

por la que se resuelve el concurso de méritos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en la Consejería de Salud, convocado por Orden de 30 de septiembre de 1996.

En consecuencia, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 64 de la Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, he resuelto:

Primero. Anunciar la interposición del recurso contencioso-administrativo número 1363/97 (Sección 1.ª).

Segundo. Publicar la presente Orden en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y emplazar a aquellas personas, terceros interesados a cuyo favor hubieren derivado o derivaren derechos por la Orden impugnada para que comparezcan y se personen en autos ante la referida Sala, en el plazo de nueve días contados a partir del día siguiente a la publicación de la presente Orden.

Sevilla, 7 de octubre de 1997

JOSE LUIS GARCIA DE ARBOLEYA TORNERO
Consejero de Salud

CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA

ORDEN de 19 de septiembre de 1997, por la que se autoriza la supresión de unidades y cese de actividades docentes en los Centros privados de Educación Permanente de Adultos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, que se relacionan.

Examinados los expedientes incoados a instancia de los titulares de los Centros Privados de Educación Permanente de Adultos, en solicitud de autorización de supresión de unidades y cese de actividades docentes como Centros Privados.

Resultando que los citados expedientes han sido tramitados en forma reglamentaria por la Delegación Provincial de Educación y Ciencia correspondiente.

Resultando que dicha Delegación ha elevado propuestas sobre las referidas peticiones, acompañando los preceptivos informes de los correspondientes Servicios de Inspección en sentido favorable.

Resultando que los Centros objeto de los expedientes no han recibido subvención alguna por parte de la Administración Educativa o, en caso contrario, les es debidamente retirada.

Vistos la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (BOE de 27 de noviembre); la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (BOE de 4 de octubre); el Decreto 109/1992, de 9 de junio (BOJA de 20 de junio), sobre autorizaciones de Centros Docentes Privados para impartir Enseñanzas de Régimen General, que regula, asimismo, el procedimiento de cese de actividades de los Centros Escolares Privados; la Ley 3/1990, de 27 de marzo, para la Educación de Adultos (BOJA de 6 de abril); y demás disposiciones complementarias.

Esta Consejería de Educación y Ciencia ha dispuesto:

Autorizar, de conformidad con las propuestas emitidas, la supresión de unidades y cese de actividades a los Centros Privados de Educación Permanente de Adultos que se relacionan en el Anexo de la presente Orden, quedando nulas y sin ningún efecto las disposiciones que autorizaron el funcionamiento legal de dichos Centros, siendo necesario

para el caso de que se instase la reapertura de los mismos, dar cumplimiento a lo establecido en la normativa vigente en materia de autorización de Centros Escolares Privados.

Contra la presente Orden, que pone fin a la vía administrativa, cabe interponer en el plazo de dos meses a partir de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo competente del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, previa comunicación a esta Consejería de Educación y Ciencia, conforme a lo establecido en los artículos 37.1 de la Ley de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa y 110.3 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Sevilla, 19 de septiembre de 1997

MANUEL PEZZI CERETO
Consejero de Educación y Ciencia

ANEXO

PROVINCIA DE MÁLAGA

Municipio: Málaga.

Localidad: Málaga.

Código de Centro: 29010924.

Domicilio: Méndez Núñez, 1-1.º, 3.º

Denominación: Academia Monserrat.

Titular: Don Fernando Escobar Pascual.

Autorización: Supresión de 3 unidades de Educación Permanente de Adultos para 38 puestos escolares por cese de actividades del Centro. Por tanto, este Centro desaparece como tal.

Municipio: Campillos.

Localidad: Campillos.

Código de Centro: 29001844.

Domicilio: Carretera Gobantes, s/n.

Denominación: San José.

Titular: Promasa.

Autorización: Supresión de 3 unidades de Educación Permanente de Adultos para 120 puestos escolares.

Composición Resultante: 3 unidades de Educación Infantil (2.º ciclo) para 75 puestos escolares y 6 unidades de Educación Primaria para 150 puestos escolares, 12 unidades de Educación Secundaria Obligatoria para 360 puestos escolares y 8 unidades de Bachillerato para 280 puestos escolares.

ORDEN de 22 de septiembre de 1997, por la que se establecen orientaciones y criterios para la elaboración de proyectos curriculares, así como la distribución horaria y los itinerarios formativos de los títulos de formación profesional específica, que se integran en la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Los Decretos aprobados para cada uno de los títulos de Formación Profesional específica de grado medio y de grado superior han establecido los currículos de cada uno de los ciclos formativos correspondientes en la Comunidad Autónoma, considerando las necesidades de desarrollo económico y social y de recursos humanos de la estructura productiva de Andalucía. El carácter abierto y flexible de estos currículos permite adaptar los objetivos, las capacidades terminales, los contenidos y los criterios de evaluación de los diferentes módulos profesionales de los ciclos formativos al entorno del centro educativo y a las características de los alumnos y alumnas mediante un proceso

de concreción y desarrollo que corresponde al propio centro y al profesorado.

El entorno profesional, social, cultural y económico del centro, su ubicación geográfica y las características y necesidades de los alumnos y alumnas, constituyen los ejes prioritarios en la planificación de los procesos de enseñanza y aprendizaje. De esta forma, el centro educativo juega, por tanto, un papel determinante como vertebrador del conjunto de decisiones implicadas en el proceso de adaptación y desarrollo del currículo formativo.

Como se establece en los citados Decretos, la concreción y el desarrollo de los currículos de cada uno de los ciclos formativos se hará mediante la elaboración de Proyectos Curriculares que estarán inscritos en los respectivos Proyectos de Centro. Dichos Proyectos Curriculares habrán de incluir, entre otros elementos, la adecuación de los objetivos generales del ciclo formativo y la concreción de las capacidades terminales y contenidos de los módulos profesionales. Para ello, es necesario que la Consejería de Educación y Ciencia regule el proceso de elaboración de Proyectos Curriculares y ofrezca orientaciones que faciliten a los centros educativos su concreción y al profesorado la realización de las programaciones.

Los ciclos formativos de Formación Profesional específica permiten a los alumnos y alumnas cursar estas enseñanzas profesionales de acuerdo con sus intereses, habilidades y aptitudes. Para facilitar la organización de los centros y el aprovechamiento óptimo de sus recursos, procede establecer la distribución horaria y el itinerario formativo que permita lograr los objetivos y capacidades profesionales de los citados ciclos formativos.

En consecuencia, esta Consejería de Educación y Ciencia ha dispuesto:

I. Disposiciones generales

Primero. Marco normativo.

Los centros educativos autorizados a impartir los ciclos formativos de Formación Profesional específica de grado superior de Agencias de Viajes; Alojamiento; Información y Comercialización Turísticas; Restauración, y de grado medio de Servicios de Restaurante y Bar; Cocina y Pastelería y Panadería, lo harán de acuerdo con el currículo oficial establecido en los Decretos 128/1994, de 7 de junio; 178/1995, de 25 de julio; 130/1994, de 7 de junio; 179/1995, de 25 de julio; 177/1995, de 25 de julio; 129/1994, de 7 de junio; 180/1995, de 25 de julio, respectivamente, que regulan estos títulos para la Comunidad Autónoma de Andalucía, y las orientaciones y criterios establecidos en la presente Orden.

Segundo. Proyecto Curricular del ciclo formativo.

El Proyecto Curricular del ciclo formativo constituye el instrumento pedagógico-didáctico que articula a largo plazo el conjunto de actuaciones educativas del centro y tiene como objetivo alcanzar las finalidades educativas del mismo.

Tercero. Elementos que integran el Proyecto Curricular.

1. El Proyecto Curricular del ciclo formativo incluirá de manera coherente e integrada los diversos apartados que intervienen directamente en el desarrollo de estas enseñanzas. Contendrá, al menos, los siguientes elementos:

a) Análisis del entorno socioeconómico y de sus posibilidades formativas que contendría, entre otros, los siguientes elementos:

- Conocimiento de las empresas e instituciones de la zona que están relacionadas con la formación a impartir.
- Determinación de sus productos y servicios más característicos.

- Conocimiento de las tecnologías y los sistemas organizativos que ofrecen.

- Conocimiento, en la medida de lo posible, de la evolución tecnológica y laboral previsible en estas empresas e instituciones.

b) Análisis de las características de los alumnos y de los recursos humanos y materiales del centro educativo.

c) Adecuación de los objetivos generales del ciclo formativo al contexto profesional y socioeconómico del centro educativo y a las características del alumnado.

d) Organización curricular del ciclo formativo que comprenderá, al menos, la secuenciación de los módulos profesionales dentro de cada curso, los criterios sobre la distribución del horario lectivo y la utilización de los espacios formativos que son requeridos.

e) Establecer los criterios para la organización y secuenciación de los contenidos en cada uno de los módulos profesionales y proceder a su distribución en unidades didácticas.

f) Pautas sobre la evaluación de los alumnos con referencia explícita al modo de realizarla.

g) Orientaciones metodológicas adoptadas para el desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje.

h) Plan de recuperación para alumnos matriculados en segundo curso que tengan módulos profesionales pendientes de evaluación positiva en el curso anterior.

i) Planificación y organización de los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado.

j) Plan de orientación educativa, profesional y para la inserción laboral de los alumnos y alumnas.

k) Programaciones didácticas de los módulos profesionales.

l) Necesidades de formación permanente para el profesorado que imparte el ciclo formativo.

m) Plan de evaluación del Proyecto Curricular del ciclo formativo.

2. Las programaciones de los módulos profesionales, realizadas a partir del Proyecto Curricular del Ciclo Formativo, incluirán al menos los siguientes elementos:

a) Relación de capacidades terminales contextualizadas respecto al entorno socioeconómico del centro y a las características de los alumnos y alumnas.

b) Secuencia de unidades didácticas que integran el módulo.

c) Estrategias metodológicas y de evaluación, así como los materiales seleccionados para su utilización en el proceso de enseñanza y aprendizaje.

d) En cada unidad didáctica:

- Capacidades terminales de referencia a las que atiende la unidad.

- Análisis de contenidos en conceptuales, procedimentales y actitudinales.

- Criterios e instrumentos de evaluación.

e) Las actividades complementarias y extraescolares que se propongan en cada uno de los módulos.

Cuarto. Proyecto Curricular conjunto.

1. Los centros educativos de un área geográfica determinada podrán elaborar de forma conjunta un Proyecto Curricular de un mismo ciclo formativo. En cualquier caso, dicho proyecto habrá de ser aprobado en cada uno de los centros educativos de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente para el Proyecto Curricular de Centro.

2. El desarrollo del Proyecto Curricular del ciclo formativo de Formación Profesional específica deberá realizarse de manera integrada y coordinada con los corres-

pondientes Proyectos Curriculares de Centro de la zona de influencia del centro educativo, considerando al mismo tiempo los Proyectos Curriculares de la etapa anterior.

Quinto. Modificación del Proyecto Curricular.

1. A lo largo de los sucesivos años de su aplicación los centros educativos podrán ir modificando su Proyecto Curricular de ciclo formativo de Formación Profesional específica, una vez desarrollado el plan de evaluación que se indica en el apartado tercero de la presente Orden.

2. Dicha modificación, en la medida que afecte a la adecuación y distribución de objetivos, capacidades terminales, contenidos y criterios de evaluación, se aplicará únicamente a los alumnos y alumnas que comiencen el ciclo formativo. En cualquier caso, estos elementos permanecerán sin modificaciones para un mismo grupo de alumnos y alumnas a lo largo del ciclo formativo de acuerdo con el proyecto inicial.

II. Horario e itinerario formativo

Sexto. Jornada lectiva.

La jornada lectiva de cada uno de los ciclos formativos de Formación Profesional específica en el centro educativo será, con carácter general, de 30 horas semanales.

Séptimo. Horario e itinerario formativo.

La distribución del horario lectivo semanal y el itinerario formativo, en su caso, de los módulos profesionales asociados a la competencia y socioeconómicos de los ciclos formativos de Formación Profesional específica de grado superior de Agencia de Viajes; Alojamiento; Información y Comercialización Turísticas; Restauración, y de grado medio de Servicios de Restaurante y Bar; Cocina y Pastelería y Panadería, son los que se establecen en el Anexo I de la presente Orden.

III. Módulos profesionales socioeconómicos

Octavo. Finalidades de los módulos profesionales socioeconómicos.

Los módulos profesionales socioeconómicos contribuirán de forma específica a alcanzar de las siguientes finalidades:

a) Conocer las condiciones de salud y riesgo de la profesión y fomentar actitudes de prevención, protección y mejora de la defensa de la salud y el medio en que se desarrolla la actividad profesional.

b) Conocer la legislación laboral básica aplicable en el mundo laboral sobre los derechos y obligaciones de los trabajadores y la organización básica de una empresa.

c) Adquirir conocimientos sobre aspectos básicos de economía sólo en los ciclos formativos de grado superior.

d) Favorecer procesos de inserción laboral para el ejercicio de la profesión tanto por cuenta propia como ajena.

e) Conocer el sector productivo correspondiente al ciclo formativo en Andalucía.

IV. Formación en centros de trabajo y proyecto integrado

Noveno. Finalidades de los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado.

1. Los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado tendrán las siguientes finalidades:

a) Complementar la adquisición por los alumnos y alumnas de la competencia profesional conseguido en los demás módulos profesionales correspondientes al ciclo formativo.

b) Contribuir al logro de las finalidades generales de la Formación Profesional, adquiriendo la competencia profesional característica del título y una identidad y madurez profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de cualificaciones.

c) Evaluar los aspectos más relevantes de la competencia profesional adquirida por el alumnado y, en particular, acreditar los más significativos de la competencia requerida en el empleo.

d) Adquirir el conocimiento de la organización productiva correspondiente al perfil profesional y el sistema de relaciones sociolaborales del centro de trabajo, a fin de facilitar su futura inserción profesional.

e) Comprender de una forma integrada aspectos sobresalientes de la competencia profesional que han sido abordados en otros módulos profesionales del ciclo formativo.

f) Integrar ordenadamente distintos conocimientos sobre organización, características, condiciones, tipologías, técnicas y procesos que se desarrollan en las diferentes actividades productivas del sector.

g) Adquirir conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que favorezcan el desarrollo de capacidades que sean demandadas por el entorno productivo en que radica el centro educativo y que no pueden ser contempladas en los otros módulos profesionales.

2. Las capacidades terminales y criterios de evaluación de los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado de cada uno de los ciclos formativos de grado superior de Agencia de Viajes; Alojamiento; Información y Comercialización Turísticas; Restauración, y de grado medio de Servicios de Restaurante y Bar; Cocina y Pastelería y Panadería, son los que figuran en el Anexo II de la presente Orden.

3. En los Proyectos Curriculares de los Ciclos Formativos se determinarán tanto las actividades que deberán realizar los alumnos y alumnas, como las duraciones horarias de los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado, respetando, en todo caso, los mínimos establecidos en los correspondientes Decretos.

4. Los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado se realizarán al final del ciclo formativo de Formación Profesional específica, una vez superados los módulos profesionales asociados a la competencia y los socioeconómicos, con las excepciones establecidas en el artículo sexto, apartados 5 y 6, de la Orden de 26 de julio de 1995, sobre evaluación en los ciclos formativos de Formación Profesional específica en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

5. Los alumnos y alumnas tendrán asignado un tutor docente para el seguimiento y evaluación del módulo profesional de Formación en centros de trabajo. De igual forma, la empresa o centro de trabajo designará un tutor laboral que asesorará y orientará al alumnado en la realización de las actividades formativas programadas e informará al tutor docente sobre el grado de cumplimiento del programa formativo y la competencia mostrada por el alumno o alumna en las situaciones de trabajo.

6. El módulo profesional de Proyecto integrado será realizado por los alumnos y alumnas con la orientación y asesoramiento de un tutor docente, que llevará a cabo la evaluación del mismo.

Disposición derogatoria única.

Quedan derogadas las Ordenes de la Consejería de Educación y Ciencia por las que se establecen orientaciones y criterios para la elaboración de Proyectos Curriculares de centros, así como la distribución horaria y los itinerarios formativos de los ciclos formativos de Formación Profesional específica, de 8 de enero de 1996, de Agencias de Viajes; 18 de enero de 1996, de Alojamiento; 16 de

noviembre de 1995, de Información y Comercialización Turísticas; de 8 de enero de 1996, de Servicios de Restaurante y Bar; de 16 de noviembre de 1995, de Cocina y de 11 de marzo de 1996, de Pastelería y Panadería.

Disposición final primera.

Se faculta a la Dirección General de Formación Profesional y Solidaridad en la Educación, a la Dirección General de Recursos Humanos y a la Dirección General de Evaluación Educativa y Formación del Profesorado para que puedan dictar cuantas disposiciones sean precisas para

la ejecución, interpretación y cumplimiento de la presente Orden.

Disposición final segunda.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 22 de septiembre 1997

MANUEL PEZZI CERETO
Consejero de Educación y Ciencia

Ciclo formativo: Información y Comercialización Turísticas.

Grado: Superior.

MÓDULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES
1. Diseño y comercialización de productos turísticos locales y regionales.	6
2. Asistencia y guía de grupos.	4
3. Información turística en destino.	4
4. Productos y destinos turísticos nacionales e internacionales.	3
5. Lengua extranjera.	5
6. Segunda lengua extranjera.	5
7. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	1
8. Formación y orientación laboral.	2
TOTAL	30

La duración en conjunto de los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado será de 440 horas.

Ciclo formativo: Restauración.

Grado: Superior.

MÓDULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES	
	1º CURSO	2º CURSO (*)
1. Procesos de cocina.	8	
2. Procesos de pastelería y panadería.	4	
3. Procesos de servicio.	7	
4. Administración de establecimientos de restauración.		12
5. Marketing en restauración.		10
6. Lengua extranjera.	5	
7. Segunda lengua extranjera.	5	
8. Relaciones en el entorno de trabajo.		4
9. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	1	
10. Formación y orientación laboral.		4
TOTALES	30	30

(*) 16 semanas.

La duración en conjunto de los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado será de 560 horas.

ANEXO I

Ciclo formativo: Agencias de Viajes.

Grado: Superior.

MÓDULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES
1. Producción y venta de servicios turísticos en agencias de viajes.	5
2. Gestión económico-administrativa en agencias de viajes.	3
3. Organización y control en agencias de viajes.	4
4. Comercialización de productos de servicios turísticos.	3
5. Lengua extranjera.	5
6. Segunda lengua extranjera.	5
7. Relaciones en el entorno de trabajo.	2
8. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	1
9. Formación y orientación laboral.	2
TOTAL	30

La duración en conjunto de los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado será de 440 horas.

Ciclo formativo: Alojamiento.

Grado: Superior.

MÓDULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES
1. Recepción y atención al cliente.	5
2. Regiduría de pisos.	3
3. Organización y control del alojamiento.	4
4. Comercialización de productos y servicios turísticos.	3
5. Lengua extranjera.	5
6. Segunda lengua extranjera.	5
7. Relaciones en el entorno de trabajo.	2
8. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	1
9. Formación y orientación laboral.	2
TOTAL	30

La duración en conjunto de los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado será de 440 horas.

Ciclo formativo: Pastelería y Panadería.

Grado: Medio.

MÓDULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	3
2. Bebidas.	4
3. Técnicas elementales de cocina.	3
4. Técnicas de servicio y de atención al cliente.	11
5. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	3
6. Lengua extranjera.	3
7. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	1
8. Formación y orientación laboral.	2
TOTAL	30

La duración en conjunto de los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado será de 440 horas.

Ciclo formativo: Cocina.

Grado: Medio.

MÓDULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES	
	1º CURSO	2º CURSO (*)
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	3	
2. Prelaboración y conservación de alimentos.	10	
3. Técnicas culinarias.	12	
4. Repostería.		7
5. Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente.	4	
6. Elaboraciones y productos culinarios.		12
7. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.		4
8. Lengua extranjera.		4
9. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	1	
10. Formación y orientación laboral.		3
TOTALES	30	30

(*) 22 semanas.

La duración en conjunto de los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado será de 368 horas.

MÓDULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	3
2. Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.	3
3. Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.	7
4. Panificación y pastelería salada.	7
5. Productos de pastelería y repostería.	4
6. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	3
7. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	1
8. Formación y orientación laboral.	2
TOTAL	30

La duración en conjunto de los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado será de 440 horas.

ANEXO II

CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO Y PROYECTO INTEGRADO DEL CICLO FORMATIVO: AGENCIAS DE VIAJES.
GRADO: SUPERIOR.

CAPACIDADES TERMINALES:

1.- Informar a clientes sobre destinos, productos, servicios y tarifas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Atender los requerimientos informativos de los clientes, identificando sus necesidades y utilizando una lengua extranjera si fuese necesario.
- Recuperar la información adecuada de los medios y soportes disponible.
- Discernir, en función de la capacidad de asesoramiento asignada, las peticiones de información que se puedan atender directamente y aquellas que se deben traspassar al personal de la empresa cualificado para ello, actuando consecuentemente.
- Registrar los datos del solicitante y de la información solicitada en los registros establecidos por la empresa.
- Registrar, en los soportes predeterminados para ello por la empresa, la información aportada a los clientes.

- 2.- Gestionar de los proveedores la prestación de sus servicios a favor de los clientes y emitir, bajo supervisión, documentos que acreditan el derecho de los clientes a recibir los servicios cuyos derechos de uso han adquirido.
 - Interpretar adecuadamente la información e instrucciones proporcionadas por el personal de la empresa en relación con servicios vendidos a clientes.
 - Gestionar de los prestatarios, con los medios y técnicas disponibles, la reserva y confirmación de dichos servicios, utilizando una lengua extranjera si fuese necesario.
 - Comunicar al personal de la agencia de quien se ha recibido el encargo de solicitud de los servicios la situación en que ha quedado la reserva.
 - Cumplimentar documentos de reconfirmación de los servicios reservados.
 - Bajo supervisión, y conforme a las instrucciones recibidas al efecto, emitir los documentos que acreditan el derecho de los clientes a recibir los servicios reservados.
 - Registrar y referenciar los expedientes y los documentos originados en los procesos de gestión de reservas y de emisión.
- 3.- Controlar el material y documentos en "stock" y los documentos emitidos y originados en los procesos administrativos de la agencia.
 - Asimilar y poner en práctica las directrices de la empresa y de los proveedores en lo referente a almacenaje y custodia de documentos y material.
 - Controlar la recepción y "stock" de material de documentos, y registrar cantidades y numeraciones, informando al efecto al responsable de la empresa.
 - Archivar copias de documentos conforme a los criterios establecidos por la empresa, comprobando que se encuentran debidamente referenciados.
 - Controlar las copias de proveedores de los documentos emitidos y confeccionar, bajo supervisión, los partes de ventas correspondientes.
 - Rastrear y localizar documentos involucrados en incidencias internas y reclamaciones de proveedores.
 - Recoger información destinada a la definición del plan de marketing de la agencia.
 - Participar en acciones concretas de los programas comerciales, tales como vistas a clientes potenciales o actuales y distribución de información y ofertas, actuando de acuerdo con los criterios establecidos.
 - Desarrollar acciones comerciales y distribuir información y ofertas a clientes potenciales, utilizando una lengua extranjera si fuera necesario.
- 4.- Desarrollar, bajo supervisión, acciones comerciales de la empresa.
 - Definir y planificar con detalle el/los contenido/s para el desarrollo de un proyecto identificado en el campo profesional de la figura de agencias de viajes.
- 5.- Actuar conforme a criterios de seguridad e higiene en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.
 - Aplicar en todo momento las normas higiénico-sanitarias y de seguridad en el desarrollo de las distintas actividades, tanto las recogidas en la normativa específica como las particulares establecidas por la empresa o entidad.
- 6.- Comportarse de forma responsable en el centro de trabajo e integrarse en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.
 - Identificar los riesgos asociados a las instalaciones y a los equipos.
 - Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos permitidos y no abandonando la actividad antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados y comunicados a las personas responsables.
 - Interpretar y ejecutar con diligencia e iniciativa las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.
 - Observar los procedimientos y normas internas establecidas en el centro de trabajo y respetar la estructura de mando de la empresa.
 - Asumir las normas y los procedimientos de trabajo participando en las mejoras de calidad y productividad.
 - Identificar las repercusiones de su trabajo en la actividad y en el logro de los objetivos de la organización.
 - Coordinar la actividad propia con la del resto del personal para estimar procedimientos y distribución de tareas, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.
 - Mantener relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.
 - Demostrar un buen hacer profesional, cumpliendo los objetivos y tareas asignadas en orden de prioridades y con criterios de productividad y eficacia en el trabajo.
 - Ser receptivo a las consideraciones y observaciones que se hagan sobre la actitud demostrada y las tareas desarrolladas.
 - Realizar el relevo obteniendo toda la información disponible del antecesor y/o transmitiendo la información relevante derivada de su permanencia en el puesto de trabajo.
 - Identificar y obtener la información necesaria.
 - A partir de informaciones relevantes sobre las actividades del sector productivo:
- 7.-
 - Definir y planificar con detalle el/los contenido/s para el desarrollo de un proyecto identificado en el campo profesional de la figura de agencias de viajes.

- Tramitar y revisar la documentación, vigilando su corrección de fondo y forma.
- Mantener actualizado el fichero de clientes con información específica sobre los mismos.
- Elaborar los cuadros y estadísticas que le sean solicitados, mediante la recopilación de la información necesaria.
- Prestar servicios propios de la recepción-conserjería.
- Registrar y cobrar los servicios consumidos por los clientes.
- Atender comunicaciones internas y externas.
- Atender y asesorar debidamente a los clientes, e informar sobre los servicios habituales o en promoción que ofrece el establecimiento, más adecuados a sus necesidades.
- Utilizar, si procede, una lengua extranjera en la realización de las operaciones propias de la recepción.
- Preparar y manejar correctamente los equipos y utensilios del departamento.
- Realizar arreglos florales y de elementos decorativos adecuados al establecimiento, a la estación del año y a eventos específicos.
- Cumplimentar documentos de control y comunicación utilizados en el establecimiento en materia de mantenimiento.
- Elaborar inventarios de la dotación y presentarlos correctamente.
- Realizar procesos completos de higienización y presentación de lencería y ropa.
- Identificar riesgos asociados al uso de los equipos y productos de limpieza, lavandería y lencería.
- Aplicar y verificar la aplicación de las normas de seguridad e higiene establecidas legalmente y las propias del centro de trabajo.
- Supervisar una puesta a punto de habitaciones y áreas comunes, emitiendo el informe oportuno.
- Formalizar solicitudes de aprovisionamiento que se autoricen de acuerdo con los procedimientos establecidos y las instrucciones recibidas.

2.- Supervisar o realizar de forma autónoma operaciones propias del departamento de pisos y áreas comunes, lavandería y lencería, actuando con criterios de seguridad e higiene en sus actividades.

- Analizar e interpretar la información.
- Proponer una idea para un proyecto encuadrado en el campo profesional de esta figura.
- Definir el proyecto justificando su finalidad, objeto, características y viabilidad.
- A partir de la idea de proyecto integrado ya definida:
 - Describir la estructura general del proyecto.
 - Determinar la documentación técnica necesaria.
 - Identificar los medios, recursos y espacios relacionándolos con sus características.
 - Precisar los tiempos de realización.
 - Seleccionar la normativa aplicable al desarrollo del proyecto.
- Partiendo del proyecto integrado definido:
 - Elaborar los cálculos necesarios para la realización del proyecto.
 - Determinar las fases de ejecución.
 - Realizar, en su caso, las operaciones necesarias, aplicando los criterios de calidad y seguridad establecidos.
- Ante una serie de problemas concretos derivados de la simulación/ejecución del proyecto:
 - Proponer, al menos, dos soluciones posibles a los problemas planteados.
 - Justificar la solución elegida.
- Seleccionar las variables de cada una de las fases del proyecto susceptibles de ser evaluadas.
- Revisar las soluciones o decisiones que se han tomado en la simulación/ejecución del proyecto.
- Evaluar las variables de cada una de las fases del proyecto y éste mismo en su conjunto.

CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO Y PROYECTO INTEGRADO DEL CICLO FORMATIVO: ALOJAMIENTO. GRADO: SUPERIOR.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 1.- Realizar de forma autónoma operaciones propias de la recepción utilizando medios informáticos si procede.
 - Confeccionar "plannings" de reservas.
 - Formalizar entradas y salidas de clientes.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 8.- Simular/Ejecutar el proyecto, ideando soluciones para su realización.

- 9.- Valorar en su conjunto y justificar las decisiones tomadas en la definición, planificación, simulación y ejecución del proyecto.

- 3.- Realizar acciones o actividades relativas a la planificación o programación del departamento, en el marco de la planificación estratégica y bajo supervisión del resultado.
- Definir un presupuesto de tesorería.
 - Programar el trabajo de un período.
 - Definir criterios que permitan el control y la evaluación del trabajo.
 - Definir un procedimiento de recepción de suministros.
 - Evaluar, mediante el informe oportuno, la prestación del servicio de recepción, conservación y comunicaciones.
 - Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos permitidos y no abandonando la actividad antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados y comunicados a las personas responsables.
 - Interpretar y ejecutar con diligencia e iniciativa las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.
 - Observar los procedimientos y normas internas establecidas en el centro de trabajo y respetar la estructura de mando de la empresa.
 - Asumir las normas y procedimientos de trabajo participando en las mejoras de calidad y productividad.
 - Identificar las repercusiones de su trabajo en la actividad y en el logro de los objetivos de la organización.
 - Coordinar la actividad propia con la del resto del personal para estimar procedimientos y distribución de tareas, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.
 - Mantener relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.
 - Demostrar un buen hacer profesional, cumpliendo los objetivos y tareas asignadas en orden de prioridades y con criterios de productividad y eficacia en el trabajo.
 - Ser receptivo a las consideraciones y observaciones que se hagan sobre la actitud demostrada y las tareas desarrolladas.
 - Realizar el relevo obteniendo toda la información disponible del antecesor y/o transmitiendo la información relevante derivada de su permanencia en el puesto de trabajo.
- 4.- Comportarse de forma responsable en el centro de trabajo e integrarse en el sistema de relaciones técnico profesionales de la empresa.
- 5.- Definir y planificar con detalle el/los contenido/s para el desarrollo de un proyecto identificado en el campo profesional de la figura de alojamiento.
- Identificar y obtener la información necesaria.
 - A partir de informaciones relevantes sobre las actividades del sector productivo,
 - Analizar e interpretar la información.
 - Proponer una idea para un proyecto encuadrado en el campo profesional de esta figura.
 - Definir el proyecto justificando su finalidad, objeto, características y viabilidad.
 - A partir de la idea de proyecto integrado ya definida:
 - Describir la estructura general del proyecto.
 - Determinar la documentación técnica necesaria.
 - Identificar los medios, recursos y espacios relacionándolos con sus características.
 - Precisar los tiempos de realización.
 - Seleccionar la normativa aplicable al desarrollo del proyecto.
- 6.- Simular/Ejecutar el proyecto, ideando soluciones para su realización.
- Partiendo del proyecto integrado definido:
 - Elaborar los cálculos necesarios para la realización del proyecto.
 - Determinar las fases de ejecución.
 - Realizar, en su caso, las operaciones necesarias, aplicando los criterios de calidad y seguridad establecidos.
 - Ante una serie de problemas concretos derivados de la simulación/ejecución del proyecto:
 - Proponer, al menos, dos soluciones posibles a los problemas planteados.
 - Justificar la solución elegida.
- 7.- Valorar en su conjunto y justificar las decisiones tomadas en la definición, planificación, simulación y ejecución del proyecto.
- Seleccionar las variables de cada una de las fases del proyecto susceptibles de ser evaluadas.
 - Revisar las soluciones o decisiones que se han tomado en la simulación/ejecución del proyecto.
 - Evaluar las variables de cada una de las fases del proyecto y éste mismo en su conjunto.

CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO Y PROYECTO INTEGRADO DEL CICLO FORMATIVO: INFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN TURÍSTICAS. GRADO: SUPERIOR.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 1.- Realizar las tareas de apoyo que se derivan del estudio del mercado turístico de una zona o localidad.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Obtener datos de fuentes de información secundarias acerca del mercado turístico.
- Obtener información diseñando y aplicando diferentes instrumentos.
- Identificar el conjunto de recursos turísticos de una zona o localidad y clasificarlos, atendiendo a su naturaleza (recursos naturales y culturales) y a su potencialidad turística.
- Identificar la oferta turística básica y complementaria de la zona.
- Colaborar en el estudio de la demanda turística actual y potencial de la zona a través de los datos obtenidos.
- Aportar sugerencias sobre las posibilidades de mejora o desarrollo de productos turísticos, basándose en el estudio realizado.

- 2.- Realizar, a su nivel, tareas de diseño y/o desarrollo de productos turísticos locales.

- Identificar posibles ayudas de las diferentes administraciones, local, autonómica o estatal, o de programas europeos, que aporten apoyo económico o de gestión para el desarrollo o puesta en marcha de iniciativas turísticas.
- Colaborar en los estudios de viabilidad de desarrollo o mejora de productos turísticos.
- Preparar, siguiendo las instrucciones recibidas, las acciones que se deben llevar a cabo para el desarrollo o mejora de los productos turísticos.

- Colaborar en el seguimiento del desarrollo de los productos turísticos.

- 3.- Colaborar en la comercialización de un producto o destino turístico.

- Realizar el estudio de costes de las acciones comerciales.
- Desarrollar acciones comerciales bajo supervisión.
- Preparar y desarrollar acciones de comercialización de un determinado producto o destino turístico utilizando, en caso necesario, una lengua extranjera.

- 4.- Planificar el acompañamiento de un grupo en una visita o viaje organizado, identificando y recopilando la documentación y la información necesaria.

- Identificar las características y posibilidades de la ruta o visita.
- Identificar, seleccionar y recopilar información útil y referente al lugar o lugares que se pueden visitar.
- Comprobar que se dispone de la documentación necesaria y requerida en el viaje.
- Diseñar o colaborar en el diseño de un modelo de encuesta que permita conocer el nivel de satisfacción de los turistas tras la prestación del servicio.
- Verificar que todos los componentes del grupo disponen de la documentación necesaria.

- 5.- Acompañar y atender a grupos en "transfer" y visitas locales.

- Recoger, recoger, acompañar e informar al grupo correctamente, logrando que en todo momento se sienta seguro, convenientemente informado y atendido.
- Obtener, a través del cuestionario diseñado, las opiniones de los viajeros acerca del servicio realizado.
- Elaborar un informe de cada "transfer" o visita realizada que contenga información sobre el cumplimiento de la programación establecida, las desviaciones detectadas y las soluciones adoptadas y el nivel de satisfacción de los componentes del grupo.

- Llevar a cabo las acciones necesarias en el acompañamiento a grupos en "transfer", utilizando, en caso necesario, una lengua extranjera.

- 6.- Atender, a su nivel, las necesidades de información y asistencia de los usuarios de un centro o servicio de información turística, utilizando los medios disponibles y aplicando los procedimientos establecidos.

- Resolver las situaciones más habituales de solicitud de información, directamente o a través de otros medios (teléfono, fax, carta, etc...), aportando al usuario los documentos adecuados a la demanda de información realizada.
- Atender adecuadamente los casos de presentación de reclamaciones:
 - Informando y asesorando de los derechos y posibles acciones que se deben emprender para la presentación de una reclamación.
 - Demostrando una actitud segura correcta y objetiva.
- Registrar las consultas y reclamaciones adecuadamente.
- Cumplimentar los documentos requeridos para la gestión administrativa del centro.
- Clasificar documentos, folletos, revistas y materiales gráficos e informativos de acuerdo con el sistema establecido.

- 7.- Colaborar con los responsables de la organización de un Centro de Información turística en las funciones propias de su cargo.
- 8.- Comportarse de forma responsable en el centro de trabajo y cuando represente a la empresa o entidad, así como integrarse en el sistema de relaciones técnico-profesionales.
- Proporcionar la información requerida y atender las reclamaciones presentadas utilizando, en caso necesario, una lengua extranjera.
 - Realizar la planificación del trabajo de un período.
 - Analizar los resultados de la actividad diaria.
 - Realizar informes a partir de los datos estadísticos obtenidos.
 - Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos permitidos y no abandonando la actividad antes de los establecidos sin motivos debidamente justificados y comunicados a las personas responsables.
 - Interpretar y ejecutar con diligencia e iniciativa las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adscrita en cada momento.
 - Observar los procedimientos y normas internas establecidas en el centro de trabajo y respetar la estructura de mando de la empresa, o entidad en la que se encuentre.
 - Asumir las normas y los procedimientos de trabajo, participando en las mejoras de calidad y productividad.
 - Identificar las repercusiones de su trabajo en la actividad y en el logro de los objetivos de la organización.
 - Coordinar la actividad propia con la del resto del personal para estimar procedimientos y distribución de tareas, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.
 - Mantener relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.
 - Demostrar un buen hacer profesional, cumpliendo los objetivos y tareas asignadas en orden de prioridad y con criterios de productividad y eficacia en el trabajo
 - Ser receptivo a las consideraciones y observaciones que se hagan sobre la actitud demostrada y las tareas desarrolladas.
 - Realizar, si procede, el relevo obteniendo toda la información disponible del antecesor y/o transmitiendo la información relevante derivada de su permanencia en el puesto de trabajo.
- 9.- Definir y planificar con detalle el/los contenido/s para el desarrollo de un proyecto identificado en el campo profesional de la figura de información y comercialización turística.
- Identificar y obtener la información necesaria.
 - A partir de informaciones relevantes sobre las actividades del sector productivo:
 - Analizar e interpretar la información.
 - Proponer una idea para un proyecto encuadrado en el campo profesional de esta figura.
 - Definir el proyecto justificando su finalidad, objeto, características y viabilidad.
 - A partir de la idea de proyecto integrado ya definida:
 - Describir la estructura general del proyecto.
 - Determinar la documentación técnica necesaria.
 - Identificar los medios, recursos y espacios relacionándolos con sus características.
 - Precisar los tiempos de realización.
 - Seleccionar la normativa aplicable al desarrollo del proyecto.
- 10.- Simular/Ejecutar el proyecto, ideando soluciones para su realización.
- Partiendo del proyecto integrado definido:
 - Elaborar los cálculos necesarios para la realización del proyecto.
 - Determinar las fases de ejecución.
 - Realizar, en su caso, las operaciones necesarias, aplicando los criterios de calidad y seguridad establecidos.
 - Ante una serie de problemas concretos derivados de la simulación/ejecución del proyecto:
 - Proponer, al menos, dos soluciones posibles a los problemas planteados.
 - Justificar la solución elegida.
- 11.- Valorar en su conjunto y justificar las decisiones tomadas en la definición, planificación, simulación y ejecución del proyecto.
- Seleccionar las variables de cada una de las fases del proyecto susceptibles de ser evaluadas.
 - Revisar las soluciones o decisiones que se han tomado en la simulación/ejecución del proyecto.
 - Evaluar las variables de cada una de las fases del proyecto y éste mismo en su conjunto.

**CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LOS MÓDULOS
PROFESIONALES DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO Y PROYECTO INTEGRADO DEL
CICLO FORMATIVO: RESTAURACIÓN.
GRADO: SUPERIOR.**

CAPACIDADES TERMINALES:

- 1.- Elaborar información sobre ofertas gastronómicas teniendo en cuenta el mercado y público objetivo, las normas de calidad establecidas, normas nutricionales y dietéticas y objetivos económicos de la empresa.

- 2.- Aplicar las técnicas de comercialización de productos y/o servicios de alimentos y bebidas en la definición de estrategias de comunicación y distribución comerciales en la empresa.

- 3.- Definir (bajo "supervisión de resultados") la "información de proceso" relativa al aprovisionamiento, producción y servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con el tipo de empresa, los medios disponibles y las normas y procedimientos establecidos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- A partir de una información real sobre el mercado, clientes reales y potenciales y características del establecimiento:

- Detectar necesidades y gustos de los clientes actuales y potenciales que pudiera tener el establecimiento.
- Elaborar los menús, cartas y otras ofertas gastronómicas relativas al tipo seleccionado:
- Aplicando las normas nutricionales y dietéticas.
- Teniendo en cuenta los medios humanos y materiales con que cuenta el establecimiento y las posibilidades de suministro de materias primas.
- Utilizando una lengua extranjera si fuera necesario.

- Interpretar y aplicar el plan de comercialización de la empresa mediante:

- La ejecución de las acciones publicitacionales aplicando las especificaciones establecidas, utilizando una lengua extranjera si fuera necesario.
- La valoración del coste de las acciones publicitacionales y su repercusión en los objetivos económicos del establecimiento.
- La valoración de la efectividad de las acciones publicitacionales y la propuesta, en su caso, de medidas de corrección.

- En la elaboración de la información de proceso:

- Determinar qué equipos, herramientas y útiles se han de utilizar en cada fase del proceso de aprovisionamiento y servicio.
- Describir las secuencias y operaciones de trabajo.
- Calcular las necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas en función del volumen de producción previsto.
- Describir los procedimientos para la recepción, almacenamiento y distribución de los géneros y preelaboraciones.
- Elaborar las "fichas de especificación técnica de géneros", "fichas técnicas de conservación" y "fichas técnicas de elaboración" correspondientes, describiendo las características de calidad del producto.
- Identificar las necesidades de espacio y mobiliario en función de la demanda esperada.
- Elaborar "fichas técnicas de ejecución del servicio" describiendo sus características de calidad.
- Determinar los procedimientos de acogida, atención y despedida de clientes.

- Determinar los procedimientos de cierre de la zona de consumo de alimentos y bebidas.
- Determinar las fases, procedimientos e instrumentos de control de los procesos.

- 4.- Realizar de forma autónoma las operaciones de producción de alimentos y bebidas.

- Realizar las operaciones de acuerdo con las normas y procedimientos establecidos, atendiendo a las instrucciones recibidas y consiguiendo los resultados previstos.
- Identificar puntos críticos del proceso, desviaciones y sus posibles causas.
- Justificar y proponer medidas correctivas de resultados intermedios y/o finales.
- Elaborar informes sobre necesidades y cambios en los procesos globales de producción y/o servicio, que sirvan como instrumento para la toma de decisiones.
- Acoger, acomodar y despedir a los clientes de modo que se sientan bien recibidos, atendidos y despedidos, aplicando, en su caso, las normas protocolarias correspondientes.

- 5.- Realizar de forma autónoma las operaciones propias del servicio de restauración, utilizando una lengua extranjera si fuera necesario.

- Informar a los clientes sobre la gama de servicios que ofrece el establecimiento y su oferta de alimentos y bebidas, de modo que se satisfagan sus deseos y se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.
- Proponer el consumo de determinados productos de acuerdo con los objetivos de ventas.
- Tomar la comanda de acuerdo con los procedimientos establecidos.

- Desarrollar las operaciones de servicio de acuerdo con las normas y procedimientos establecidos y con pulcritud, elegancia y precisión, sin molestar al comensal.

- Aplicar correctamente los procedimientos de facturación y cobro.

- 6.- Aplicar las normas y procedimientos sobre seguridad e higiene.

- Tomar las medidas más adecuadas para la prevención de accidentes y/o intoxicaciones alimentarias.
- Actuar en caso de emergencia con arreglo a los planes establecidos, coordinando, a su nivel, las operaciones programadas que le correspondan.

- 7.- Comportarse de forma responsable en el centro de trabajo e integrarse en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.

- Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos permitidos y no abusando la actividad antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados y comunicados a las personas responsables.

- Interpretar y ejecutar con diligencia e iniciativa las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.
 - Observar los procedimientos y normas internas establecidas en el centro de trabajo y la estructura de mando en la empresa.
 - Asumir las normas y los procedimientos de trabajo participando en las mejoras de calidad y productividad.
 - Identificar las repercusiones de su trabajo en la actividad y en el logro de los objetivos de la organización.
 - Coordinar la actividad propia con la del resto del personal para estimar procedimientos y distribución de tareas, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.
 - Mantener relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.
 - Demostrar un buen hacer profesional, cumpliendo los objetivos y tareas asignadas en orden de prioridades y con criterios de productividad y eficacia en el trabajo.
 - Ser receptivo a las consideraciones y observaciones que se hagan sobre la actitud demostrada y las tareas desarrolladas.
 - Realizar el relevo obteniendo toda la información disponible del antecesor y/o transmitiendo la información relevante derivada de su permanencia en el puesto de trabajo.
 - Identificar y obtener la información necesaria.
 - A partir de informaciones relevantes sobre las actividades del sector productivo:
 - Analizar e interpretar la información.
 - Proponer una idea para un proyecto encuadrado en el campo profesional de esta figura.
 - Definir el proyecto justificando su finalidad, objeto, características y viabilidad.
 - A partir de la idea de proyecto integrado ya definida:
 - Describir la estructura general del proyecto.
 - Determinar la documentación técnica necesaria.
 - Identificar los medios, recursos y espacios relacionándolos con sus características.
 - Precisar los tiempos de realización.
- 9.- Simular/Ejecutar el proyecto, ideando soluciones para su realización.
- Seleccionar la normativa aplicable al desarrollo del proyecto.
 - Partiendo del proyecto integrado definido:
 - Elaborar los cálculos necesarios para la realización del proyecto.
 - Determinar las fases de ejecución.
 - Realizar, en su caso, las operaciones necesarias, aplicando los criterios de calidad y seguridad establecidos.
 - Ante una serie de problemas concretos derivados de la simulación/ejecución del proyecto:
 - Proponer, al menos, dos soluciones posibles a los problemas planteados.
 - Justificar la solución elegida.
 - Valorar en su conjunto y justificar las decisiones tomadas en la definición, planificación, simulación y ejecución del proyecto.
 - Revisar las soluciones o decisiones que se han tomado en la simulación/ejecución del proyecto.
 - Evaluar las variables de cada una de las fases del proyecto y éste mismo en su conjunto.

CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO Y PROYECTO INTEGRADO DEL CICLO FORMATIVO: SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR. GRADO: MEDIO.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 1.- Actuar conforme a criterios de seguridad e higiene en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Aplicar en todo momento las normas higiénico-sanitarias y de seguridad en el desarrollo de las distintas actividades, tanto las recogidas en la normativa específica en vigor como las particulares establecidas por la empresa o entidad.
- Usar prendas y equipos de protección individual y de garantía higiénico-sanitaria, necesarios en el desarrollo de las distintas operaciones del proceso productivo o de servicio en el que se participe.
- Responder adecuadamente en condiciones de emergencia reales o simuladas:
 - De acuerdo con los planes y procedimientos para situaciones de emergencia establecidos.
 - Desempeñando el cometido asignado al puesto de trabajo.

- 4.- Realizar las operaciones necesarias para el servicio al cliente de alimentos y bebidas, y para la preparación de comidas rápidas y todo tipo de bebidas.
- Interpretar los procesos peculiares de la empresa para la prestación del servicio de alimentos y bebidas, así como para la preparación de elaboraciones culinarias rápidas y bebidas.
 - Identificar los productos y tipos de servicio que conforman la oferta gastronómica del establecimiento.
 - Deducir y solicitar las necesidades de aprovisionamiento interno y de distribución de géneros y de materiales, géneros y elaboraciones auxiliares necesarios para afrontar el servicio o plan de producción asignado.
 - Utilizar los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.
 - Aplicar correctamente las técnicas, normas y procedimientos de trabajo establecidos para obtener los resultados esperados en el servicio, y/o las preparaciones culinarias rápidas y bebidas, de acuerdo con los parámetros de calidad previamente fijados.
 - Ejecutar operaciones de acabado de las elaboraciones culinarias y de las bebidas con la garantía/decoración establecida, realizando las operaciones de servicio o distribución a la vista del cliente cuando la definición del servicio o instrucciones recibidas así lo requieran.
 - Cuando se atiende directamente al cliente o se preparan platos a su vista:
 - Informar y asesorar debidamente al cliente acerca de la oferta gastronómica del establecimiento, si es preciso utilizando una lengua extranjera.
 - Desarrollar las operaciones de servicio y preparación de platos y bebidas con pulcritud, elegancia y precisión, sin molestar al comensal.
 - Adecuar la preparación a los gustos del cliente.
 - Aplicar correctamente los procedimientos de facturación y cobro que tenga establecidos la empresa.
 - Controlar resultados intermedios y finales en el proceso productivo y/o de servicio, proponiendo medidas correctivas ante posibles desviaciones.
 - Aportar iniciativa, creatividad y conocimiento técnico en la colaboración para la definición de nuevas preparaciones culinarias rápidas y bebidas, o de sus formas de elaboración, y de nuevas formas de ejecución de los distintos tipos de servicio, de manera que se contribuya a la confección de nuevas ofertas gastronómicas.
- 2.- Poner a punto y mantener los equipos disponibles y el lugar de trabajo donde se ejecutan las distintas tareas del proceso productivo y/o de servicio.
- Desarrollando una actuación adecuada a la situación cuando la emergencia no se encuentre prevista en los planes o procedimientos.
 - Manipulando adecuadamente los equipos disponibles para el ataque a la emergencia.
 - Identificar las distintas zonas o departamentos que integran el establecimiento, relacionándolos con los equipos que se utilizan en los mismos y con los procedimientos de mantenimiento, limpieza y ordenación para el normal desarrollo de los procesos.
 - Preparar, limpiar y ordenar equipos, instrumentos y lugar de trabajo realizando las operaciones necesarias para obtener un óptimo mantenimiento de uso, aplicando los procedimientos de limpieza generales y específicos de la empresa, y siguiendo las instrucciones del supervisor.
 - Realizar la puesta a punto, mantenimiento y orden del lugar de trabajo, para el inicio o continuación del proceso productivo y/o de servicio, mediante pruebas en los equipos y/o comprobación ocular.
- 3.- Realizar operaciones de solicitud, recepción, almacenamiento, control de consumos y conservación de géneros y elaboraciones culinarias.
- Formalizar solicitudes de aprovisionamiento que se autoricen de acuerdo con los procedimientos establecidos y/o las instrucciones recibidas.
 - Identificar la concordancia entre producto/mercancía recibido, documentación correspondiente y pedido formalizado.
 - Utilizar los equipos e instrumentos de control de recepción de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
 - Comunicar las desviaciones detectadas en el proceso de control.
 - Ejecutar las operaciones de entradas y salidas de géneros, así como las derivadas en general del correcto almacenamiento, de acuerdo con las instrucciones y/o procedimientos establecidos.
 - Cumplimentar hojas de costes, "relevés", estadillos u otros documentos definidos por la empresa para obtener información de costes de acuerdo con los métodos implantados por la misma.
 - Aplicar correctamente las técnicas para la refrigeración, congelación y regeneración de alimentos y bebidas, utilizando los medios disponibles y de acuerdo con los métodos establecidos.

- Identificar los medios, recursos y espacios relacionándolos con sus características.
 - Precisar los tiempos de realización.
 - Seleccionar la normativa aplicable al desarrollo del proyecto.
- 7.- Simular/Ejecutar el proyecto, ideando soluciones para su realización.
- Elaborar los cálculos necesarios para la realización del proyecto.
 - Determinar las fases de ejecución.
 - Realizar, en su caso, las operaciones necesarias, aplicando los criterios de calidad y seguridad establecidos.
- Ante una serie de problemas concretos derivados de la simulación/ejecución del proyecto:
- Proponer, al menos, dos soluciones posibles a los problemas planteados.
 - Justificar la solución elegida.
- 8.- Valorar en su conjunto y justificar las decisiones tomadas en la definición, planificación, simulación y ejecución del proyecto.
- Revisar las soluciones o decisiones que se han tomado en la simulación/ejecución del proyecto.
 - Evaluar las variables de cada una de las fases del proyecto y éste mismo en su conjunto.

CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO Y PROYECTO INTEGRADO DEL CICLO FORMATIVO: COCINA.

GRADO: MEDIO.

- CAPACIDADES TERMINALES:**
- CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**
- 1.- Actuar conforme a criterios de seguridad e higiene en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.
- Aplicar en todo momento las normas higiénico-sanitarias y de seguridad en el desarrollo de las distintas actividades, tanto las recogidas en la normativa específica en vigor como las particulares establecidas por la empresa o entidad.
 - Usar prendas y equipos de protección individual y de garantía higiénico-sanitaria, necesarios en el desarrollo de las distintas operaciones del proceso productivo o de servicio en el que se participe.

- 5.- Comportarse en todo momento de forma responsable en la empresa.
- En todo momento mostrar una actitud de respeto a los procedimientos y normas de la empresa.
 - Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos permitidos y no abandonando el centro de trabajo antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados.
 - Interpretar y ejecutar con diligencia las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.
 - Coordinar su actividad con el resto del personal para estimar procedimientos y distribución de tareas, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.
 - En caso de relevo, obtener toda la información disponible del antecesor o transmitir la información derivada de su permanencia en el puesto de trabajo al que lo sustituye.
 - Mantener relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.
 - Cumplir con los requerimientos de las normas de correcta elaboración culinaria, demostrando un buen hacer profesional, cumpliendo las tareas en orden de prioridad y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable.
 - Analizar las repercusiones de su actividad en los procesos productivos y/o de servicio de elaboraciones culinarias y en el sistema específico de producción del centro de trabajo.
- 6.- Definir y planificar con detalle el/los contenido/s para el desarrollo de un proyecto identificado en el campo profesional de la figura de servicios de restaurante y bar.
- Identificar y obtener la información necesaria.
 - A partir de informaciones relevantes sobre las actividades del sector productivo:
 - Analizar e interpretar la información.
 - Proponer una idea para un proyecto encuadrado en el campo profesional de esta figura.
 - Definir el proyecto justificando su finalidad, objeto, características y viabilidad.
 - A partir de la idea de proyecto integrado ya definida:
 - Describir la estructura general del proyecto.
 - Determinar la documentación técnica necesaria.

• Cumplimentar hojas de costes, "relevés", estadillos u otros documentos definidos por la empresa, para obtener información de costes de acuerdo con los métodos implantados por la misma.

• Aplicar correctamente las técnicas para la conservación de géneros o elaboraciones culinarias, utilizando los medios disponibles y de acuerdo con los métodos establecidos.

• Interpretar los procesos peculiares de la empresa para la producción de elaboraciones culinarias y de repostería.

• Identificar los productos y tipos de servicio que conforman la oferta básica gastronómica del establecimiento.

• Deducir y solicitar las necesidades de aprovisionamiento interno y de distribución de géneros y de elaboraciones auxiliares necesarias para afrontar el plan de producción asignado.

• Preparar y utilizar los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.

• Aplicar correctamente las técnicas, normas y procedimientos de trabajo establecidos para obtener las elaboraciones culinarias o de repostería, o resultados esperados en el servicio, de acuerdo con los parámetros de calidad previamente fijados.

• Ejecutar operaciones de acabado de las elaboraciones culinarias o de repostería con la guarnición/decoración establecida, y/o realizando las operaciones de servicio o distribución a la vista del cliente cuando la definición del servicio o instrucciones recibidas así lo requieran.

• Cuando se atienda directamente al cliente o se preparen platos a su vista:

- Desarrollar las operaciones con pulcritud, elegancia y precisión, sin molestar al comensal.
- Responder a las posibles preguntas del cliente sobre el proceso de elaboración culinaria, utilizando una lengua extranjera cuando sea necesario.
- Preguntar al cliente sobre gustos de cocción y condiciónación, utilizando si es preciso una lengua extranjera.

4.- Realizar elaboraciones culinarias y de repostería, y operaciones para el servicio, controlando resultados intermedios y finales.

• Responder adecuadamente en condiciones de emergencia reales o simuladas:

- De acuerdo con los planes y procedimientos para situaciones de emergencia establecidos.
- Desempeñando el cometido asignado al puesto de trabajo.
- Desarrollando una actuación adecuada a la situación cuando la emergencia no se encuentre prevista en los planes o procedimientos.
- Manipulando adecuadamente los equipos disponibles para el ataque a la emergencia.

• Identificar las distintas zonas o departamentos que integran el establecimiento, relacionándolos con los equipos que se utilizan en los mismos y con los procedimientos de mantenimiento, limpieza y ordenación para el normal desarrollo de los procesos.

• Preparar, limpiar y ordenar equipos, instrumentos y lugar de trabajo, realizando las operaciones necesarias para obtener un óptimo mantenimiento de uso, aplicando los procedimientos de limpieza generales y específicos de la empresa, y siguiendo las instrucciones del supervisor.

• Realizar la puesta a punto, mantenimiento y orden del lugar de trabajo, para el inicio o continuación del proceso productivo y/o de servicio, mediante pruebas en los equipos y/o comprobación ocular.

• Formalizar solicitudes de aprovisionamiento que se autorizan de acuerdo con los procedimientos establecidos y/o las instrucciones recibidas.

• Identificar la concordancia entre producto/mercancía recibido, documentación correspondiente y pedido formalizado.

• Utilizar los equipos e instrumentos de control de recepción de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.

• Comunicar las desviaciones detectadas en el proceso de control.

• Ejecutar las operaciones de entradas y salidas de géneros, así como las derivadas en general del correcto almacenamiento, de acuerdo con las instrucciones y/o procedimientos establecidos.

2.- Poner a punto y mantener los equipos disponibles y el lugar de trabajo donde se ejecutan las distintas tareas del proceso productivo y/o de servicio.

3.- Realizar operaciones de solicitud, recepción, almacenamiento, control de consumos y conservación de géneros y elaboraciones culinarias.

- Analizar e interpretar la información.
- Proponer una idea para un proyecto encuadrado en el campo profesional de esta figura.
- Definir el proyecto justificando su finalidad, objeto, características y viabilidad.

• A partir de la idea de proyecto integrado ya definida:

- Describir la estructura general del proyecto.
- Determinar la documentación técnica necesaria.
- Identificar los medios, recursos y espacios relacionándolos con sus características.
- Precisar los tiempos de realización.
- Seleccionar la normativa aplicable al desarrollo del proyecto.

7.- Simular/Ejecutar el proyecto, ideando soluciones para su realización.

- Partiendo del proyecto integrado definido:
 - Elaborar los cálculos necesarios para la realización del proyecto.
 - Determinar las fases de ejecución.
 - Realizar, en su caso, las operaciones necesarias, aplicando los criterios de calidad y seguridad establecidos.
- Ante una serie de problemas concretos derivados de la simulación/ejecución del proyecto:
 - Proponer, al menos, dos soluciones posibles a los problemas planteados.
 - Justificar la solución elegida.

8.- Valorar en su conjunto y justificar las decisiones tomadas en la definición, planificación, simulación y ejecución del proyecto.

- Seleccionar las variables de cada una de las fases del proyecto susceptibles de ser evaluadas.
- Revisar las soluciones o decisiones que se han tomado en la simulación/ejecución del proyecto.
- Evaluar las variables de cada una de las fases del proyecto y éste mismo en su conjunto.

- Controlar resultados intermedios y finales en el proceso productivo y/o de servicio, proponiendo medidas correctivas ante posibles desviaciones.

- Aportar iniciativa, creatividad y conocimientos técnicos en la colaboración para la definición de nuevos productos culinarios o formas de elaboración, y de nuevas formas de ejecución de servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos.

- En todo momento mostrar una actitud de respeto a los procedimientos y normas de la empresa.

- Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos permitidos y no abandonando el centro de trabajo antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados.

- Interpretar y ejecutar con diligencia las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.

- Coordinar su actividad con el resto del personal para estimar procedimientos y distribución de tareas, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.

- En caso de relevo, obtener toda la información disponible del antecesor o transmitir la información derivada de su permanencia en el puesto de trabajo al que lo sustituye.

- Mantener relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.

- Cumplir con los requerimientos de las normas de correcta elaboración culinaria, demostrando un buen hacer profesional, cumpliendo las tareas en orden de prioridad y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable.

- Analizar las repercusiones de su actividad en los procesos productivos y/o de servicio de elaboraciones culinarias y en el sistema específico de producción del centro de trabajo.

- Identificar y obtener la información necesaria.

- A partir de informaciones relevantes sobre las actividades del sector productivo:

5.- Comportarse en todo momento de forma responsable en la empresa.

- 6.- Definir y planificar con detalle el/los contenido/s para el desarrollo de un proyecto identificado en el campo profesional de la figura de cocina.

**CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LOS MÓDULOS
PROFESIONALES DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO Y PROYECTO INTEGRADO DEL
CICLO FORMATIVO: PASTERERÍA Y PANADERÍA.**

GRADO: MEDIO.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 1.- Actuar conforme a criterios de seguridad e higiene en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Aplicar en todo momento las normas higiénico-sanitarias y de seguridad en el desarrollo de las distintas actividades, tanto las recogidas en la normativa específica en vigor como las particulares establecidas por la empresa o entidad.
- Usar prendas y equipos de protección individual y de garantía higiénico-sanitaria, necesarios en el desarrollo de las distintas operaciones del proceso productivo o de servicio en el que se participe.

- Responder adecuadamente en condiciones de emergencia reales o simuladas:

- De acuerdo con los planes y procedimientos para situaciones de emergencia establecidos.
- Desempeñando el cometido asignado al puesto de trabajo.
- Desarrollando una actuación adecuada a la situación cuando la emergencia no se encuentre prevista en los planes o procedimientos.
- Manipulando adecuadamente los equipos disponibles.
- Preparar, limpiar y ordenar equipos, instrumentos y lugar de trabajo, realizando las operaciones necesarias para obtener un óptimo mantenimiento de uso, aplicando los procedimientos de limpieza generales y específicos de la empresa, y siguiendo las instrucciones del supervisor.

- Realizar la puesta a punto, mantenimiento y orden del lugar de trabajo, para el inicio o continuación del proceso productivo y/o de servicio, mediante pruebas en los equipos y/o comprobación ocular.

- Formalizar solicitudes de aprovisionamiento que se autoricen.

- Comprobar la concordancia entre producto/mercancía recibido, documentación correspondiente y pedido formalizado.

- Utilizar los equipos e instrumentos de control de recepción.

- 2.- Poner a punto y mantener los equipos disponibles y el lugar de trabajo donde se ejecutan las distintas tareas del proceso productivo y/o de servicio.

- 3.- Realizar operaciones de solicitud, recepción, almacenamiento, control de consumos y conservación de géneros y de elaboraciones de panadería, pastelería y repostería, atendiendo a los procedimientos establecidos.

- Comunicar las desviaciones detectadas en el proceso de control.

- Ejecutar las operaciones de entradas y salidas de géneros, así como las derivadas del almacenamiento.

- Cumplimentar hojas de costes, "relevés", estadillos u otros documentos definidos por la empresa para obtener información de costes.

- Aplicar correctamente las técnicas para la conservación de géneros, o elaboraciones de panadería, pastelería y repostería, utilizando los medios disponibles.

- Solicitar las necesidades de aprovisionamiento interno y de distribución de géneros y de elaboraciones auxiliares necesarias para afrontar el plan de producción asignado.

- 4.- Realizar elaboraciones de panadería, pastelería y repostería, y operaciones para el servicio, controlando resultados intermedios y finales.

- Preparar y utilizar los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.

- Aplicar correctamente las técnicas, normas y procedimientos de trabajo establecidos para obtener las elaboraciones, o resultados esperados en el servicio, de acuerdo con los parámetros de calidad previamente fijados.

- Ejecutar operaciones de acabado de las elaboraciones, con la decoración establecida y/o realizando las operaciones de servicio o distribución a la vista del cliente cuando la definición del servicio o instrucciones recibidas así lo requieran.

- Cuando se atienda directamente al cliente o se preparen postres a su vista:

- Desarrollar las operaciones con pulcritud, elegancia y precisión, sin molestar al comensal.
- Satisfacer su curiosidad acerca del poste en cuestión.
- Preguntar al cliente sobre gustos de cocción y condimentación.

- Controlar resultados intermedios y finales en el proceso productivo y/o de servicio, proponiendo medidas correctivas ante posibles desviaciones.

- . Definir el proyecto justificando su finalidad, objeto, características y viabilidad.
- A partir de la idea de proyecto integrado ya definida:
 - . Describir la estructura general del proyecto.
 - . Determinar la documentación técnica necesaria.
 - . Identificar los medios, recursos y espacios relacionándolos con sus características.
 - . Precisar los tiempos de realización.
 - . Seleccionar la normativa aplicable al desarrollo del proyecto.
- Partiendo del proyecto integrado definido:
 - . Elaborar los cálculos necesarios para la realización del proyecto.
 - . Determinar las fases de ejecución.
 - . Realizar, en su caso, las operaciones necesarias, aplicando los criterios de calidad y seguridad establecidos.
- Ante una serie de problemas concretos derivados de la simulación/ejecución del proyecto:
 - . Proponer, al menos, dos soluciones posibles a los problemas planteados.
 - . Justificar la solución elegida.
- Seleccionar las variables de cada una de las fases del proyecto susceptibles de ser evaluadas.
- Revisar las soluciones o decisiones que se han tomado en la simulación/ejecución del proyecto.
- Evaluar las variables de cada una de las fases del proyecto y éste mismo en su conjunto.

7.- Simular/Ejecutar el proyecto, ideando soluciones para su realización.

- #### 8.- Valorar en su conjunto y justificar las decisiones tomadas en la definición, planificación, simulación y ejecución del proyecto.

- Aportar iniciativa, creatividad y conocimientos técnicos en la colaboración para la definición de nuevos productos de panadería, pastelería y repostería o formas de elaboración, y de nuevas formas de ejecución de servicios tipo "buffet", barras de degustación, "self-service" o análogos, de manera que se contribuya a la confección de nuevas ofertas gastronómicas.
- En todo momento mostrar una actitud de respeto a los procedimientos y normas de la empresa.
- Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos permitidos y no abandonando el centro de trabajo antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados.
- Interpretar y ejecutar con diligencia las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.
- Coordinar la actividad con el resto del personal para estimar procedimientos y distribución de tareas, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.
- En caso de relevo, obtener toda la información disponible del antecesor o transmitir la información derivada de la permanencia en el puesto de trabajo al sustituto.
- Mantener relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.
- Demostrar un buen hacer profesional, cumpliendo las tareas en orden de prioridad y finalizando el trabajo en un tiempo límite razonable.
- Analizar las repercusiones de la actividad propia en los procesos productivos y/o de servicio de elaboraciones de panadería, pastelería y repostería y en el sistema específico de producción del centro de trabajo.
- Identificar y obtener la información necesaria.
- A partir de informaciones relevantes sobre las actividades del sector productivo:
 - . Analizar e interpretar la información.
 - . Proponer una idea para un proyecto encajado en el campo profesional de esta figura.

5.- Comportarse en todo momento de forma responsable en la empresa.

- #### 6.- Definir y planificar con detalle el/los contenido/s para el desarrollo de un proyecto identificado en el campo profesional de la figura de pastelería y panadería.

ORDEN de 23 de septiembre de 1997, por la que se establecen orientaciones y criterios para la elaboración de proyectos curriculares, así como la distribución horaria y los itinerarios formativos de los títulos de Formación Profesional específica, que se integran en la Familia Profesional de Imagen Personal.

Los Decretos aprobados para cada uno de los títulos de Formación Profesional específica de grado medio y de grado superior han establecido los currículos de cada uno de los ciclos formativos correspondientes en la Comunidad Autónoma, considerando las necesidades de desarrollo económico y social y de recursos humanos de la estructura productiva de Andalucía. El carácter abierto y flexible de estos currículos, permite adaptar los objetivos, las capacidades terminales, los contenidos y los criterios de evaluación de los diferentes módulos profesionales de los ciclos formativos al entorno del centro educativo y a las características de los alumnos y alumnas mediante un proceso de concreción y desarrollo que corresponde al propio centro y al profesorado.

El entorno profesional, social, cultural y económico del centro, su ubicación geográfica y las características y necesidades de los alumnos y alumnas, constituyen los ejes prioritarios en la planificación de los procesos de enseñanza y aprendizaje. De esta forma, el centro educativo juega, por tanto, un papel determinante como vertebrador del conjunto de decisiones implicadas en el proceso de adaptación y desarrollo del currículo formativo.

Como se establece en los citados Decretos, la concreción y el desarrollo de los currículos de cada uno de los ciclos formativos, se hará mediante la elaboración de Proyectos Curriculares que estarán inscritos en los respectivos Proyectos de Centro. Dichos Proyectos Curriculares habrán de incluir, entre otros elementos, la adecuación de los objetivos generales del ciclo formativo y la concreción de las capacidades terminales y contenidos de los módulos profesionales. Para ello, es necesario que la Consejería de Educación y Ciencia, regule el proceso de elaboración de Proyectos Curriculares y ofrezca orientaciones que faciliten a los centros educativos su concreción y al profesorado la realización de las programaciones.

Los ciclos formativos de Formación Profesional específica, permiten a los alumnos y alumnas cursar estas enseñanzas profesionales de acuerdo con sus intereses, habilidades y aptitudes. Para facilitar la organización de los centros y el aprovechamiento óptimo de sus recursos, procede establecer la distribución horaria y el itinerario formativo que permita lograr los objetivos y capacidades profesionales de los citados ciclos formativos.

En consecuencia, esta Consejería de Educación y Ciencia ha dispuesto:

I. Disposiciones generales

Primero. Marco normativo.

Los centros educativos autorizados a impartir los ciclos formativos de Formación Profesional específica de grado superior de Asesoría de Imagen Personal; Estética, y de grado medio de Peluquería; Estética Personal Decorativa; Caracterización, lo harán de acuerdo con el currículo oficial establecido en los Decretos 476/1996, de 22 de octubre; 19/1996, de 23 de enero; 17/1996, de 23 de enero; 18/1996, de 23 de enero; 477/1996, de 22 de octubre, respectivamente, que regulan estos títulos para la Comunidad Autónoma de Andalucía, y las orientaciones y criterios establecidos en la presente Orden.

Segundo. Proyecto Curricular del ciclo formativo.

El Proyecto Curricular del ciclo formativo constituye el instrumento pedagógico-didáctico que articula a largo

plazo el conjunto de actuaciones educativas del centro y tiene como objetivo alcanzar las finalidades educativas del mismo.

Tercero. Elementos que integran el Proyecto Curricular.

1. El Proyecto Curricular del ciclo formativo incluirá de manera coherente e integrada los diversos apartados que intervienen directamente en el desarrollo de estas enseñanzas. Contendrá, al menos, los siguientes elementos:

a) Análisis del entorno socioeconómico y de sus posibilidades formativas que contendría, entre otros, los siguientes elementos:

- Conocimiento de las empresas e instituciones de la zona que están relacionadas con la formación a impartir.
- Determinación de sus productos y servicios más característicos.
- Conocimiento de las tecnologías y los sistemas organizativos que ofrecen.
- Conocimiento, en la medida de lo posible, de la evolución tecnológica y laboral previsible en estas empresas e instituciones.

b) Análisis de las características de los alumnos y de los recursos humanos y materiales del centro educativo.

c) Adecuación de los objetivos generales del ciclo formativo al contexto profesional y socioeconómico del centro educativo y a las características del alumnado.

d) Organización curricular del ciclo formativo que comprenderá, al menos, la secuenciación de los módulos profesionales dentro de cada curso, los criterios sobre la distribución del horario lectivo y la utilización de los espacios formativos que son requeridos.

e) Establecer los criterios para la organización y secuenciación de los contenidos en cada uno de los módulos profesionales y proceder a su distribución en unidades didácticas.

f) Pautas sobre la evaluación de los alumnos con referencia explícita al modo de realizarla.

g) Orientaciones metodológicas adoptadas para el desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje.

h) Plan de recuperación para alumnos matriculados en segundo curso que tengan módulos profesionales pendientes de evaluación positiva en el curso anterior.

i) Planificación y organización de los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado.

j) Plan de orientación educativa, profesional y para la inserción laboral de los alumnos y alumnas.

k) Programaciones didácticas de los módulos profesionales.

l) Necesidades de formación permanente para el profesorado que imparte el ciclo formativo.

m) Plan de evaluación del Proyecto Curricular del ciclo formativo.

2. Las programaciones de los módulos profesionales, realizadas a partir del Proyecto Curricular del Ciclo Formativo, incluirán al menos los siguientes elementos:

a) Relación de capacidades terminales contextualizadas respecto al entorno socioeconómico del centro y a las características de los alumnos y alumnas.

b) Secuencia de unidades didácticas que integran el módulo.

c) Estrategias metodológicas y de evaluación, así como los materiales seleccionados para su utilización en el proceso de enseñanza y aprendizaje.

d) En cada unidad didáctica:

- Capacidades terminales de referencia a las que atiende la unidad.