994, los precios máximos de venta, excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido, de aplicación a los suministros de gas natural para usos industriales, serán los que se indican a continuación:

1. Tarifas industriales para suministros de gas natural por canalización, de carácter firme.

1.1 Tarifas industriales para consumos diarios contratados inferiores a 12.500 termias:

Tarifa	Aplicación	Término fijo — Pesetas/mes	Precio unitario del término energía — Pesetas/termia
F _{AP}	Suministros alta presión .	21.300	2,8754
F _{MP}	Suministros media presión .	21.300	3,1754

1.2 Tarifas industriales para consumos diarios contratados superiores a 12.500 termias.

Tarifa	Precio del gas para suministros en alta presión (pesetas/termia)	
	Primer bloque	Segundo bloque
A	1,8322	1,7465
B	1,9361	1,8432
C	2,3073	2,1968
D	2,4362	2,3196
E	3,2043	3,0470

2. Tarifas industriales para suministros de gas natural por canalización, de carácter interrumpible:

Tarifa: I. Precio de gas (pesetas/termia): 1,7465.

3. Tarifas industriales para suministros de gas natural licuado (GNL), efectuados a partir de plantas terminales de recepción, almacenamiento y regasificación de GNL:

Tarifa: P. S. Precio del GNL (pesetas/termia): 2,6217.

Segundo.—Las facturaciones de los consumos correspondientes a los suministros de gas natural por canalización medidos por contador, relativas al período que incluya la fecha de entrada en vigor de esta Resolución o, en su caso, de otras Resoluciones anteriores o posteriores relativas al mismo período de facturación, se calcularán repartiendo proporcionalmente el consumo total correspondiente al período facturado a los días anteriores y posteriores a cada una de dichas fechas, aplicando a los consumos resultantes del reparto los precios que correspondan a las distintas Resoluciones aplicables.

Tercero.—Las empresas concesionarias del servicio público de distribución y suministro de gas natural para usos industriales adoptarán las medidas necesarias para la determinación de los consumos periódicos efectuados por cada uno de sus clientes, a efectos de proceder a la correcta aplicación de los precios de gas natural a que se refiere la presente Resolución.

Cuarto.—Los precios de aplicación para los suministros de gas natural licuado, señalados en la presente Resolución, se aplicarán a los suministros pendientes de ejecución el día de su entrada en vigor, aunque los pedidos correspondientes tengan fecha anterior. A estos efectos, se entiende como suministros pendientes de ejecución aquellos que no se hayan realizado a las cero