

ANEXO I- ACCIONES FORMATIVAS

A continuación se detalla las acciones formativas a realizar por la empresa adjudicataria del contrato del expediente F230058AA:

INAD001 – MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

MODULO 1: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD 1: Aplicación de métodos de conservación de alimentos.

- Métodos de conservación.
- Refrigeración.
- Congelación.
- Deshidratación.
- Encurtido.
- Salazón.
- Adobo.
- Pasteurización.
- Marinada.
- Escabeche.
- Esterilización.
- Ahumado.
- Nuevas tecnologías.
- Estudio general de las materias primas.
- Géneros perecederos: los huevos.
- Géneros no perecederos.

MODULO 2: PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD 1: Gestión de la preelaboración de alimentos

- 1.1. Preelaboración y tratamiento de las verduras.
- 1.2. Clasificación de las verduras.
- 1.3. Presentación en el mercado.

UNIDAD 2: Aves de corral.

- 2.1. Clasificación.

UNIDAD 3: Calidad. Preelaboración aviar.

- 3.1. Piezas con denominación propia.
- 3.2. Ganado lanar.
- 3.3. Clasificación.
- 3.4. Calidad de las razas españolas.
- 3.5. Fraccionado y categorías. Piezas con denominación propia.
- 3.6. Ganado vacuno.
- 3.7. Calidad.
- 3.8. Clasificación por categorías.
- 3.9. Despiece vacuno. Piezas con denominación propia. Vacuno mayor.

UNIDAD 4: Cerdo.

- 4.1. Clasificación de calidad.
- 4.2. Clasificación comercial.
- 4.3. Pescados.
- 4.4. Cría.

- 4.5. Clasificación.
- 4.6. Calidad.
- 4.7. Praelaboraciones.
- 4.8. Cortes de los pescados

ADGG06 – DIGITALIZACIÓN Y RRSS COMO ESTRATEGÍ CORPORATIVA

- 1. E-COMMERCE
 - 1.1 Conocimiento del comercio electrónico y sus singularidades respecto al comercio tradicional
 - 1.1.1 Conceptos básicos
 - 1.1.2 Tipos
 - 1.1.3 Ámbito
 - 1.2 Manejo de normativa que garantiza la seguridad de las transacciones.
 - 1.2.1 Fiscalidad
 - 1.2.2 Protección de datos
 - 1.3 Gestión segura de transacciones
 - 1.4 Comunicación eficaz
 - 1.5 Creación de valor añadido en un entorno organizativo público y privado
- 2. ADMINISTRACIÓN ELECTRÓNICA
 - 2.1 Manejo seguro de intercambio de información y gestión de trámites con las administraciones públicas.
 - 2.2 Las nuevas relaciones con la administración.
 - 2.3 Trámites on line.
 - 2.4 Conocimiento de los sistemas de identificación a través de Internet.
 - 2.4.1 Certificados
 - 2.4.2 Firma electrónica
 - 2.5 Autonomía en el desempeño comercial y empresarial.
 - 2.6 Comunicación eficaz en todo ámbito profesional.
 - 2.7 Responsabilidad y autonomía en las relaciones externas.
 - 2.8 Confiabilidad, coherencia y fidelidad en la transmisión de información
- 3. EMAIL MARKETING
 - 3.1 Diseño, creación y gestión de un plan de Marketing
 - 3.1.1 El Plan como herramienta de gestión
 - 3.2 Manejo y utilización del Marketing digital en la gestión comercial
 - 3.2.1 Redes sociales
 - 3.2.2 Otras herramientas web en la gestión comercial
 - 3.3 Investigación comercial y de mercados
 - 3.4 Introducción al Neuromarketing
 - 3.4.1 Conceptos básicos
 - 3.5 Venta a través de Social Media Marketing
 - 3.5.1 Diseño Marketing Web
 - 3.5.2 Técnicas de Marketing
 - 3.5.3 Análisis y estadísticas.
 - 3.6 Comunicación eficaz
 - 3.7 Iniciativa en el desarrollo de un plan de marketing
 - 3.8 Compromiso

HOTR0026 – EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIOSANITARIOS

- 1. SERVICIOS DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS
 - 1.1 Introducción al servicio de comidas:
 - 1.1.1 Concepto de restauración colectiva.

- 1.1.2 Restauración directa.
- 1.1.3 Restauración diferida.
- 1.1.4 Importancia del servicio de comidas.
- 1.1.5 Contaminación de los alimentos.
- 1.1.6 Toxiinfecciones alimentarias.
- 1.1.7 Plato testigo.
- 1.1.8 Normativa de higiene alimentaria.
- 1.1.9 Higiene de los productos alimenticios.
- 1.1.10 Higiene en la producción y comercialización de productos alimenticios.
- 1.1.11 Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- 1.2 Capacidad de diferenciar los tipos de restauración.
- 1.3 Asimilación de la normativa sobre higiene alimentaria.
- 1.4 Sensibilización de la importancia de la higiene alimentaria.
- 1.5 Resolución de conflictos durante el servicio de comidas.

2. EMPLATADOS DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS

- 2.1 Organización en el emplatado de comidas:
 - 2.1.1 Sistemas de gestión de cocina: sistema descentralizado, sistema centralizado y la comparación entre ambos.
 - 2.1.2 Cocina Central: características y áreas de trabajo.
 - 2.1.3 Emplatado en línea de producción caliente y fría.
 - 2.1.4 Elementos de apoyo al emplatado: mesa caliente, baño maría, calentaplatos, marmitas, plancha y termo.
 - 2.1.5 Cinta de emplatado.
 - 2.1.6 Bandejas abiertas y cerradas.
 - 2.1.7 Carros abiertos y cerrados.
- 2.2 Asimilación de los sistemas de gestión.
- 2.3 Comprensión de los elementos de apoyo y su funcionalidad.
- 2.4 Respeto y cuidado en la utilización de los elementos de emplatado y herramientas de trabajo.

3. COMEDORES Y MODALIDADES DE SERVICIO EN CENTROS SANITARIOS

- 3.1 Distribución del mobiliario en comedor.
 - 3.1.1 Características del comedor.
 - 3.1.2 Local, mobiliario y maquinaria.
 - 3.1.3 Mise en place: organización y ordenación de ingredientes.
 - 3.1.4 Montaje de mesas.
- 3.2 Estructuración del servicio de comedores.
 - 3.2.1 Normas de protocolo.
 - 3.2.2 Carta.
 - 3.2.3 Mecánica del servicio.
 - 3.2.4 Tipos de servicio.
- 3.3 Categorización de las modalidades del servicio.
 - 3.3.1 Menú a la carta.
 - 3.3.2 Menú concertado.
 - 3.3.3 Banquete.
 - 3.3.4 Servicio de desayuno.
 - 3.3.5 Buffet.
 - 3.3.6 Coctel.
 - 3.3.7 Catering.
 - 3.3.8 Sistemas de autoservicio.
 - 3.3.9 Servicio de bebidas.

- 3.4 Capacidad para diferenciar los distintos tipos de comedores y servicios.
- 3.5 Valoración positiva sobre la importancia de una imagen cuidada y apariencia física agradable acorde a las normas de protocolo.
- 3.6 Actitud positiva en la atención al cliente.
 - 3.8 Resolución de conflictos durante el servicio de comidas.
- 3.8 Capacidad de tomar decisiones durante el servicio.

HOTR0049- GESTIÓN EN RESTAURACIÓN Y DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO

- 1. PLANIFICACIÓN Y RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS
 - 1.1 Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración.
 - 1.1.1 Elección de proveedores.
 - 1.1.2 Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno.
 - 1.1.3 Organización de mobiliario y equipos.
 - 1.1.4 Diseño de la comanda.
 - 1.1.5 Servicio en el comedor.
 - 1.1.6 Uso de los soportes informáticos.
 - 1.1.7 Facturación y sistemas de cobro.
 - 1.1.8 Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes.
 - 1.1.9 Análisis previo de la factura.
 - 1.1.10 Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio.
 - 1.2 Gestión de las relaciones con otros departamentos y recursos humanos.
 - 1.2.1 Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
 - 1.2.2 Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales.
 - 1.2.3 Estudio de productividad del departamento.
 - 1.2.4 Confección de horarios y turnos de trabajo.
 - 1.2.5 La programación del trabajo.
 - 1.3 Comprensión de los procesos de planificación en la restauración.
 - 1.4 Asimilación de la relación entre los diferentes departamentos y recursos humanos.
 - 1.5 Capacidad analítica de la facturación.
- 2 ELABORACIÓN DE CARTAS Y PLANIFICACIÓN DE PROTOCOLOS DE EVENTOS
 - 2.1 Elaboración de cartas y fichas técnicas de platos.
 - 2.1.2 Cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas.
 - 2.1.3 Elaboración de cartas.
 - 2.1.4 Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente.
 - 2.1.5 Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.
 - 2.2 Organización de servicios especiales.
 - 2.2.1 Servicios de eventos en función de los medios.
 - 2.2.2 Organización de un acto o evento.
 - 2.2.3 Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos.
 - 2.2.4 Factores a tener en cuenta.
 - 2.3 Planificación del protocolo en los eventos.
 - 2.3.1 Normas de protocolo en función del tipo de evento.
 - 2.3.2 Invitados.
 - 2.4 Capacidad creativa de elaboración de cartas adaptadas.
 - 2.5 Comprensión de los procesos de gestión del servicio.
 - 2.6 Comprensión de las labores de organización en eventos.
 - 2.8 Comprensión de los protocolos adaptados al tipo de eventos.

2.8 Actitud positiva en la atención al cliente y adaptación de registro al evento

HOTR0008 – COCINA BÁSICA

1. ÁREA DE COCINA, ALMACÉN Y EQUIPAMIENTO BÁSICO

- 1.1 Caracterización del área de cocina.
- 1.1.2 Definición, organización y estructura de las zonas de producción culinaria.
- 1.1.3 Relación de las competencias básicas de los profesionales del área de cocina.
- 1.1.4 Identificación de los procesos, procedimientos y operaciones de producción en cocina.
- 1.2 Realización de operaciones sencillas en almacén.
- 1.2.1 Recepción y almacenamiento de alimentos y bebidas.
- 1.2.2 Aprovisionamiento interno: solicitud y recepción de géneros culinarios.
- 1.3 Utilización de maquinaria y equipamiento básico de cocina.
- 1.3.1 Identificación y clasificación según su funcionalidad.
- 1.3.2 Utilización, limpieza y mantenimiento.
- 1.4 Capacidad de agrupar tareas para dotar de mayor eficacia a la cocina
- 1.5 Capacidad organizativa y de gestión en el aprovisionamiento de género culinario.
- 1.6 Proactividad en las tareas de la cocina.
- 1.7 Anticipación de las tareas para dotar de eficacia a la cocina
- 1.8 Capacidad resolutive de problemas en la cocina.
- 1.9 Concienciación de la importancia de las medidas de higiene en la manipulación de alimentos.
- 1.10 Sensibilidad hacia la conservación adecuada como medida imprescindible para reducir las mermas y evitar problemas de salud.

2. GÉNEROS CULINARIOS, ELABORACIÓN ELEMENTAL Y CONSERVACIÓN

- 2.1 Preparación de las bases, fondos y sofritos, y de los géneros culinarios de uso común en cocina.
- 2.1.1 Preparación y corte de vegetales.
- 2.1.2 Preparación y corte de pescados, crustáceos y mariscos.
- 2.1.3 Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza.
- 2.1.4 Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias.
- 2.2 Realización de elaboraciones elementales de cocina.
- 2.2.1 Realización de fondos, caldos y guarniciones.
- 2.2.2 Realización de aperitivos y platos combinados sencillos.
- 2.3 Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina.
- 2.3.1 Uso de equipamiento básico asociado.
- 2.3.2 Aplicación de técnicas y aplicaciones sencillas.
- 2.4 Capacidad de agrupar tareas para dotar de mayor eficacia a la cocina
- 2.5 Capacidad organizativa y de gestión en el aprovisionamiento de género culinario.
- 2.6 Proactividad en las tareas de la cocina.
- 2.7 Anticipación de las tareas para dotar de eficacia a la cocina
- 2.8 Capacidad resolutive de problemas en la cocina.
- 2.9 Concienciación de la importancia de las medidas de higiene en la manipulación de alimentos.
- 2.10 Sensibilidad hacia la conservación adecuada como medida imprescindible para reducir las mermas y evitar problemas de salud

HOTR0056 – INGLÉS RESTAURACIÓN

Unidad 1: Aprendizaje de vocabulario y realización de ejercicios: recibir, dar la bienvenida y situar a nuestros clientes:

- 1.1 Vocabulario y expresiones útiles.
- 1.2 Puntos gramaticales.
- 1.3 Práctica en su contexto.
- 1.4 Ejercicios tema 1

Unidad 2: Aprendizaje de vocabulario y realización de ejercicios: presentar información, aconsejar y recomendar:

- 2.1 Vocabulario y expresiones útiles.
- 2.2 Puntos gramaticales.
- 2.3 Práctica en su contexto.
- 2.4 Ejercicios tema 2

Unidad 3: Aprendizaje de vocabulario y realización de ejercicios: explicaciones e instrucciones: preparación de platos y bebidas

- 3.1 Vocabulario y expresiones útiles.
- 3.2 Puntos gramaticales.
- 3.3 Práctica en su contexto.
- 3.4 Ejercicios tema 3

Unidad 4: Aprendizaje de vocabulario y realización de ejercicios: Tomar la comanda. Aperitivos.

- 4.1 Vocabulario y expresiones útiles.
- 4.2 Puntos gramaticales.
- 4.3 Práctica en su contexto.
- 4.4 Ejercicios tema 4

Unidad 5: Aprendizaje de vocabulario y realización de ejercicios: Entrantes.

- 5.1 Vocabulario y expresiones útiles
- 5.2 Puntos gramaticales.
- 5.3 Práctica en su contexto.
- 5.4 Ejercicios tema 5.

Unidad 6: Aprendizaje de vocabulario y realización de ejercicios: Platos principales.

- 6.1 Vocabulario y expresiones útiles.
- 6.2 Puntos gramaticales.
- 6.3 Práctica en su contexto.
- 6.4 Ejercicios tema 6.

Unidad 7: Aprendizaje de vocabulario y realización de ejercicios: Postres.

- 7.1 Vocabulario y expresiones útiles.
- 7.2 Puntos gramaticales.
- 7.3 Práctica en su contexto.
- 7.4 Ejercicios tema 7.

Unidad 8: Aprendizaje de vocabulario y realización de ejercicios: Bebidas

- 8.1 Vocabulario y expresiones útiles.
- 8.2 Puntos gramaticales.
- 8.3 Práctica en su contexto.
- 8.4 Ejercicios tema 8.

Unidad 9: Aprendizaje de vocabulario y realización de ejercicios: El cobro y el pago:

- 9.1 Vocabulario y expresiones útiles.
- 9.2 Puntos gramaticales.
- 9.3 Práctica en su contexto.
- 9.4 Ejercicios tema 9.

Unidad 10: Aprendizaje de vocabulario y realización de ejercicios: Despedidas:

- 10.1 Vocabulario y expresiones útiles.
- 10.2 Puntos gramaticales.
- 10.3 Práctica en su contexto.
- 10.4 Ejercicios tema 10.

Unidad 11: Aprendizaje de vocabulario y realización de ejercicios: Recibir llamadas telefónicas. Reservas:

- 11.1 Vocabulario y expresiones útiles.
- 11.2 Puntos gramaticales.
- 11.3 Práctica en su contexto.
- 11.4 Ejercicios tema 11.

Unidad 12: Aprendizaje de vocabulario y realización de ejercicios: direcciones en el interior y en el exterior del establecimiento:

- 12.1 Vocabulario y expresiones útiles.
- 12.2 Puntos gramaticales.
- 12.3 Práctica en su contexto.
- 12.4 Ejercicios tema 12.

Unidad 13: Aprendizaje de vocabulario y realización de ejercicios: menús, folletos, cartas y faxes:

- 13.1 Vocabulario y expresiones útiles.
- 13.2 Puntos gramaticales.
- 13.3 Práctica en su contexto.
- 13.4 Ejercicios tema 13.

Unidad 14: Aprendizaje de vocabulario y realización de ejercicios: reclamaciones y disculpas:

- 14.1 Vocabulario y expresiones útiles.
- 14.2 Puntos gramaticales.
- 14.3 Práctica en su contexto.
- 14.4 Ejercicios tema 14.

IFCD0038- DISEÑO DE PÁGINAS WEBS PARA HOSTELERÍA

Unidad 1: Introducción a los antecedentes del diseño y la comunicación en la hostelería:

- 1.1 Conocimiento acerca de la historia del diseño.
- 1.2 Comunicación y publicidad.
- 1.3 Conocimiento acerca de la teoría de la percepción.
- 1.4 Identificación de elementos básicos que intervienen en el diseño.
- 1.5 Conocimiento de la composición de un diseño.
- 1.6 Identificación acerca de las fases del diseño.
- 1.7 Definición y aspectos del diseño digital.

Unidad 2: Identificación de los procesos a seguir en un buen diseño:

- 2.1 Aproximación e investigación inicial.
- 2.2 Realización de bocetos.
- 2.3 Planificación.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: ELEMENTOS BÁSICOS PARA EL DISEÑO WEB. BITMAPS Y VECTORES.

Unidad 1: Introducción a la Tipografía:

- 1.1 Uso del color.
- 1.2 Creación de formas
- 1.3 Uso de imágenes.
- 1.4 Gestión del contenido audiovisual.
- 1.5 Aplicación de efectos (Sombras, d, fiat y otros).

Unidad 2: Aplicación de Bitmaps y vectores:

- 2.1 Definición y aplicación de Bitmaps. Imágenes rasterizadas.
- 2.2 Definición y uso de vectores.

2.3 Conversión imágenes de vectorial a bitmap y viceversa.

MODULO DE FORMACIÓN 3: LAYOUT, HTML Y CSS.

Unidad 1: Composición del LAYOUT:

- 1.1 Uso de la rejilla.
- 1.2 Composición.
- 1.3 Identificación de elementos.
- 1.4 Uso de los espacios vacíos.
- 1.5 Mantenimiento de la coherencia y consistencia.

Unidad 2: Manejo de HTML:

- 2.1 Conocimiento de los conceptos básicos del lenguaje HTML.
- 2.2 Aplicación de las herramientas necesarias para la creación web.
- 2.3 Comprensión de la estructura en HTML.

Unidad 3: Manejo de CSS:

- 3.1 Aplicación de las sintaxis.
- 3.2 Estructuración de las reglas en la hoja de estilo.
- 3.3 Conocimiento de las principales propiedades CSS y CSS3.

HOTR0022- GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN

MÓDULO 1. SERVICIOS, ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN EN RESTAURACIÓN

UNIDAD 1. GESTIÓN DEL SERVICIO Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN

- 1.1 CONCEPTO DE RESTAURACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN: LA NEORESTAURACIÓN Y EL FOOD SERVICE
- 1.2 IMPLANTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
- 1.3 GESTIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN
- 1.4 EL RESTAURANTE Y LA CAFETERÍA: DEFINICIÓN, DIVISIÓN POR ZONAS, MOBILIARIO Y DECORACIÓN, ORGANIGRAMA Y SERVICIO DE BAR
- 1.5 LA OFERTA EN RESTAURACIÓN: EL MENÚ, LA CARTA, SUGERENCIAS O RECOMENDACIONES, MENÚS PARA BANQUETES Y MENÚ BUFFET

UNIDAD 2. PLANIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS

- 2.1 CONSIDERACIONES GENERALES
- 2.2 DISEÑO Y ELABORACIÓN DE LA CARTA
- 2.3 PLANIFICACIÓN DEL MENÚ
- 2.4 MISE EN PLACE: PLANIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS DE DESAYUNO, PLANIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALMUERZO Y CENA, PLANIFICACIÓN DE BANQUETES
- 2.5 LA RESERVA
- 2.6 DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO Y REPARTO DE TAREAS

MODULO 2. CONTROL DE INGRESOS, GASTOS, SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

UNIDAD 3. APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA PARA EL CONTROL DE INGRESOS Y GASTOS SERVICIOS

- 3.1 LOS COSTES EN LA RESTAURACIÓN, CONCEPTO, TIPOS Y CONTROL DE ESTOS
- 3.2 DETERMINACIÓN DE LOS COSTES: COSTE DE UN PLATO, UN BANQUETE Y DEL CONSUMO DE COMIDA Y BEBIDA
- 3.3 ESCANDALLO O RENDIMIENTO DE UN PRODUCTO

3.4 FIJACIÓN DEL PRECIO DE VENTA

3.5 GESTIÓN Y CONTROL DE COMIDAS Y BEBIDAS

3.6 EL CONTROL DE INGRESOS: MENÚ ENGINEERING Y CONTROL DE INGRESOS

3.7 MÉTODOS DE REDUCCIÓN DE COSTES EN LAS DISTINTAS ACTIVIDADES Y FASES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

3.8 EL FUTURO DE LA RESTAURACIÓN

UNIDAD 4. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

4.1 INTRODUCCIÓN

4.2 CONTAMINACIÓN: MOTIVOS POR LOS QUE LOS ALIMENTOS ALTERAN LA SALUD, VÍAS DE CONTAMINACIÓN, FACTORES DE CONTAMINACIÓN, CONTROL EN CASO DE EMERGENCIAS EPIDEMIOLÓGICAS

4.3 HIGIENE PERSONAL E HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

4.4 LA SEGURIDAD Y EL SISTEMA DE LIMPIEZA EN LA COCINA: CAUSAS DE LOS ACCIDENTES DE TRABAJO, ANÁLISIS DE RIESGO Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS, CUADRO DE CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS, CONSIGNAS DE PREVENCIÓN DE INCENDIOS PARA EL PERSONAL Y EL SISTEMA DE LIMPIEZA EN LA COCINA

4.5 REFERENCIAS SOBRE LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

HOTR0032- EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS Y TÉCNICAS CULINARIAS

Unidad 1: Presentación de restauración diferida.

1.1 Concepto y desarrollo de la restauración diferida.

1.2 Sistema de conservación en caliente.

1.3 Sistema de conservación bajo refrigeración.

1.4 Sistemas de conservación bajo ultracongelación.

1.5 Acondicionamiento del plato cocinado en la cocina terminal.

1.6 Los servicios de oferta de la restauración diferida.

1.7 Gamas de alimentos.

1.8 I gama, II gama, III gama, IV gama y V gama.

1.9 Atmósferas modificadas y aditivos.

Unidad 2: Aplicación del cocinado al vacío.

2.1 Conceptos fundamentales.

2.2 Historia del vacío y su aplicación en la cocina.

2.3 Técnica del vacío.

2.4 Conservación al vacío.

2.5 Cocción al vacío.

2.6 Aplicación de la técnica.

Unidad 3: Aplicación del método de pasteurización.

3.1 Definición de la pasteurización.

3.2 Cinética de la muerte térmica de los microorganismos.

3.3 Descripción de un proceso de pasteurización.

3.4 Influencia del pH y la actividad del agua en los tratamientos térmicos.

3.5 Equipos utilizados en la pasteurización de alimentos.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: ESTERILIZACIÓN, CRIOGENIA, ESFERIFICACIÓN, PLANIFICACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Unidad 1: Uso del método de esterilización.

- 1.1 Concepto de “esterilidad”.
- 1.2 Técnicas de esterilización.
- 1.3 Vapor de agua.
- 1.4 Irradiación.
- 1.5 Esterilización química.

Unidad 2: Elaboraciones con nitrógeno líquido: criogenia

- 2.1 Concepto de “criogenización”.
- 2.2 Aplicación en las cocinas centrales.

Unidad 3: Aplicación del método de esferificación.

- 3.1 Fundamento de la técnica de esferificación.
- 3.2 Aplicación en la hostelería.

Unidad 4: Elaboración de espumas frías y calientes.

- 4.1 Concepto de “espuma”.
- 4.2 Sifón en la cocina.
- 4.3 Uso del sifón de espumas.
- 4.4 Aplicación del sifón.
- 4.5 Recetas con espumas frías.
- 4.6 Recetas con espumas calientes.

Unidad 5: Planificación y organización de la cocina.

- 5.1 Análisis y características de los establecimientos de restauración.
- 5.2 Planificación de las actividades de alimentos y bebidas.
- 5.3 Gestión y control de almacenes de alimentos y bebidas.

Unidad 6: Gestión de la seguridad alimentaria.

- 6.1 Manipulación de alimentos.
- 6.2 Sistemas de autocontrol.
- 6.3 Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C).
- 6.4 Planes Generales de Higiene (P.G.H)

HOTR0069 - TÉCNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: ELABORACIONES BÁSICAS

Unidad 1: Utilización de maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y plato elementales con pescados, crustáceos y moluscos.

- 1.1 Identificar las Características de la maquinaria utilizada.
- 1.2 Manipulación la batería de cocina.
- 1.3 Aplicación del utillaje y herramientas.

Unidad 2: Organización de fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos.

- 2.1 Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
- 2.2 Asimilación de otras preparaciones básicas y su utilización (coulís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos)
- 2.3 Elaboración de fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.
- 2.4 Utilización de las algas marinas.

2.5 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: TÉCNICAS DE COCINADO Y PLATOS ELEMENTALES

Unidad 1: Aplicación de técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.

- 1.1 Comprensión de las principales técnicas de cocinado
- 1.2 Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

Unidad 2: Realización de platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos.

- 2.1 Elaboración de platos calientes y fríos elementales más divulgados.
- 2.2 Preparación de salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: PRESENTACIÓN DE PLATOS Y REGENERACIÓN

Unidad 1: Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.

- 1.1 Identificación de las características de la maquinaria utilizada.
- 1.2 Identificación de factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.
- 1.3 Realización del montaje en fuente, plato y otros recipientes.
- 1.4 Aplicación de los adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.

Unidad 2: Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

- 2.1 Regeneración: Definición.
- 2.2 Identificación de clases de técnicas y procesos.
- 2.3 Identificación de equipos asociados.
- 2.4 Identificación de fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 2.5 Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- 2.6 Comprensión del sistema cook-chill y su fundamento.
- 2.7 Definición de platos preparados o identificación de distintas clases: Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

CTRL0012 - FRANCÉS ELEMENTAL APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: FRANCÉS ELEMENTAL APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS

Unidad 1: Uso de la gramática:

- 1.1 Uso correcto de la fonética.
- 1.2 Conocimiento de los pronombres personales.
- 1.3 Uso de los verbos.

Unidad 2: Aplicación del lenguaje francés funcional aplicado al departamento de pisos.

Contenidos teóricos:

- 2.1 Uso de saludos, despedidas y presentaciones.
- 2.2 Conocimiento de las nacionalidades.
- 2.3 Conocimiento del trabajo.
- 2.4 Aplicación en el hotel.
- 2.5 Atención de quejas y sugerencias.
- 2.6 Solicitud de información y direcciones.

Unidad 3: Uso del vocabulario francés aplicado al departamento de pisos:

- 3.1 Conocimiento de países e idiomas.
- 3.2 Conocimiento acerca de la identidad.
- 3.3 Conocimiento acerca de habitaciones (limpieza y equipamiento).
- 3.4 Conocimiento de comidas y bebidas.
- 3.5 Conocimiento acerca de los puntos de interés (hospital, restaurantes, administración...).

HOTR0047 - COCINA VEGETAL Y COCINA ESPECIAL CON INTOLERANCIAS

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: PRINCIPIOS BÁSICOS Y CONOCIMIENTOS NUTRICIONALES DE LA COCINA VEGETAL.

Unidad 1: Identificación de los principios básicos de cocina vegetal.

- 1.1 Preparación de cocina vegetal y cocina especial con intolerancias.

Unidad 2: Conocimientos nutricionales.

- 2.1 Identificación de los valores nutricionales básicos en la alimentación vegetal
- 2.2 Identificación de las intolerancias y reacciones adversas en la cocina vegetal

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: TÉCNICAS DE ELABORACIÓN.

Unidad 1: Aplicación de técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal.

- 1.1 Técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal sin gluten.
- 1.2 Técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal sin lácteos.
- 1.3 Técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal sin huevo.
- 1.4 Técnicas de cocción y elaboración de platos de base vegetal sin azúcares.
- 1.5 Realización de la presentación de los diferentes platos

Unidad 2: Elaboración de una carta para restaurante.

- 2.1 Tipos de entrantes.
- 2.2 Clasificación de platos principales

HOTA0006 - GESTIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS NUEVOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: DETERMINACIÓN DEL MÉTODO Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA

Unidad 1: Establecimiento del plan de trabajo de limpieza

- 1.1 Organización del trabajo.

Unidad 2: Determinación de método y técnica de limpieza

- 2.1 Establecimiento de frecuencias.
- 2.2 Realización del cálculo de tiempos.
- 2.3 Distribución de tareas.
- 2.4 Organización de recursos materiales.
- 2.5 Implementación.
- 2.6 Evaluación del trabajo.

Unidad 3: Distribución de los profesionales en un equipo de limpieza

- 3.1 Aplicación de pautas y criterios de actuación.
- 3.2 Gestión de recursos humanos.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PLAN DE LIMPIEZA

Unidad 1: Seguimiento y control de los profesionales en un plan de limpieza.

- 1.1 Aplicación de pautas de actuación.
- 1.2 Gestión de contingencias.
- 1.3 Gestión de incidencias: Partes y comunicación.

- 1.4 Gestión del control de asistencia.
- 1.5 Sustitución del trabajador.

Unidad 2: Conocimiento de la normativa relativa: ISO 22483

- 2.1 Conocimiento de los antecedentes: UNE 182001.
- 2.2 Conocimiento de las novedades de la norma ISO 22483.
- 2.3 Aplicación de los procedimientos.
- 2.4 Implantación

HOTR0046 MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNID1. Gestión de la seguridad alimentaria.

- 1.1 Conocimiento de los conceptos básicos de la seguridad alimentaria.
- 1.2 Identificación de los principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
- 1.3 Conocimiento de los conceptos generales de la seguridad alimentaria.
- 1.4 Conocimiento y aplicación de la legislación y normativa.

UNID2. Organización de la función de seguridad alimentaria.

- 2.1 Organización y coordinación.
- 2.2 Comunicación externa e interna.
- 2.3 Realización de auditorías.

UNID3. Aplicación de los principios de gestión por procesos.

- 3.1 Identificación de los procesos.
- 3.2 Planificación de los procesos.
- 3.3 Conocimiento de la medida de procesos.
- 3.4 Aplicación de mejoras de procesos.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (35 horas)

UNID1. Planificación y realización de productos inocuos.

- 1.1 Planificación del diseño y desarrollo.
- 1.2 Aplicación de planes o programas de requisitos.
- 1.3 Identificación de etapas previas a un plan APPCC

UNID2. Manipulación de alimentos

- 2.1 Realización de la higiene alimentaria.
- 2.2 Prevención de la contaminación de los alimentos.
- 2.3 Aplicación de las medidas correctas de Higiene.
- 2.4 Realización de la limpieza y desinfección de locales y equipos.

UNID3. Organización del entorno en la manipulación de alimentos.

- 3.1 Conservación de alimentos.
- 3.2 Almacenamiento de los alimentos.
- 3.3 Realización de un diseño y su implantación de un plan APPCC.

UNID4. Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.

- 4.1 Realización de la trazabilidad.

- 4.2 Aplicación de las acciones correctivas.
- 4.3 Manejo y retirada de productos no seguros.

HOTR0013 COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

MÓDULO 1. PRIMEROS PASOS EN LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

UNID1. Conocimiento de los conceptos previos sobre innovación y creatividad aplicados a la cocina.

- 1.1 Definición de la terminología y ámbitos para la innovación en la cocina.
- 1.2 Identificación de la tipología de proyectos de innovación y creatividad en la cocina.
- 1.3 Elaboración y selección de ideas: desarrollo de nuevos procesos de producción, materias primas, productos y elaboraciones en la cocina.
- 1.4 Búsqueda y desarrollo de nuevos conceptos de presentación de platos a los potenciales clientes.

UNID2. Innovación y su aplicación a la cocina creativa y de autor.

- 2.1 Reconocimiento de las nuevas materias primas y productos semielaborados: su aplicación a la cocina creativa y de autor.
- 2.2 Identificación y clasificación según su funcionalidad de la nueva maquinaria y equipamiento.
- 2.3 Identificación de las nuevas técnicas de cocina creativa.

MÓDULO 2. REALIZACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ELABORACIONES DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

UNID1. Realización de elaboraciones de cocina creativa y de autor.

- 1.1 Fondos, caldos y guarniciones.
- 1.2 Aperitivos, platos combinados y platos principales.
- 1.3 Postres originales.

UNID2. Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina creativa y de autor.

- 2.1 Equipamiento asociado.
- 2.2 Técnicas y aplicaciones complejas.

HOTR0006 - CREACIÓN Y GESTIÓN DE LA MARCA PERSONAL EN HOSTELERÍA

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: CREACIÓN DE LA MARCA PERSONAL EN HOSTELERÍA

Unidad 1: Creación de la marca personal para el sector de hostelería.

- 1.1 Definición de marca personal y como desarrollarla en el sector de hostelería.
- 1.2 Identificación del impacto de la marca personal en el mundo laboral.

Unidad 2: Aplicación de la marca personal en la hostelería.

- 2.1 Identificación de las ventajas que aporta la marca personal a un negocio.
- 2.2 Identificación de las estrategias de marca personal en hostelería

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: NUEVAS TECNOLOGÍAS Y HUELLA DIGITAL

Unidad 1: Uso de las nuevas tecnologías y la marca personal en el sector de hostelería:

- 1.1 Desarrollo de una comunicación eficaz para potenciar tu marca personal en el sector de hostelería.
- 1.2 Conocimiento de las redes sociales profesionales y su aplicación en el sector de hostelería.

Unidad 2: Toma de conciencia sobre la huella digital:

- 2.1 Análisis de la reputación online y los perfiles en redes sociales.
- 2.2 Concienciación sobre qué evitar hacer para no dañar la marca personal.
- 2.3 Gestión de la privacidad atendiendo a la seguridad e imagen.

HOTR0020 - LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: LOGÍSTICA Y ORGANIZACIÓN DE ALMACÉN Y STOCK

Unidad 1: Conocimiento de la gestión logística: Aspectos generales.

- 1.1 Logística dentro de la empresa.
- 1.2 Análisis de costes logísticos.
- 1.3 Indicadores de la gestión logística.

Unidad 2: Gestión y organización de los almacenes.

- 2.1 Principios organizativos del almacén
- 2.2 Almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.
- 2.3 Sistemas de almacenaje: introducción, topologías.
- 2.4 Lay out de los almacenes.
- 2.5 Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga).

Unidad 3: Organización del stock.

- 3.1 Introducción en la gestión de inventarios.
- 3.2 Clasificación de stocks.
- 3.3 Rotación de stocks.
- 3.4 Elementos integrantes de la composición de stock.
- 3.5 Clases de stocks.
- 3.6 Optimización de los costes de stock.
- 3.7 Método analítico de valoración a,b,c.
- 3.8 Cálculo de la norma.
- 3.9 Flujos internos.
- 3.10 Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: OPERACIONES Y APROVISIONAMIENTO EN EL DEPARTAMENTO DE COCINA

Unidad 1: Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar.

- 1.1 Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- 1.2 Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
- 1.3 Controles de almacén.

Unidad 2: Organización del departamento de cocina.

- 2.1 Definición y organización característica.
- 2.2 Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
- 2.3 Especificidades en la restauración colectiva.
- 2.4 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

Unidad 3: Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina.

3.1 Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.

3.2 Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.

3.3 Controles de almacén.

Unidad 4: Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina.

4.1 Huevos.

4.2 Arroz.

4.3 Hortalizas.

4.4 Legumbres.

4.5 Condimentos y especias.

4.6 Pescados.

4.7 Mariscos.

4.8 Aves.

4.9 Carnes.

Unidad 5: Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.

5.1 Formalización y traslado de solicitudes sencillas.

5.2 Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.

Unidad 6: Prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería.

6.1 Sector hostelero.

6.2 Factores de riesgo.

6.3 Riesgos y medidas preventivas en el sector.

6.4 Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina.

6.5 Control de las medidas implantadas.

HOTR0040 ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DEL EVENTO

UNID 1. Planificación del evento

1.1 Tipos de eventos.

1.2 Fases de la organización de eventos.

UNID 2. Realización y desarrollo del evento

2.1 Personal necesario para un evento.

2.2 Medios materiales necesarios para un evento.

2.3 Tipos de montajes de mesas en cada evento.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: PROTOCOLO Y SERVICIO DE CATERING

UNID1. Definición de Catering. Protocolo y servicio

1.1 Servicios de catering.

1.2 Protocolo en el catering.

1.3 Montaje de las mesas según el evento.

1.4 Tipos de servicio según el evento.

1.5 Forma de servir las mesas según el evento.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- UNID1. Manipulación de alimentos.
1.1 Higiene alimentaria.
1.2 Contaminación de los alimentos.

- UNID2. Prevención de contagios.
2.1 Evitar contagios víricos.
2.2 Consejos de seguridad.

HOTR0041 - COCINA ITALIANA

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: INTRODUCCIÓN A LA COCINA ITALIANA

Unidad 1: Conocimiento de los primeros pasos en la cocina italiana

- 1.1 Fundamentos de la cocina italiana
1.2 Maquinaria y equipos básicos de la cocina italiana: identificación y clasificación según características y funcionalidades
1.3 Procesos, procedimientos y operaciones de producción en la cocina italiana

Unidad 2: Conocimiento de las materias primas culinarias y géneros de uso común en la cocina italiana

- 2.1 Variedades más importantes, clasificación, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas
2.2 Formas de comercialización y tratamientos habituales. Necesidades de conservación y regeneración

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: PREPARACIÓN, ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN LA COCINA ITALIANA

Unidad 1: Praelaboración de géneros culinarios de uso común en la cocina italiana

- 1.1. Preparación y corte de vegetales, setas y trufa
1.2 Preparación y corte de pescados, crustáceos y mariscos
1.3 Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza
1.4 Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias

Unidad 2: Realización de elaboraciones elementales de la cocina italiana

- 2.1 Realización de fondos, caldos, guarniciones y pasta
2.2 Realización de platos a base de pasta, legumbres, verduras y hortalizas, carne, pescado y marisco.

Unidad 3: Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina

- 3.1 Descripción del equipamiento básico asociado
3.2 Identificación de las técnicas y aplicaciones sencillas

HOTR0011 - COCINA PARA RESTAURACIÓN COLECTIVA I

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: RESTAURACIÓN COLECTIVA, MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO

Unidad 1: Conocimiento de la restauración colectiva.

- 1.1 Restauración colectiva: definición, tipología, características y legislación aplicable.
1.2 Elaboración de un análisis de la cadena de valor.
1.3 Descripción de los sistemas de producción.
1.4 Producción en la cocina colectiva: programa básico de restauración.

Unidad 2: Utilización de maquinaria y equipamiento de cocina en la restauración colectiva.

- 2.1 Identificación y clasificación según su funcionalidad.
- 2.2 Modos de utilización, limpieza y mantenimiento.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE MENÚS EQUILIBRADOS

Unidad 1: Elaboración de menús equilibrados.

- 1.1 Aplicación de la nutrición y dietética a la cocina colectiva.
- 1.2 Definición de menús.
- 1.3 Realización de menús para restauración colectiva.
- 1.4 Realización de platos para el autoservicio en mostrador comercial.

Unidad 2: Conocimiento del bufé en la restauración colectiva.

- 2.1 Descripción de las características, tipos de bufé, equipo y material, y planificación.
- 2.2 Realización de elaboraciones para bufé en restauración colectiva.

Unidad 3: Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones.

- 3.1 Equipamiento básico asociado.
- 3.2 Aplicación de técnicas a los diferentes sistemas de producción.

COMM0008 - ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: PLANIFICACIÓN DE LOS EVENTOS

Unidad 1: Aproximación a las nociones iniciales de la planificación de eventos

- 1.1 Funciones y necesidad del protocolo en la actualidad.
- 1.2 Clasificación de los distintos tipos de actos.
- 1.3 Legislación y normativa protocolaria.1.5. El gabinete de protocolo.

Unidad 2: Asimilación de los protocolos para seguir en un evento

- 2.1 Objetivos y filosofía del acto.
- 2.2 Componentes principales: Organizador, anfitrión, invitado de honor, patrocinador, promotor.
- 2.3 Tipos de actos.

Unidad 3: Aplicación de técnicas para la organización de actos

- 3.1 Fases del proyecto protocolario.
- 3.2 Elección del escenario del evento.
- 3.3 Las y los invitados.
- 3.4 Programa del acto: Secuencias.
- 3.5 Preparación del evento: Los medios materiales.

Unidad 4: Planificación de eventos

- 4.1 Puntos clave para el éxito en la organización de eventos.
- 4.2 Organización y planificación de actos.
- 4.3 Metodología: Pasos a seguir.
- 4.4 Cronograma de actividades. Importancia del cronograma. Proceso de elaboración.
- 4.5 Timing del evento y Check List: Importancia en la organización y proceso de elaboración.
- 4.6 Presupuesto del evento: Importancia del presupuesto para dimensionar el evento.
- 4.7 Eventos con impacto en la Responsabilidad Social Corporativa de la compañía.
- 4.8 Preparación y desarrollo del evento.

- 4.9 Actividades que realizar antes del evento.
- 4.10 Actividades posteriores. Análisis de resultados. Elaboración del Informe.
- 4.11 Las preguntas clave antes de afrontar cualquier tipo de acto.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: FORMAS DE COMUNICACIÓN EN EVENTOS

Unidad 1: Definición y desarrollo de los principales eventos de una organización

- 1.1 Desayunos, comidas y cenas de empresa.
- 1.2 Visitas a las instalaciones de la organización: clientes, vip s y autoridades.
- 1.3 Reuniones de alto nivel.
- 1.4 Inauguraciones.
- 1.5 Presentación a clientes.
- 1.6 Actos homenaje.
- 1.7 Aniversarios.
- 1.8 Juntas Generales y Juntas de Accionistas.
- 1.9 Viajes de incentivo.
- 1.10 Convenciones Internas.
- 1.11 Participación en Ferias.
- 1.12 Organización y participación en Congresos.
- 1.13 Patrocinio.
- 1.14 Road Show.
- 1.15 Premios.
- 1.16 Otros Actos relevantes: Actos de primera piedra, libro de honor, firmas de acuerdos y convenios, cócteles y recepciones.

Unidad 2: Implementación de una identidad gráfica de los eventos

- 2.1 Introducción a la identidad corporativa: conceptos de cultura corporativa, imagen corporativa e identidad gráfica.
- 2.2 Elementos básicos de la comunicación a través de la imagen: color, forma, tipografía, composición. Elementos básicos de la imagen de marca: símbolo (logosímbolo), logotipo, marca.
- 2.3 Manual de identidad gráfica: Cultura e imagen corporativa y su relación con la identidad gráfica: qué queremos transmitir, elementos básicos de un manual de identidad gráfica.
- 2.4 Uso de los elementos de identidad gráfica en los distintos tipos de eventos.
- 2.5 Imagen de la empresa y del evento, papelería, merchandising y regalos de empresa, señalética y cartelería; Arquitectura efímera: stands y escenografía.
- 2.6 Elementos multimedia: proyecciones, presentaciones, vídeo e interactivos.

Unidad 3: Conceptualización de protocolo social

- 3.1 Definiciones.
- 3.2 Normas de cortesías esenciales.
- 3.3 La imagen personal y la etiqueta.
- 3.4 Organización de un comedor.
- 3.5 Colocación de los comensales

MODALIDAD DE FORMACIÓN 3: PROTOCOLO 4.0

Unidad 1: Gestión de la seguridad y el protocolo

- 1.1 Importancia del dispositivo de seguridad.
- 1.2 Diferenciación entre prevención y emergencia.
- 1.3 Personal cualificado para el dispositivo de seguridad.

1.4 Prevención de riesgos laborales para el personal de protocolo, comunicación y seguridad.
Nociones básicas.

Unidad 2: Conocimiento del papel de las TICs en el protocolo

IFCT153 ANÁLISIS DE DATOS CON EXCEL

UNID1. Realización de tablas

UNID2. Análisis y realización de tablas y gráficos dinámicos

2.1 Crear una tabla dinámica para analizar datos

2.2 Dar formato a una tabla dinámica

2.3 Crear gráficos dinámicos para presentar de forma gráfica los datos de una tabla dinámica

UNID3. Aprendizaje del uso de Power Query. Obtención y transformación de datos

3.1 Conectar diferentes fuentes de datos

3.2 Transformar datos

3.3 Combinar datos de diferentes orígenes

3.4 Cargar la consulta de Excel

UNID4. Aprendizaje del uso de Power Pivot. Modelado de datos y análisis

4.1 Crear relaciones entre tablas

4.2 Utilizar el lenguaje DAX para crear expresiones de análisis de datos

4.3 Crear indicadores clave de rendimiento (KPI)

4.4 Crear perspectivas para la navegación por conjuntos de datos

4.5 Organizar campos de jerarquías

UNID5. Aprendizaje del uso de Power BI

5.1 Creación de informes y paneles interactivos

IFCT45- COMPETENCIAS DIGITALES BÁSICAS

Contenidos teórico-prácticos:

1. Uso básico del sistema operativo:
 - 1.1. Diferentes versiones y sistemas operativos disponibles.
 - 1.2. Inicio, apagado e hibernación.
 - 1.3. Programas básicos (navegador, explorador de archivos, visor de imágenes,...).
 - 1.4. Gestión de archivos y carpetas.
2. Tratamiento de la información:
 - 2.1. Navegación.
 - 2.1.1. Diferentes navegadores.
 - 2.1.2. Utilización (Pestañas, historial y favoritos)
 - 2.1.3. Configuración básica. (Página de inicio, buscador preferido, borrado de caché)
 - 2.2. Búsqueda de información.
 - 2.2.1. Los buscadores.
 - 2.2.2. Fuentes RSS.
 - 2.3. Almacenamiento y recuperación de contenido digital.
3. Comunicación.

- 3.1. El correo electrónico.
 - 3.1.1. Webmails.
 - 3.1.2. Configuración de correo POP, IMAP y SMTP en clientes de correo para ordenadores y dispositivos móviles.
- 3.2. Videoconferencias básicas (Skype, Hangouts,...)
- 3.3. Identidad digital. Tu imagen personal en internet.
4. Creación del contenido.
 - 4.1. Herramientas ofimáticas básicas (procesador de textos y presentaciones).
 - 4.2. Permisos a la hora de utilizar información de Internet.
 - 4.3. Conocimiento de los formatos de archivos (pdf, doc, docx, jpg, gif, png, ...)
5. Seguridad.
 - 5.1. Formas básicas de uso de medios informáticos para garantizar la seguridad. (tanto el ordenador como el dispositivo móvil).
 - 5.2. Rutinas para una navegación segura.
 - 5.3. El antivirus.
6. Resolución de problemas.
 - 6.1. Mantenimiento del sistema operativo (actualizaciones, escaneo de discos, defragmentación).

HOTR0067 - GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: VIABILIDAD ECONÓMICA Y CONTROL DE CONSUMOS

UNID1. Distinción de los modelos de negocio bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa.

- 1.1 Bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos.
- 1.2 Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado.

UNID2. Aplicación de un plan de viabilidad económica y financiera del bar-cafetería.

- 2.1 Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha.
- 2.2 Organigrama del bar-cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales.
- 2.3 Empresa, empresario y establecimiento mercantil.
- 2.4 Tipo jurídico de empresario: individual y social.
- 2.5 Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil.
- 2.6 Empresario individual y empresario social.
- 2.7 Profesionales y organismos estatales, autonómicos y locales que asesoran en materia de procesos y procedimientos económico-administrativos relativos al inicio y desarrollo de la actividad empresarial.
- 2.8 Valoración de la importancia que tiene la creación y buen funcionamiento de pequeñas empresas para el desarrollo de la economía nacional y para la integración sociolaboral.

UNID3. Gestión del aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería.

- 3.1 Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería.
 - 3.1.1 Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería.
- 3.2 Ciclo de compra.
 - 3.2.1 El inventario permanente y su valoración.
 - 3.2.2 Métodos de valoración de existencias.
 - 3.2.3 Negociación con proveedores.

- 3.3 Recepción y almacenamiento de géneros.
 - 3.3.1 Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
- 3.4 Gestión y control de inventarios.
 - 3.4.1 Registros documentales.
 - 3.4.2 Fichas técnicas.

UNID4. Gestión del control de consumos y costes del servicio del bar- cafetería.

- 4.1 Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas.
- 4.2 Registro documental. Control de consumos.
- 4.3 Control por copeo. Escandallos.
- 4.4 Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: GESTIÓN Y CONTROL COMERCIAL

UNID1. Gestión y control general de la actividad de bar-cafetería.

- 1.1 Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería.
- 1.2 Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería.
- 1.3 Diario de producción y cierre de caja.
- 1.4 Aplicación de métodos sencillos para auditar
 - 1.4.1 Procesos de facturación
 - 1.4.2 Procesos de cobro
 - 1.4.3 Cierre diario de la producción
 - 1.4.4 Liquidación de caja en el bar-cafetería.
- 1.5 Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información.
- 1.6 Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad.

UNID2. Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración.

- 2.1 Gestión comercial: estrategia de precios.
- 2.2 Ventas. Posicionamiento del bar-cafetería.
- 2.3 Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías.
- 2.4 Gestión y control de calidad: Características peculiares.
- 2.5 Concepto de calidad por parte del cliente.
- 2.6 Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
- 2.7 Técnicas de autocontrol.

UNID3. Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería.

- 3.1 Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería
 - 3.1.1 Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería.
- 3.2 Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería.
- 3.3 Bases de datos de clientes informatizadas.
 - 3.3.1 Manejo y uso.
- 3.4 Hojas de cálculo
 - 3.4.1 Manejo y uso.

UNID4. Manejo de Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería.

- 4.1 Historia. Internet en España.

- 4.2 Conceptos y definiciones.
- 4.3 Cómo funciona Internet.
 - 4.3.1 Cómo conectarse.
- 4.4 Servicios de Internet.
- 4.5 Correo electrónico.
- 4.6 Buscadores y portales.
- 4.7 Internet como proveedor de alimentos y bebidas.
- 4.8 Mailing como técnica comercial.

HOTA0003- RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: RECEPCIÓN AL CLIENTE EN ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTOS

Unidad 1: Comprensión acerca del departamento de recepción.

- 1.1 Interpretación de los objetivos, funciones y tareas propias del departamento.
- 1.2 Comprensión del planteamiento de estructura física, organizativa y funcional.
- 1.3 Descripción de las relaciones de la recepción con otros departamentos del hotel.
- 1.4 Realización de operaciones de registro y entrada de clientes con o sin reserva y de clientes de grupo, así como actividades de preparación de la llegada.
- 1.5 Aplicación de las correspondientes aplicaciones informáticas de gestión de recepción.

Unidad 2: Comprensión de los servicios prestados por el departamento de recepción.

- 2.1 Descripción de operaciones y procesos durante la estancia de clientes: identificación y diseño de documentación. Operaciones con moneda extranjera.
- 2.2 Comprobación del análisis del servicio de noche en la recepción.

Unidad 3: Aplicación de técnicas y procesos de facturación y cobro aplicados.

- 3.1 Diferenciación de los diversos medios de pago y sus formas de aplicación.
- 3.2 Interpretación las operaciones de facturación y cobro de servicios a clientes por procedimientos manuales e informatizados.

Unidad 4: Comunicación aplicada al servicio de alojamiento

- 4.1 Aplicación de técnicas de acogida y habilidades sociales de uso habitual en la recepción.
- 4.2 Comprensión del proceso de comunicación y sus barreras.
- 4.3 Asociación de técnicas de comunicación con tipos de demanda más usuales.
- 4.4 Resolución de problemas de comunicación.
- 4.5 Comprensión de las características de la comunicación telefónica y telemática.
- 4.6 Gestión de las solicitudes de información desde la recepción, utilizando las distintas vías posibles.
- 4.7 Comprensión del producto turístico del entorno: análisis y explicación de los recursos, servicios e infraestructuras que tienen que ver con el producto turístico.
- 4.8 Manipulación de planos, mapas y manuales relacionados con servicios y productos turísticos de diferentes entornos.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: ATENCIÓN AL CLIENTE EN ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO

Unidad 1: Atención al cliente.

- 1.1 Comprensión de los objetivos, funciones y tareas propias del departamento.
- 1.2 Interpretación de normas de actuación en función de tipologías de clientes.
- 1.3 Interpretación de comportamientos básicos en función de tipologías y diferencias culturales.

1.4 Aplicación de técnicas para el tratamiento de diferentes tipos de quejas y reclamaciones.

Unidad 2: Gestión de eventos y protocolo.

2.1 Diferenciación de los diversos medios de pago y sus formas de aplicación.

2.2 Descripción del origen, clases, utilidad y usos sociales del protocolo.

2.3 Identificación de los diferentes eventos que tienen lugar en los establecimientos de alojamiento.

2.4 Descripción de las razones y aplicaciones más habituales del protocolo en diferentes eventos.

2.5 Análisis de técnicas de protocolo y presentación personal.

IFCT46 – COMPETENCIAS DIGITALES AVANZADAS

1. Configuración básica del sistema operativo:

1.1. Actualizaciones automáticas.

1.2. Instalación de nuevos programas.

1.3. Instalación de drivers de periféricos.

1.4. Instalación de certificados digitales.

1.5. Configuración de redes de datos.

2. Tratamiento de la información:

2.1. Técnicas avanzadas de búsqueda.

2.1.1. Operadores de búsqueda en buscadores.

2.1.2. Otras fuentes de información.

2.2. Curación de contenidos.

2.2.1. Técnicas de detección de veracidad de la información.

2.2.2. Fuentes de contenidos digitales abiertos.

2.3. Almacenamiento de contenido en la nube. (Dropbox, Google Drive, OneDrive de Microsoft).

3. Comunicación.

3.1. Compartir información.

3.1.1. Foros, Wikis, etc.

3.1.2. Uso básico de redes sociales como medio de comunicación.

3.2. Comunicación mediante tecnologías digitales.

3.2.1. Comunicación textual: chats, sistemas de mensajería, etc.

3.2.2. Comunicación audiovisual: videoconferencia (Skype, Google Hangouts, etc).

3.2.3. Herramientas colaborativas.

3.3. Normas de conducta y peligros.

3.3.1. Ciberacoso.

3.3.2. Suplantación de identidad.

4. Creación del contenido.

4.1. Herramientas ofimáticas (hoja de cálculo y base de datos).

4.2. Retoque básico de imágenes.

4.3. Derechos de autor y licencias.

5. Seguridad.

5.1. Protección del ordenador.

5.1.1. Antivirus.

5.1.2. Antimalware.

5.1.3. Firewall.

5.2. Protección del dispositivo móvil.

- 5.3. Protección de la red de datos.

- 6. Resolución de problemas.
 - 6.1. Detección y eliminación de virus y troyanos.

HOTU0002 - ECOTURISMO

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: PRINCIPIOS E HISTORIA DEL ECOTURISMO

- UNID1. Principios básicos del ecoturismo.
 - 1.1 Características del ecoturismo.
 - 1.2 Agentes implicados en el ecoturismo.

- UNID2. Historia y surgimiento del Ecoturismo.
 - 2.1 Breve historia del ecoturismo.

- UNID3. Ubicación de los lugares donde se desarrolla.
 - 3.1 Principales destinos y características.
 - 3.2 Empresas adheridas.

- UNID4. El perfil del Ecoturista.
 - 4.1 Servicios de ecoturismo básicos y especializados.
 - 4.2 Espacios naturales protegidos.
 - 4.3 Itinerarios/Ecoturs.
 - 4.4 Actividades en contacto directo con la naturaleza.
 - 4.5 Otros servicios complementarios.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: ASPECTOS ECONÓMICOS Y EL ECOTURISMO COMO HERRAMIENTA DE CONSERVACIÓN

- UNID1. Protección de los recursos naturales.
 - 1.1 Protección ambiental y educación.
 - 1.2 Pilares de protección de los recursos naturales.
 - 1.3 Características de protección de los recursos naturales.

- UNID2. Evaluación de los aspectos económicos vinculados al ecoturismo.
 - 2.1 Ecoturismo como segmento de mercado.
 - 2.2 Diseño, marketing y comercialización de proyectos ecoturísticos.

- UNID3. Aplicación del Ecoturismo como herramienta de conservación.
 - 3.1 Conservación y uso sostenible del medio.
 - 3.2 Espacios naturales y conservación de la biodiversidad.

- UNID4. Planificación turística.
 - 4.1 La necesidad de planificar.
 - 4.2 La planificación turística: concepto y objetivos.
 - 4.3 El proceso de planificación turística.

COML0010 - DISTRIBUCIÓN, REPARTO Y RECOGIDA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A DOMICILIO

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: ASPECTOS BÁSICOS DEL REPARTO A DOMICILIO

UNID1. Conocimiento del reparto a domicilio.

- 1.1 Tipos de reparto.
- 1.2 Tipos de reparto en función del vehículo utilizado
- 1.3 Situación del sector.

UNID2. Gestión de plataformas delivery.

- 2.1 Qué son las plataformas delivery.
- 2.2 Cómo funcionan.
- 2.3 Formas de pago y envío.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: ATENCIÓN AL CLIENTE Y RELACIONES CON LOS USUARIOS

UNID1. Conocimiento de la atención al cliente.

- 1.1 Principios básicos de la atención al cliente.
- 1.2 Trato personalizado.
- 1.3 Gestión de quejas y reclamaciones.

UNID2. Gestión de la calidad en la atención al cliente.

- 2.1 Organización y planificación de la atención al cliente.
- 2.2 Cliente interno y externo.
- 2.3 Gestión de la calidad en la atención al cliente.

UNID3. Comunicación.

- 3.1 Fases de la comunicación.
- 3.2 La escucha y empatía.
- 3.3 Comunicación verbal, no verbal, telefónica y escrita.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: SEGURIDAD EN EL TRABAJO DE REPARTO A DOMICILIO

UNID1. Prevención de Riesgos Laborales

- 1.1 Conceptos básicos.
- 1.2 Principales riesgos asociados al reparto a domicilio.
- 1.3 Equipos de Protección Individual (EPI).
- 1.4 Confort térmico.
- 1.5 Riesgos psicosociales y estrés.

UNID2. Conocimiento de la seguridad en la conducción.

- 2.1 Conductas seguras para evitar riesgos.
- 2.2 Vehículos y ropa de trabajo.
- 2.3 Riesgos en la conducción.
- 2.4 El factor humano.
- 2.5 Principios de la seguridad vial y reglas de la conducción defensiva o segura.

UNID3. Aplicación de buenas prácticas del manipulador de alimentos

- 3.1 La higiene alimentaria.
- 3.2 La contaminación de los alimentos.
- 3.3 Prácticas correctas de higiene.
- 3.4 Limpieza y desinfección de equipos.

- 3.5 Conservación de alimentos.
- 3.6 Sistema de autocontrol: APPCC.

UNID4. Prevención de contagios

- 4.1 Evitar contactos víricos.
- 4.2 Medidas COVID.
- 4.3 Normas y consejos seguros para prevenir contagios

HOTT0015 - INGLÉS PROFESIONAL PARA EL TURISMO

UNID 1 Gestión y comercialización en inglés de servicios turísticos

1.1 Presentación de servicios turísticos

- 1.1.1 Características de productos o servicios
- 1.1.2 Medidas
- 1.1.3 Cantidades
- 1.1.4 Servicios añadidos
- 1.1.5 Condiciones de pago y servicios postventa

1.2 Gestión de reservas de destinos o servicios turísticos.

1.3 Emisión de billetes, bonos y otros documentos propios de la comercialización de un servicio turístico.

1.4 Negociación con proveedores y profesionales del sector de la prestación de servicios turísticos.

1.5 Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios del establecimiento hotelero.

1.6 Cumplimentación de documentos propios de la gestión y comercialización de un establecimiento hotelero.

UNID 2 Prestación de información turística en inglés:

2.1 Solicitud de cesión o intercambio de información entre centros o redes de centros de información turística.

2.2 Gestión de la información sobre proveedores de servicios, precios y tarifas y prestación de la misma a clientes.

2.3 Prestación de información de carácter general al cliente

- 2.3.1 Destinos y rutas
- 2.3.2 Condiciones meteorológicas
- 2.3.3 Entorno y posibilidades de ocio

2.4 Elaboración de listados de recursos naturales de la zona, de actividades deportivas y/o recreativas e itinerarios, especificando localización, distancia, fechas, medios de transporte o formas de acceso, tiempo a emplear y horarios de apertura y cierre.

2.5 Información sobre la legislación ambiental que afecta al entorno y a las actividades de ocio que en su marco se realizan.

2.6 Sensibilización del cliente en la conservación de los recursos ambientales utilizados.

2.7 Recogida de información del cliente sobre su satisfacción con los servicios del alojamiento turístico.

UNID3 Atención al cliente de servicios turísticos en inglés

3.1 Terminología específica en las relaciones turísticas con clientes.

3.2 Usos y estructuras habituales en la atención turística al cliente o consumidor.

- 3.2.1 Saludos, presentaciones y fórmulas de cortesía habituales.

3.3 Diferenciación de estilos, formal e informal en la comunicación turística oral y escrita.

3.4 Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores. Situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes.

3.5 Simulación de situaciones de atención al cliente y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad.

3.6 Comunicación y atención en caso de accidente con las personas afectadas.

HOTR0054 - ELABORACIÓN DE CAFÉS Y CARTAS DE CAFÉ EN RESTAURACIÓN

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: ELABORACIÓN DE CAFÉS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ

UNID1. Descubrimiento de la historia del café.

1.1 Descripción de la historia del café.

1.2 Explicación del origen y leyendas del café.

1.3 Reconocimiento de la evolución histórica del consumo de café.

UNID2. Explicación del cultivo y proceso del café

2.1 Explicación de la botánica del cafeto.

2.2 Identificación del cultivo del Café. Plantaciones.

2.3 Enumeración de las variedades.

2.4 Explicación de la cosecha.

2.5 Reconocimiento del procesamiento.

2.6 Distinción del tueste del grano de café. Natural y torrefacto.

UNID3. Adquisición de conocimientos acerca del proceso de preparación del Café.

3.1 Distinción entre los tipos de cafeteras.

3.2 Explicación del cultivo del Café. Plantaciones. Diferentes métodos de infusionar el café.

3.3 Definición de la molienda.

3.4 Descripción de la cafetera expés. Parámetros de expreso perfecto.

UNID4. Elaboración de Café y diferentes bebidas con café.

4.1 Simulación de la preparación del expreso.

4.2 Identificación de las técnicas para preparar diferentes bebidas con café.

4.3 Explicación de las funciones de la batidora y sifón.

4.4 Definición de coctelería y habilidades para la creación de cafés fantasía.

4.5 Reconocimiento de la técnica de emulsión.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ Y CONFECCIÓN DE CARTAS DE CAFÉ

UNID1. Conocimiento acerca de la cata del café.

1.1 Identificación de las propiedades organolépticas del café.

1.2 Distinción de los tipos de cata. Expresos y brasileña.

1.3 Aplicación de las técnicas de cata.

1.4 Listado de las características a evaluar en un café: color, aromas, gusto y cuerpo.

1.5 Identificación de los instrumentos a utilizar.

UNID2. Confección de la carta de café.

2.1 Presentación y redacción de la carta según variedad botánica, proceso de

obtención, clasificación oficial y otros criterios.

- 2.2 Resumen de la información mínima que ha de contener la carta.
- 2.3 Explicación de los métodos de fijación de precios.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, MEDIOAMBIENTALES Y PREVENCIÓN LABORAL EN EL BAR CAFETERÍA

UNID1. Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos.

- 1.1 Definición de calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- 1.2 Identificación de los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.
- 1.3 Explicación de los procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- 1.4 Aplicación de los sistemas y métodos de limpieza, y de las técnicas de limpieza de instalaciones y equipos básicos.
- 1.5 Reconocimiento de los productos de limpieza de uso común. Tipos, clasificación y utilización de los mismos.
- 1.6 Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos.

UNID2. Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad.

- 2.1 Explicación de salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- 2.2 Identificación de prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- 2.3 Utilización de uniformes del personal de restaurante-bar.

UNID3. Aplicación de buenas prácticas medioambientales en el bar-cafetería.

- 3.1 Aplicación de medidas de protección ambiental.
- 3.2 Descripción de las condiciones para realización del vertido y evacuación de residuos y desperdicios.
- 3.3 Reciclaje, reutilización y reducción de residuos.
- 3.4 Aplicación de la reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas. Uso eficiente del agua.
- 3.5 Propuesta de medidas correctivas.

UNID4. Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral.

- 4.1 Identificación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material.
- 4.2 Interpretación de las especificaciones.
- 4.3 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración.
- 4.4 Aplicación de medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de máquinas, equipos y utensilios.
- 4.5 Identificación de situaciones de emergencia: Procedimiento de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escape de gases. Fugas de agua o inundaciones.
- 4.6 Reconocimiento de los planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

HOTT0009 - ANIMACIÓN TURÍSTICA

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: DEPARTAMENTO DE ANIMACIÓN TURÍSTICA

UNID1. Conceptualización general del turismo.

- 1.1 Definición y concepto.
- 1.2 Identificación de causas, elementos, tipos y beneficios.
- 1.3 Delimitación del sistema turístico.

UNID2. Conceptualización de animación turística.

- 2.1 Animación turística: concepto y definiciones.
- 2.2 Identificación de factores y tipología.
- 2.3 Identificación de tipos de animación turística.

UNID3. Concreción del departamento y personal de animación turística.

- 3.1 Aproximación al departamento de animación turística.
- 3.2 Acercamiento a la figura del animador turístico, sus funciones y categorías.
- 3.3 Identificación de las habilidades y características del animador turístico.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: PROYECTOS DE ANIMACIÓN TURÍSTICA

UNID1. Elaboración de dinámicas de grupos

- 1.1 Conceptualización: Objetivos y aplicación.
- 1.2 Identificación de características y tipos de grupo.
- 1.3 Estructuración de los grupos.

UNID2. Elaboración de programas y proyectos de animación turística.

- 2.1 Identificación de la diferencia entre programas y proyectos.
- 2.2 Elaboración de un proyecto.
- 2.3 Elaboración de un programa.
- 2.4 Identificación de las fases de un programa de animación turística.
- 2.5 Ideación del diseño de un programa de animación turística.
- 2.6 Promoción de un programa de animación turística.
- 2.7 Resumen y metodología.

UNID3. Realización de juegos y actividades físico-recreativas en animación turística.

- 3.1 Comprensión del juego como elemento en la animación turística.
- 3.2 Elaboración del desarrollo, criterios y clasificación.
- 3.3 Integración de las personas con necesidades especiales.
- 3.4 Utilización de los diversos recursos.

UNID4. Organización de veladas y espectáculos para animación turística.

- 4.1 Comprensión del concepto y características.
- 4.2 Preparación del script o guion de las veladas y espectáculos.
- 4.3 Identificación de los tipos de actividades de animación nocturna y criterios de selección.
- 4.4 Identificación de las fases de evaluación y control.

UNID5. Integración de recursos técnicos y escénicos para la animación turística.

- 5.1 Identificación de las fases de producción para actividades y espectáculos.
- 5.2 Utilización de técnicas de expresión y representación.
- 5.3 Utilización de técnicas de expresión vocal y uso del micrófono.
- 5.4 Aplicación de técnicas y recursos de maquillaje.
- 5.5 Aplicación de recursos, uso de la mascota.

HOTR0016 - COCINA VEGETARIANA EN RESTAURACIÓN

UNID1. Caracterización de la cocina vegetariana.

- 1.1 Conceptos básicos.
- 1.2 Orígenes y evolución de la cocina vegetariana.
- 1.3 Cocina vegetariana en Europa.
- 1.4 Tipos de cocina vegetariana.

UNID2. Conocimiento de las propiedades nutricionales de los alimentos para lograr menús equilibrados.

- 2.1 Definición de hortalizas, verduras y legumbres: conceptos. Clasificación según su especie y variedad.
- 2.2 Propiedades nutritivas. Factores organolépticos que determinan su calidad. Estacionalidad.

- 2.3 Cultivos en invernaderos y cultivos ecológicos. Las hortalizas en miniatura (babys).

UNID3. Brotes o germinados.

- 3.1 Presentación comercial según su tratamiento (líoofilizadas, congeladas, conservadas al natural, etc.) La cuarta gama.
- 3.2 Identificación de los cereales: mijo, quinoa.
- 3.3 Descripción de las legumbres.
- 3.4 Descripción de las semillas.
- 3.5 Otros alimentos naturales y su tratamiento en el restaurante: tofu, algas, soja, seitán, el temphe, yogurts, kéfir...etc.

UNID4. Utilización de técnicas de cocción y conservación.

- 4.1 Técnicas de cocción.
- 4.2 Técnicas de conservación.

UNID5. Elaboración de platos vegetarianos, diseño de menús y otras ofertas gastronómicas.

- 5.1 Ensaladas y aderezos.
- 5.2 Sopas y cremas frías en el restaurante.
- 5.3 Verduras y frutas como guarnición.
- 5.4 Terrinas, puddings y patés vegetales.
- 5.5 Croquetas, albóndigas, hamburguesas y escalopes con cereales y legumbres.
- 5.6 Pasteles salados al horno.
- 5.7 Masas de hojaldre rellenas.
- 5.8 Postres: pasteles, flanes, galletas, bombones, etc.

HOTT0006 - COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: CONOCIMIENTOS SOBRE EL TURISMO

UNID1. Conceptualización del turismo

- 1.1 Definición de turismo y turista en el ámbito de la venta de servicios.
- 1.2 El turismo como fenómeno y potencial mercado.
- 1.3 Breve historia del turismo y comercialización.
- 1.4 Gestión de los servicios turísticos de cara su organización y venta al cliente.
- 1.5 El servicio turístico de calidad.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: GESTIÓN DE LOS ELEMENTOS TURÍSTICOS

UNID1. Destinos turísticos

- 1.1 Definición de destino turístico.
- 1.2 Tipos de turismo y su público objetivo.
- 1.3 El marketing y los destinos turísticos.
- 1.4 Clasificación de destinos turísticos.
- 1.5 Casos prácticos relacionados con la información y venta del servicio al cliente.

UNID2. Servicios turísticos.

- 2.1 Servicios turísticos ofertados
- 2.2 Conocimiento acerca de los tipos y características de empresas turísticas.
- 2.3 Casos prácticos relacionados con empresas del sector.

UNID3. Gestión de alojamientos turísticos.

- 3.1 Definición de la gestión de alojamientos turísticos.
- 3.2 Características de la gestión de los alojamientos y medidas a tener en cuenta.
- 3.3 Normativa y clasificación de alojamientos.

UNID4. Ecoturismo o turismo sostenible.

- 4.1 Definición de turismo sostenible.
- 4.2 Conceptos básicos del ecoturismo
- 4.3 Origen y porqué del ecoturismo.
- 4.4 Repercusión internacional.
- 4.5 Actividad turística relacionada con el ecoturismo y público objetivo.
- 4.6 Educación en ecoturismo.
- 4.7 Casos prácticos de organización y venta de servicios turísticos relacionados con el ecoturismo.

IFCT85 - TECNOLOGÍAS PARA LA COMERCIALIZACIÓN Y LA GESTIÓN DEL CLIENTE EN LA ERA POST COVID

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN LA ERA POST COVID

Unidad 1: Detección de las barreras de comunicación generadas por la alerta sanitaria del COVID-19

- 1.1 Ventajas e inconvenientes
- 1.2 Nuevos hábitos y comportamientos

Unidad 2: Conocimiento de las nuevas tecnologías aplicadas a la venta de productos turísticos

- 2.1 Ventajas e inconvenientes
- 2.2 Recursos disponibles

Unidad 3: Utilización de las nuevas tecnologías en la atención al cliente

- 3.1 Sistemas de información en la empresa
- 3.2 Comercio entre empresas o B2B
- 3.3 La tecnología EDI de Intercambio de Datos Electrónicos
- 3.4 Soluciones CRM

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: HERRAMIENTAS Y RECURSOS DISPONIBLES EN LA ERA POSTCOVID

Unidad 1: Conocimiento y aplicación de herramientas tecnológicas de apoyo a la atención al cliente

- 1.1 Redes sociales, blogs, wikis
- 1.2 Aulas virtuales, conferencias virtuales

Unidad 2: Conocimiento y utilización de las herramientas de venta a través de internet

- 2.1 Relaciones comerciales a través de internet: ventajas en la era post Covid-19
- 2.2 Las ventas por internet

Unidad 3: Conocimiento de las herramientas tecnológicas de atención al cliente

- 3.1 Correo electrónico
- 3.2 CHAT
- 3.3 Foros
- 3.4 Otras herramientas de venta y atención al cliente

HOTR0064 - COCINA ARAGONESA

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: COCINA ARAGONESA: ORIGEN, EVOLUCIÓN Y PRODUCTOS UTILIZADOS

UNID1. Introducción a los conceptos básicos.

- 1.1 Descripción del origen y evolución de la cocina regional aragonesa.
- 1.2 Identificación de influencias de la cocina árabe.
- 1.3 Identificación de influencias de la cocina judía.
- 1.4 Identificación de influencias de la cocina europea.
- 1.5 Enumeración de los productos utilizados en la cocina tradicional.
- 1.6 Acercamiento a las nuevas tendencias de la gastronomía aragonesa.

UNID2. Descubrimiento de tesoros gastronómicos de Aragón.

- 2.1 Descripción de productos. Generalidades, características y D.O. más significativas.
- 2.2 Aproximación a la industria alimentaria aragonesa.
- 2.3 Reconocimiento de tesoros gastronómicos de Aragón: origen, producción, variedades, características y técnicas de elaboración y conservación.
- 2.4 Descripción de carnes aves y caza. Principales elaboraciones y recetas.
- 2.5 Descripción de pescados. Tratamiento, conservación, recetario.
- 2.6 Descripción de dulces y postres más significativos de la gastronomía aragonesa: características y elaboración.
- 2.7 Descripción de bebidas aragonesas y su influencia en la cocina: cervezas La Zaragozana / el vino / licores...etc.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: RECETAS TRADICIONALES DE LA GASTRONOMÍA ARAGONESA

UNID1. Elaboración de recetas con productos de la gastronomía aragonesa.

- 1.1 Realización de recetas con productos de la huerta.
- 1.2 Realización de recetas con trufa.
- 1.3 Realización de recetas con ternasco de Aragón. Técnicas de elaboración.
- 1.4 Ejecución de recetas con carnes, aves y caza.
- 1.5 Presentación de postres y dulces.

UNID2. Identificación de los productos típicos en la cocina de las comarcas.

- 2.1 Identificación de los productos de la comarca del Bajo Aragón.
- 2.2 Enumeración de los productos de la comarca Comarca de las Cinco Villas.
- 2.3 Identificación de los productos de la comarca Comarca de Calatayud.
- 2.4 Identificación de los productos de la comarca Comarca del Maestrazgo.

- 2.5 Explicación de los productos de Ribagorza.
- 2.6 Explicación de los productos de Sobrarbe.
- 2.7 Identificación de los productos de Jacetania.
- 2.8 Creación de ofertas gastronómicas innovadoras, basándose en las recetas tradicionales de Aragón.

HOTR0027 - EVENTOS, CATERINGS Y BANQUETES

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: LA MISE EN PLACE

UNID1. Instalaciones y mobiliario.

- 1.1 Banquete: concepto, tipos y características.
- 1.2 Salón de banquetes: características, ubicación, dimensiones, ambientación, ventilación, limpieza, iluminación, insonorización, etc.
- 1.3 Equipos: tipos, características, calidades, función, mantenimiento y preparación o montaje para el servicio.
- 1.4 Mobiliario: características, tipos, calidades, uso y distribución.

UNID2. Caracterización de Mise en Place.

- 2.1 Dotaciones del restaurante (loza, cubertería, cristalería, mantelería)
 - 2.1.1 Tipos
 - 2.1.2 Características
 - 2.1.3 Calidades
 - 2.1.4 Cantidades
 - 2.1.5 Uso y preparación
 - 2.1.6 repaso/limpieza para el servicio.
- 2.2 Listado de material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes.
- 2.3 Normas generales para el montaje de mesas para todo tipo de servicio de banquetes y otros eventos especiales.
- 2.4 Estructuras o formas de mesas para banquetes
 - 2.4.1 Según número de comensales
 - 2.4.2 Según distribución y dimensiones del espacio donde se monta.
- 2.5 Decoración en el comedor
 - 2.5.1 Objetos y flores
 - 2.5.2 Uso y mantenimiento
 - 2.5.3 Aplicación según la ocasión.
- 2.6 Preparación del área de trabajo: Repaso y distribución del mobiliario y ventilación del local.
- 2.7 Repaso y preparación del material de servicio: loza, cubertería, cristalería.
- 2.8 Mantelería y lencería.
- 2.9 Repaso y reposición de los complementos de mesa: saleros, pimenteros, mostazas, salsas embotelladas.
- 2.10 Realización del vestido de las mesas de banquete: colocación de tiras de mantel y pliegues o faldones según necesidades.
- 2.11 Montaje de las mesas de acuerdo con el menú concertado para el banquete.
- 2.12 Descripción de la decoración de mesas según tipo o motivo del evento.
- 2.13 Repaso y montaje de aparadores, guerdones, carros auxiliares de servicio, armarios calentaplatos y mesas calientes.
- 2.14 Identificación de las operaciones previas al servicio.
- 2.15

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: SERVICIOS DE BANQUETES

UNID1. El Servicio de Banquetes.

- 1.1 Identificación de las normas generales del servicio de banquetes.
- 1.2 Explicación del protocolo y precedencia en el servicio.
- 1.3 Uso de técnicas de recepción y acomodo de clientes.
- 1.4 Descripción del servicio de bebidas.
- 1.5 Utilización de técnicas de servicio en los banquetes.
- 1.6 Descripción servicio de guarniciones, salsas y mostazas.
- 1.7 Identificación de las normas generales para el desbarasado de mesas.
- 1.8 Realización del desbarasado de mesas, cambio de ceniceros.
- 1.9 Explicación de la finalización del servicio.

HOTR0007 - PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: MATERIAS PRIMAS Y PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS

UNID1. Utilización adecuada de equipos de cocina.

- 1.1 Ejecución de la maquinaria básica.
- 1.2 Manipulación de la batería y utillaje.

UNID2. Caracterización de las materias primas.

- 2.1 Identificación de las características de las materias primas.
- 2.2 Categorización de la variedad de productos.
- 2.3 Asimilación de las cualidades y aplicaciones gastronómicas.

UNID3. Preelaboración de productos.

- 3.1 Realización del tratamiento básico.
- 3.2 Manipulación de cortes y piezas.
- 3.3 Integración de técnicas de preelaboración.
- 3.4 Implementación del control de resultados.

UNID4. Preelaboración de alimentos.

- 4.1 Preelaboración y tratamiento de las verduras.
- 4.2 Preparación de las aves de corral, ganado lanar, vacuno, cerdo y pescados

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

UNID1. Planificación de la conservación de los alimentos

- 1.1 Aplicación de los sistemas y métodos.
- 1.2 Integración de los equipos asociados a cada sistema/métodos.
- 1.3 Asimilación de las técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos.

UNID2. Regeneración de productos.

- 2.1 Definición de regeneración.
- 2.2 Procedimientos de regeneración.
- 2.3 Criterios de seguridad y calidad en la regeneración.

UNID3. Planificación de la higiene en las zonas de producción culinaria.

- 3.1 Organización de la instalación y equipos.
- 3.2 Manipulación de alimentos.

- Comprobación de posibles Intoxicaciones alimentarias.

SANP0008 - GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN

UD. 1 CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

- 1.1 La alergia a los alimentos
- 1.2 Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/ prevención
- 1.3 La alergia al látex
- 1.4 Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos
- 1.5 La enfermedad celíaca

UD. 2 IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- 2.1 Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada
- 2.2 Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos
- 2.3 Comprensión del listado de alimentos aptos para celíacos.
- 2.4 Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten.
- 2.5 Identificación de los principales alimentos causantes de alergias.
- 2.6 Identificación de los productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos.
- 2.7 Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten.
- 2.8 Aplicación del látex en la manipulación de alimentos.
- 2.9 Identificación de objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex.
- 2.10 Identificación de alimentos para celíacos.
- 2.11 Identificación de referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos.

UD. 3 ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS RELACIONADAS CON LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

- 3.1 Conocimiento de los aspectos básicos de nutrición.
- 3.2 Análisis del ámbito de la restauración.
- 3.3 Comprensión de la rueda de los alimentos.
- 3.4 Identificación de aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria.
- 3.5 Comprensión de la dieta sin gluten.
- 3.6 Comprensión del diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.
- 3.7 Aplicación de buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos.

UD. 4 COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN.

- 4.1 Aplicación de principales novedades de la reglamentación vigentes.
- 4.2 Conocimiento acerca de los requisitos para la restauración.
 - 4.2.1 Identificación y etiquetado
 - 4.2.2 Ingredientes que suministran los proveedores.
- 4.3 Identificación de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
- 4.4 Identificación de maneras de comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía
- 4.5 Prevención de la contaminación cruzada en el área de cocina.
- 4.6 Prevención para el uso de alérgenos.
- 4.7 Identificación de alérgenos potentes.

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: INTRODUCCIÓN Y RAZONES PARA LA PREVENCIÓN

UNID1. Conocimiento de las razones para la prevención de riesgos laborales:

- 1.1 Razones humanas
- 1.2 Razones económicas
- 1.3 Razones legales
- 1.4 Razones de calidad
- 1.5 Razones de eficacia

UNID2. Evaluación de la Rentabilidad de la Prevención de los Accidentes Laborales.

- 2.1 Costes de los accidentes para las empresas:
 - 2.1.1 Pérdidas directas
 - 2.1.2 Pérdidas indirectas:

UNID3. Métodos para calcular las pérdidas indirectas originadas en un accidente de trabajo

- 3.1 Servicio de prevención
- 3.2 Costes de la Prevención
 - 3.2.1 Costes de diseño
- 3.3 Costes de operación
- 3.4 Servicios médicos de empresa
- 3.5 Botiquín
- 3.6 Seguros

UNID4. Seguridad contra incendios

- 4.1 Sistemas de seguridad y control de máquinas e instalaciones
- 4.2 Salidas de emergencias
- 4.3 Sistemas de ventilación
- 4.4 Brigadas contra incendios
- 4.5 Estudios de evaluación
- 4.6 Inspecciones de seguridad

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: CONCEPTOS GENERALES EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

UNID1. Identificación de la terminología relacionada con la Seguridad y Salud en el trabajo, establecida en la normativa en el ámbito de hostelería y la industria alimentaria:

UNID2. Definiciones de los términos utilizados en la prevención.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: NORMATIVA SOBRE PREVENCIÓN, SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO

UNID1. Conocimiento de la normativa sobre prevención, seguridad e higiene en el trabajo

- 1.1 Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
- 1.2 Derecho comunitario (Reglamentos, Directivas y Decisiones)
 - 1.2.1 El acta única de 17 de febrero de 1986.
 - 1.2.2 Las directivas Comunitarias.
 - 1.2.3 Alcance y fundamentos Jurídicos.

- 1.2.4 Directivas sobre Seguridad y Salud en el trabajo.
- 1.3 Derecho nacional
 - 1.3.1 Ley de prevención de Riesgos Laborales.
 - 1.3.2 Ley de Reforma del Marco Normativo de la Prevención de Riesgos Laborales.
 - 1.3.3 Reglamento de Servicios de Prevención.
 - 1.3.4 Reglamentaciones técnicas específicas derivadas de la Ley.
 - 1.3.5 Disposiciones de seguridad en diferentes ámbitos.

UNID2. Análisis de los Derechos y Deberes básicos en esta materia.

MÓDULO DE FORMACIÓN 4: FACTORES DE RIESGO EN EL SECTOR ALIMENTARIO Y DE HOSTELERÍA.

UNID1. Riesgos en los lugares de trabajo en hostelería y en industria alimentaria

- 1.1 El correcto uso de herramientas manuales.
- 1.2 El manejo con seguridad de los equipos de trabajo (microondas, picadoras, hornos, cuchillos...)
- 1.3 La prevención de los riesgos eléctricos.
- 1.4 Manejo manual de cargas, prevención de accidentes y de enfermedades profesionales.
- 1.5 La prevención de incendios.
- 1.6 Cómo evitar las caídas.
- 1.7 Reconocimiento de sustancias químicas utilizadas.
- 1.8 La prevención de explosiones de gas.
- 1.9 La correcta recepción, almacenamiento y manipulación de alimentos e utensilios para evitar choques y golpes.
- 1.10 Utilización correcta de la maquinaria de cocina y sus utensilios para impedir posibles quemaduras.

UNID2. El reconocimiento de los factores ergonómicos y psicosociales:

- 2.1 Reumatológicos por la posición de trabajo
- 2.2 Trastornos musculoesqueléticos debidos a las posturas forzadas y repetitivas o sobreesfuerzos.
- 2.3 Fatiga Física
- 2.4 Carga mental

UNID3. Descripción de riesgos con agentes biológicos:

- 3.1 Manipulación de alimentos.
- 3.2 Manipulación de restos en las papeleras o servicios higiénicos.
- 3.3 Mantenimiento y limpieza de filtros de aire acondicionado.

UNID4. Establecimiento de medidas preventivas en hostelería y la industria alimentaria:

- 4.1 Evaluación de los riesgos
- 4.2 Planificación de la Prevención.
- 4.3 Organización de la Prevención
- 4.4 Los Servicios de Prevención

MÓDULO DE FORMACIÓN 5: EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL EN EL SECTOR ALIMENTARIO Y DE HOSTELERÍA.

UNID1. La Adopción de medidas preventivas específicas en el sector alimentario y hostelero

UNID2. EPIS en hostelería

- 2.1 La definición y clasificación de EPI.
- 2.2 Las condiciones que deben reunir los EPI.
- 2.3 La categorización de los EPI.
- 2.4 Los equipos aconsejados:
 - 2.4.1 Los guantes de seguridad.
 - 2.4.2 Las gafas y las pantallas de seguridad
 - 2.4.3 El calzado de seguridad reforzado.
 - 2.4.4 La mascarilla.
 - 2.4.5 Protección auditiva.
 - 2.4.6 Otros.

MÓDULO DE FORMACIÓN 6: HIGIENE ALIMENTARIA

UNID1. Aplicación de buenas prácticas higiénicas en hostelería y la industria alimentaria.

- 1.1 Conocimiento de la Normativa sobre higiene y seguridad alimentaria.
 - o Internacional
 - o Nacional
- 1.2 Ámbito de aplicación. La cadena alimentaria desde la producción hasta el consumo.
- 1.3 Identificación de los principales conceptos.
- 1.4 Diferenciación entre higiene alimentaria y seguridad alimentaria.
- 1.5 Identificación de los factores que alteran los alimentos.
- 1.6 Diferenciación entre intoxicación, alergia e intolerancia alimentaria.
- 1.7 Conocimientos sobre la manipulación de alimentos.
- 1.8 Conocimiento de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- 1.9 Higiene personal asociada a la manipulación de alimentos.
- 1.10 Métodos de conservación, almacenamiento y etiquetado de alimentos.
- 1.11 Diferenciación entre caducidad, consumo preferente y caducidad secundaria.

UNID2. Guía de prácticas concretas de Higiene en el Sector

- 2.1 Medidas COVID19
- 2.2 Higiene personal
- 2.3 Limpieza y desinfección
- 2.4 Consejos de prevención

SANP0007 - SALUD, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: PRIMEROS PASOS EN SALUD Y NUTRICIÓN

UNID1. Introducción a la anatomía y fisiopatología de los aparatos digestivos y endocrino

- 1.1 Conocimiento del sistema digestivo.
- 1.2 Conocimiento acerca de las patologías digestivas.
- 1.3 Conocimiento acerca del sistema endocrino.
- 1.4 Conocimiento acerca de las patologías endocrinas

UNID2. Conocimiento básico sobre alimentación y nutrición

- 2.1 Identificación de los principios de Nutrición.
- 2.2 Conocimiento acerca de carbohidratos y fibra dietética.
- 2.3 Conocimiento acerca de los lípidos, proteínas, vitaminas y minerales.
- 2.4 Conocimiento de la importancia del agua.
- 2.5 Identificación del proceso de nutrición

UNID3. Categorización de los diferentes grupos de alimentos

- 3.1 Conocimiento acerca de los alimentos y su composición.
- 3.2 Clasificación de los alimentos.
- 3.3 Identificación de los alimentos de servicio.
- 3.4 Identificación de alimentos nuevos.
- 3.5 Identificación de los aditivos alimentarios.
- 3.6 Conocimiento acerca de la leche y productos lácteos.
- 3.7 Conocimiento acerca de la carnes, huevos y pescados.
- 3.8 Conocimiento acerca de legumbres, tubérculos y frutos secos.
- 3.9 Conocimiento de las hortalizas y frutas.
- 3.10 Conocimiento de las grasas y aceites.

UNID4. Relación entre alimentación y salud

- 4.1 Aplicación de una alimentación saludable.
- 4.2 Conocimiento de las normas que rigen el equilibrio nutritivo.
- 4.3 Identificación de características del equilibrio nutritivo.
- 4.4 Identificación de las principales relaciones entre energía y nutrientes.
- 4.5 Consecución de un equilibrio alimentario.
- 4.6 Elaboración de guías alimentarias o dietéticas.
- 4.7 Conocimiento de la dieta mediterránea.
- 4.8 Comprensión de la importancia de la alimentación y su relación con la salud.
- 4.9 Identificación de los mitos y errores sobre la limitación.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: NUTRICIÓN SALUDABLE: CONOCIMIENTO DE DIETAS TERAPÉUTICAS

UNID1. Aplicación de las medidas nutritivas básicas para las diferentes etapas de la vida

- 1.1 Conocimiento de dietas terapéuticas
- 1.2 Dietoterapia
- 1.3 Nutrición enteral y parenteral

UNID2. Conocimientos de distintos tipos de dietas

- 2.1 Dieta de protección gástrica
- 2.2 Dieta astringente
- 2.3 Dieta para pacientes diabéticos insulino dependientes o con hipoglucemias orales
- 2.4 Dieta hipocalórica
- 2.5 Dieta para la insuficiencia renal crónica
- 2.6 Dieta de protección biliar
- 2.7 Dieta para dislipemias
- 2.8 Dieta baja en sodio

HOTR0017 - COCINA DE PESCADOS Y MARISCOS

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y ELABORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS Y MARISCOS

UNID1. Realización de platos con pescados y mariscos.

1.1 Clasificación de pescados y mariscos

1.1.1 Principales variedades

1.1.2 Especies existentes

1.1.3 Presentación en el mercado.

1.2 Uso de maquinaria, batería utillaje y herramientas utilizadas en los platos con pescado y marisco.

UNID2. Preelaboración de pescados

2.1 Limpieza de distintos pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes

2.2 Otras operaciones propias de la preelaboración

2.2.1 Bridado

2.2.2 En brocheta

2.2.3 Porcionado

2.2.4 Picado

2.2.5 Empanado

2.2.6 Adobo

2.2.7 Otras.

2.3 Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, carpaccio, y de otras formas.

UNID3. Preelaboración de mariscos.

3.1 Limpieza y porcionamiento de mariscos

3.2 Preparación para consumir en crudo

3.2.1 En vinagre

3.2.2 Ceviche

3.2.3 Marinados

3.2.4 Carpaccio

3.2.5 Otras formas

UNID4. Conservación de pescados y mariscos.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, MEDIOAMBIENTALES Y PREVENCIÓN LABORAL EN COCINA

UNID1. Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos

1.1 Definición de calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.

1.2 Identificación de los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.

1.3 Realización de procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos

1.4 Aplicación de los sistemas y métodos de limpieza, y de las técnicas de limpieza de instalaciones y equipos básicos

1.5 Reconocimiento de los productos de limpieza de uso común. Tipos, clasificación y utilización de los mismos.

1.6 Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos.

UNID2. Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad

- 2.1 Aproximación a los elementos de salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- 2.2 Identificación de prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- 2.3 Utilización de uniformes del personal de restaurante-bar

UNID3. Manipulación de alimentos. Higiene y salud alimentaria

- 3.1 Identificación de los requisitos de los manipuladores de alimentos.

Reglamento

- 3.2 Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
- 3.3 Reconocimiento de la importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- 3.4 Conocimiento de la responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
- 3.5 Identificación de los riesgos más frecuentes para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
- 3.6 Definición de los conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
- 3.7 Identificación de la alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
- 3.8 Distinción de las fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
- 3.9 Enumeración de los principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- 3.10 Identificación de los materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
- 3.11 Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria

UNID4. Aplicación de buenas prácticas medioambientales en cocina

- 4.1 Aplicación de medidas de protección ambiental
- 4.2 Descripción de las condiciones para realización del vertido y evacuación de residuos y desperdicios.
- 4.3 Reciclaje, reutilización y reducción de residuos.
- 4.4 Aplicación de la reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas.

UNID5. Uso eficiente del agua.

- 5.1 Propuesta de medidas correctivas

UNID6. Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral

- 6.1 Identificación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material
- 6.2 Interpretación de las especificaciones
- 6.3 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración
- 6.4 Aplicación de medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de máquinas, equipos y utensilios.
- 6.5 Identificación de situaciones de emergencia: Procedimiento de actuación, aviso y alarmas de incendios. Escape de gases. Fugas de agua o inundaciones.
- 6.6 Reconocimiento de los planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios

HOTR0005 - COCINA DE CAZA, SETAS Y TRUFAS

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: LA CAZA

UNID1. Preparación de la caza.

- 1.1 La Caza menor y mayor.
- 1.2 Maceración y elaboraciones básicas.
- 1.3 Métodos para ablandar y modificar el sabor de la caza.

UNID2. Diferentes tipos de caza.

- 2.1 Caza menor de pluma.
- 2.2 Caza menor de pelo.
- 2.3 Caza mayor de pelo.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: SETAS Y TRUFAS

UNID1. Setas

- 1.1 Tipos de setas
- 1.2 Composición
- 1.3 Índices de calidad.
- 1.4 Conservación.
- 1.5 Tratamiento de las setas
- 1.6 Utilización.

UNID2. Trufas.

- 1.1 Tipos de trufas.
- 1.2 Composición.
- 1.3 Índices de calidad.
- 1.4 Conservación.
- 1.5 Tratamiento de las trufas.
- 1.6 Utilización.

HOTR0029 - ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS

UNID1. Aproximación al mundo del vino

- 1.1 Identificación de factores que determinan los destinos tipos de vino: Clima y tierra
- 1.2 Descripción del proceso de la cepa al vino. Suelo clima y vid.
- 1.3 Aproximación a los componentes y la maduración de la uva.
- 1.4 Reconocimiento del color, aroma y sabor de la uva.
- 1.5 Conocimiento de la vendimia y la vinificación de la uva.
- 1.6 Determinación de la composición del vino.
- 1.7 Indagación en la crianza del vino.
- 1.8 Distinción de los tipos de vino.

UNID2. Identificación de las legislaciones principales.

- 2.1 Determinación de los elementos del etiquetado de los vinos.
- 2.2 Identificación de las menciones clásicas y países.

UNID3. Acercamiento al concepto de la bodega en casa.

- 3.1 Observación de los vinos en el envejecimiento.

UNID4. Relación del vino y su servicio.

- 4.1 Descripción de los vinos y su temperatura.

- 4.2 Delimitación de los términos decantar o trasvasar.
- 4.3 Reconocimiento del cristal y su historia, las copas y los vinos.

UNID5. Realización de maridajes de vino y comida.

- 5.1 Identificación del vino y gastronomía.
- 5.2 Elaboración de maridajes genéricos.
- 5.3 Utilización del vino en el aperitivo.

UNID6. Identificación y análisis de los componentes del vino.

- 6.1 Sustancias colorantes.
- 6.2 Sustancias aromáticas.
- 6.3 Sustancias dulces.
- 6.4 Sustancias ácidas.
- 6.5 Sustancias saladas.
- 6.6 Sustancias amargas.

UNID7. Exploración del equilibrio en los vinos.

- 7.1 Relación entre el equilibrio y la interferencia entre los sabores.
- 7.2 Resumen de los equilibrios aromáticos.

UNID8. Realización de la cata: tipos y técnicas.

- 8.1 Definición de cata.
- 8.2 Enumeración de los objetivos de la cata.
- 8.3 Realización de la cata profesional.
- 8.4 Distinción de los tipos de cata.

UNID9. Realización de la fase visual.

- 9.1 Distinción de color intensidad, matiz, capa y estado.
- 9.2 Distinción de limpidez, transparencia y brillo.
- 9.3 Identificación de la fluidez visual del vino.

UNID10. Realización de la fase olfativa.

- 10.1 Percepción de la fisiología del vino y el aroma del vino.
- 10.2 Definición de expresiones y términos sobre las cualidades del vino.
- 10.3 División de los aromas según Max Léglise.
- 10.4 Diferenciación entre el aroma y buqué.

UNID11. Realización de la fase gustativa.

- 11.1 Percepción de la fisiología del gusto.
- 11.2 Identificación de sensaciones gustativas en la boca.
- 11.3 Enumeración de sustancias sápidas del vino.
- 11.4 Percepción de la vinosidad y la permanencia gustativa.

UNID12. Identificación de los defectos del vino y su origen.

- 12.1 Relación de los defectos más comunes en un vino.
- 12.2 Detección de defectos en el vino.

HOTR0061 - ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES EN RESTAURACIÓN

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES

UNID1. Introducción a los tipos y familias de helados.

- 1.1 Definición de helado.

- 1.2 Identificación del origen y evolución.
- 1.3 Enumeración de los ingredientes básicos.
- 1.4 Explicación de los elementos necesarios: el aire y su importancia en la mezcla, la materia grasa y el agua.
- 1.5 Distinción de los azúcares: tipos y función.
- 1.6 Identificación de los estabilizantes para helado.
- 1.7 Explicación del equilibrio en la mezcla.
- 1.8 Detección de los defectos del helado.
- 1.9 Formulación básica de helados clásicos.
- 1.10 Explicación de los procesos de: pasteurización, homogeneización y maduración.
- 1.11 Elaboración de mantecado.
- 1.12 Conservación.
- 1.13 Formulación de helados innovadores.

Unid2. Elaboración de sorbetes.

- 2.1 Definición de conceptos Básicos.
- 2.2 Distinción entre sorbetes clásicos e innovadores.
- 2.3 Definición de sorbete.
- 2.4 Relación de ingredientes básicos: el aire, el agua
- 2.5 Explicación de los azúcares: tipos y función en la fórmula del sorbete.
- 2.6 Enumeración de los estabilizantes para sorbete.
- 2.7 Relación de las frutas: tipos y características.
- 2.8 Realización del equilibrio de la mezcla.
- 2.9 Formulación básica.
- 2.10 Elaboración de sorbetes tradicionales.
- 2.11 Elaboración de sorbetes innovadores.
- 2.12 Descripción de sorbetes dietéticos.
- 2.13 Descripción de sorbetes salados.
- 2.14 Explicación de los granizados.

Unid3. Reconocimiento de la maquinaria para la elaboración de Helados.

- 3.1 Explicación de la importancia de los equipos y la maquinaria en la elaboración helados y sorbetes.
- 3.2 Distinción de características, diferencias y aplicaciones de cada uno de ellos.

**MÓDULO DE FORMACIÓN 2: CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS,
MEDIOAMBIENTALES Y PREVENCIÓN LABORAL EN COCINA**

UNID1. Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos

- 1.1 Definición de calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- 1.2 Identificación de los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.
- 1.3 Explicación de los procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
- 1.4 Aplicación de los sistemas y métodos de limpieza, y de las técnicas de limpieza de instalaciones y equipos básicos
- 1.5 Reconocimiento de los productos de limpieza de uso común. Tipos, clasificación y utilización de los mismos.
- 1.6 Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos.

UNID2. Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad

- 2.1 Explicación de salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- 2.2 Identificación de prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- 2.3 Utilización de uniformes del personal de restaurante-bar

UNID3. Manipulación de alimentos. Higiene y salud alimentaria

- 3.1 Identificación de los requisitos de los manipuladores de alimentos.

Reglamento

- 3.2 Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
- 3.3 Reconocimiento de la importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- 3.4 Explicación de la responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
- 3.5 Identificación de los riesgos más frecuentes para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
- 3.6 Definición de los conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
- 3.7 Identificación de la alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
- 3.8 Distinción de las fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
- 3.9 Enumeración de los principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- 3.10 Identificación de los materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
- 3.11 Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria

UNID4. Aplicación de buenas prácticas medioambientales en cocina

- 4.1 Aplicación de medidas de protección ambiental
- 4.2 Descripción de las condiciones para realización del vertido y evacuación de residuos y desperdicios.
- 4.3 Reciclaje, reutilización y reducción de residuos.
- 4.4 Aplicación de la reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas.

UNID5. Uso eficiente del agua.

- 5.1 Propuesta de medidas correctivas

UNID6. Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral

- 6.1 Identificación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material
- 6.2 Interpretación de las especificaciones
- 6.3 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración
- 6.4 Aplicación de medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de máquinas, equipos y utensilios.
- 6.5 Identificación de situaciones de emergencia: Procedimiento de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escape de gases. Fugas de agua o inundaciones.
- 6.6 Reconocimiento de los planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios

HOTR0001 - INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONÓMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE

UNID1. Conocimiento e implantación del proceso administrativo y contable en restauración.

- 1.1 Proceso de facturación.
- 1.2 Gestión y control.
- 1.3 Registros contables.
- 1.4 Clasificación de las fuentes de información no rutinarias.

UNID2. Gestión y control de las cuentas de clientes:

- 2.1 Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.

UNID3. Aplicación del análisis contable de restauración.

- 3.1 Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.
- 3.2 Estudio del análisis patrimonial, financiero y económico.
- 3.3 Definición y clases de costes.
- 3.4 Cálculo de costes de materias primas.
- 3.5 Aplicación de métodos de control de consumo.
- 3.6 Cálculo y estudio del punto muerto.
- 3.7 Umbral de rentabilidad.

UNID4. Manejo de programas informáticos en restauración.

- 4.1 Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración.

HOTR0065- LOGÍSTICA EN BAR. APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE ALMACENES

UNID1. Introducción a la gestión logística: Aspectos generales.

- 1.1 Logística dentro de la empresa La logística dentro de la empresa.
- 1.2 Análisis de costes logísticos.
- 1.3 Indicadores de la gestión logística.

UNID2. Gestión y organización de los almacenes.

- 2.1 Principios organizativos de almacén
- 2.2 Almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.
- 2.3 Sistemas de almacenaje: introducción, topologías.
- 2.4 Lay out de los almacenes.
- 2.5 Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga).

UNID3. Organización del stock.

- 3.1 Introducción en la gestión de inventarios.
- 3.2 Clasificación de stocks.
- 3.3 Rotación de stocks.
- 3.4 Elementos integrantes de la composición de stock.
- 3.5 Clases de stocks.
- 3.6 Optimización de los costes de stock.
- 3.7 Método analítico de valoración a,b,c.
- 3.8 Cálculo de la norma.
- 3.9 Flujos internos.
- 3.10 Clases de stocks.
- 3.11 Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: OPERACIONES DE ALMACENAJE Y APROVISIONAMIENTO

UNID1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar.

- 1.1 Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones. Personal que interviene en la elaboración de pedidos.
- 1.2 Factores que hay que tener en cuenta. Trabajo con los distribuidores.
- 1.3 Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. Recepción de mercancías.
- 1.4 Almacenaje y control de evolución de los géneros. Condiciones de conservación de los productos.
- 1.5 Controles de almacén. Circuito documental. Software. Control de inventarios.

UNID2. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar.

- 2.1 Clasificación: variedades más importantes, caracterización cualidades y aplicaciones básicas. Destilados. Bebidas no alcohólicas. El vino. Helados y semifríos. Salsas.
- 2.2 Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

UNID3. Ejecución del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar.

- 3.1 Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
- 3.2 Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos. Compras. Pedidos.
- 3.3 Postservicio. Estudio de tiempos, recorridos y procesos. Control de calidad.

UNID4. Prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería

- 4.1 Sector hostelero.
- 4.2 Factores de riesgo.
- 4.3 Riesgos y medidas preventivas en el sector.
- 4.5 Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de bar.
- 4.6 Control de las medidas implantadas.

HOTT0007 - PROMOCIÓN Y VENTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS

UNID1. Comprensión acerca de productos, servicios y destinos turísticos.

- 1.1 Comprensión acerca del turismo y la estructura del mercado turístico.
- 1.2 Interpretación del alojamiento como componente del producto turístico.
- 1.3 Gestión del transporte como componente del servicio turístico.
- 1.4 Comprensión de otros elementos y componentes de los viajes combinados, excursiones y traslados.
- 1.5 Comprensión de los principales destinos turísticos nacionales.
- 1.6 Comprensión de los destinos turísticos internacionales.

UNID2. Planificación del asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos.

- 2.1 Organización de la distribución turística.
- 2.2 Ejecución de la venta de alojamiento.
- 2.3 Ejecución de la venta de transporte.
- 2.4 Realización de la venta de viajes combinados.
- 2.5 Comprensión de otras ventas y servicios de las agencias de viajes.
- 2.6 Comprensión del marketing y la promoción de ventas en las entidades de distribución turística.
- 2.7 Integración de Internet como canal de distribución turística.

2.8 Integración de páginas web de distribución y portales turísticos.

UNID3. Gestión de sistemas de distribución global.

3.1 Utilización de sistemas de distribución (GDS) y de aplicaciones informáticas de gestión de agencia de viajes.

UNID4. Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo.

4.1 Comunicación aplicada a la hostelería y al turismo.

4.2 Atención al cliente en hostelería y turismo.

4.3 Atención digital postventa.

4.4 Protección de consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y Unión Europea.

COMT0009 - GESTIÓN DE LA CALIDAD DE SERVICIO EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: ESTRATEGIAS PARA UN SERVICIO DE CALIDAD

UNID1. Consideración de la importancia de la calidad del servicio en el sector hostelero

1.1 Conocimiento acerca de la cultura y los valores empresariales.

1.2 Consideración acerca de la importancia del proyecto común.

1.3 Conocimiento acerca de la F del servicio excelente como ventaja competitiva.

UNID2. Gestión de la calidad en el servicio hostelero

2.1 Normas de calidad en el servicio.

2.2 Gestión de la calidad del servicio.

2.3 Satisfacción del cliente.

UNID3. Aplicación de las estrategias del servicio

3.1 Comprensión de las motivaciones del cliente.

3.2 Gestión de la relación con los clientes.

3.3 Gestión de la atención al cliente y la aplicación de las técnicas de venta.

3.4 Gestión de los tipos de clientes.

UNID4. Conocimiento acerca de la comunicación del servicio

4.1 Aplicación de las normas de calidad del servicio.

UNID5. Aproximación a las normas de calidad del servicio

UNID6. Lanzamiento de un programa de calidad

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: SATISFACCIÓN DEL CLIENTE

UNID1. Realización de la caza de errores

1.1 Gestión de los costes de la no calidad y los errores.

1.2 Mala calidad en el servicio.

UNID2. Medición de la satisfacción del cliente

2.1 Detección de las necesidades de los clientes.

2.2 Satisfacción del cliente en la norma ISO 9001:2000.

2.3 Aplicación de las herramientas para medir la satisfacción del cliente

UNID3. Aplicación del teléfono

- 3.1 Identificación de los componentes de la comunicación telefónica.
- 3.2 Comprensión del rol del informador.
- 3.3 Comprensión acerca de la psicología del interlocutor.

UNID4. Conocimientos acerca de los ejemplos de mala calidad en el servicio

- 4.1 Conocimiento del mundo de la hostelería.
- 4.2 Realización de viajes y turismo.
- 4.3 Gestión del alojamiento.
- 4.4 Organización y desarrollo del hotel.
- 4.5 Explotación y funcionamiento del hotel.
- 4.6 Conocimiento de las artes culinarias y explotación de los servicios de comidas.
- 4.7 Conocimiento acerca de las diferentes bebidas.
- 4.8 Identificación acerca de los sectores especializados de la industria de la hostelería.
- 4.9 Conocimiento acerca de las actividades de ocio y hostelería.

SSCG0003 - ORIENTACIÓN Y FORMACIÓN A PERSONAS MIGRANTES

UNID1. Realización de análisis del colectivo de inmigrantes en riesgo de exclusión

- 1.1 Concepto de exclusión social.
- 1.2 El contexto de la llegada, causas de la inmigración.
- 1.3 Riesgos de la exclusión social.
- 1.4 Estudio en grupo y análisis de la inmigración en España.
- 1.5 Análisis de las causas de exclusión social.

UNID2. Introducción al marco jurídico básico y políticas sociales:

- 2.1 Marco jurídico internacional de inmigración.
- 2.2 Marco jurídico autonómico.
- 2.3 Políticas sociales estatales.
- 2.4 Actividades individuales de conocimiento básico de las leyes de inmigración.

UNID3. Identificación de las tipologías de atención:

- 3.1 Atención individual.
- 3.2 Atención social.
- 3.3 Intervención familiar.
- 3.4 Actividades grupales con roll playing de las citadas intervenciones.

UNID4. Gestión de la intervención en la sociedad de acogida:

- 4.1 Supuestos generales.
- 4.2 Niveles de intervención.
- 4.3 Diseño y elaboración de proyectos de acción social.
- 4.4 Gestión de proyectos de asistencia a inmigrantes.
- 4.4 Las esferas de intervención política y administrativa en materia de inmigración.
- 4.5 Trabajo grupal mediante caso práctico diseñando niveles de intervención y objetivos de proyecto.

UNID5. Intervención en el ámbito laboral:

- 5.1 Objetivos y medidas para la intervención.

- 5.2 Bases para la intervención laboral.
- 5.3 Proceso de orientación laboral.
- 5.4 Orientación laboral para el autoempleo: el plan de empresa.
- 5.5 Preguntas de autoevaluación.
- 5.6 Estudio en grupo de las principales dificultades de acceso al empleo de las personas migrantes

TMVI0024 - PROCEDIMIENTOS GENERALES SOBRE SEGURIDAD VIAL

UNID1. Conocimiento de normas generales sobre seguridad en la carretera

- 1.1 Seguridad en la circulación.
- 1.2 Seguridad primaria o activa.
- 1.3 Seguridad secundaria o pasiva.
- 1.4 Seguridad terciaria.
- 1.5 La geografía vial.
- 1.6 Velocidad genérica, específica y adecuada.

UNID2. Conocimiento de requisitos de conductores.

- 2.1 Permisos de conducir.
- 2.2 Tiempos de conducción y descanso. El tacógrafo.
- 2.3 Control de alcoholemia.
- 2.4 Certificado de conductor de tercer país.
- 2.5 Certificado de aptitud profesional: CAP.

UNID3. Conocimiento de requisitos de los vehículos.

- 3.1 Elección del vehículo: factores a considerar en cuanto a la seguridad.
- 3.2 Los avances tecnológicos y la seguridad.
- 3.3 Inspecciones técnicas de los vehículos: objetivos, principios y periodicidad.
- 3.4 Normas para la conservación.

UNID4. Aplicación de medidas a adoptar en caso de accidente

- 4.1 Medidas legales a adoptar en caso de accidente.
- 4.2 Medidas respecto al vehículo.
- 4.3 Actuación en situaciones de emergencia.
- 4.4 Primeros auxilios.

HOTR0048 - COCINA PARA CELÍACOS

UNID1. Acercamiento a la celiaquía.

- 1.1 Definición de la enfermedad.
- 1.2 Síntomas de la enfermedad.

UNID2. Clasificación de los alimentos según su contenido en gluten.

- 2.1 Alimentos que contienen gluten.
- 2.2 Alimentos que probablemente contienen gluten.
- 2.3 Alimentos que no contienen gluten.

UNID3. Recomendaciones para realizar un correcto manipulado.

- 3.1 Higiene y manipulado de los alimentos.
- 3.2 Utensilios de cocina.
- 3.3 Superficie.
- 3.4 Almacenaje.

- UNID4. Confección de menús para celíacos.
4.1 Elaboración de menús aptos para celíacos.
4.2 Promoción en las cartas de los restaurantes.

- UNID5. Elaboración de recetas sin gluten.
5.1 Sopas y salsas.
5.2 Pasta.
5.3 Segundos platos.
5.4 Masa y bollería.
5.5 Postres.
5.6 Repostería.
5.7 Pastas navideñas.
5.8 Panes y panecillos.

HOTR0063 - INNOVACIÓN EN LA COCINA

- UNID 1 Introducción a la cocina molecular
1.1 Cocina molecular: Definición y productos utilizados (Alginato, Citrato sódico, Sal de calcio, Gluconolactato cálcico y Goma Santana)
1.2 Esferificación: básica e inversa.
1.2.1 Uso y manipulación de los productos
1.2.2 Recetas ilustrativas.
1.3 Gelificantes.
1.3.1 Uso y manipulación de los productos
1.3.2 Recetas ilustrativas.
1.4 Emulsionantes (aires).
1.4.1 Uso y manipulación de los productos
1.4.2 Recetas ilustrativas
1.5 Espesantes.
1.5.1 Uso y manipulación de los productos
1.5.2 Recetas ilustrativas
- UNID 2 Aplicación de la cocina al vacío
2.1 Uso y aplicaciones de la cocción al vacío.
2.2 Recetas realizadas con la cocción al vacío.
- UNID 3 Uso del nitrógeno líquido en la cocina
3.1 Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido.
3.2 Recetas realizadas con nitrógeno líquido.
- UNID 4 Elaboración de espumas
4.1 Uso y aplicaciones del sifón.
4.2 Recetas realizadas con espuma.
- UNID 5 Aplicación del humo en la cocina.
5.1 Uso y aplicaciones del humo.
5.2 Tipología
5.3 Recetas.
- UNID 6 Empleo de flores y germinados en la cocina
- UNID 7 Conocimiento de las nuevas tendencias asiáticas

(salsas, algas, hongos, productos y métodos de cocinado orientales, sushi)

UNID 8 Elaboración de repostería artística actual

- 8.1 Cupcakes o magdalenas creativas (de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásico, etc.)
- 8.2 Cookies.
- 8.3 Coulant.
- 8.4 Macarons.
- 8.5 Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes.

ADGD08 - ANÁLISIS DE LA RENTABILIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS

UNID1. Análisis de rentabilidad

- 1.1 Introducción
- 1.2 Conceptos básicos
- 1.3 Importancia del análisis para el negocio de hostelería

UNID2. Realización de un análisis de la rentabilidad

- 2.1 Beneficio y Cuenta de Pérdidas y Ganancias
- 2.2 Estudios de Balance. Equilibrio financiero. Fondo de maniobra
- 2.3 Umbral de rentabilidad

UNID3. Análisis estático y dinámico

- 3.1 Concepto de rentabilidad
- 3.2 Rentabilidad económica
- 3.3 Rentabilidad financiera

UNID4. Conocimiento y aplicación de las medidas de rentabilidad

- 4.1 Beneficio sobre recursos propios
- 4.2 Beneficio sobre ventas
- 4.3 Margen bruto sobre ventas
- 4.4 Beneficio sobre activos
- 4.5 Rentabilidad por dividendos
- 4.6 Tipos de márgenes

UNID5. Análisis de la situación actual

- 5.1 ¿Cómo afecta el COVID 19 a la rentabilidad de la hostelería?
- 5.2 Datos actuales de la hostelería frente al COVID 19
- 5.3 Nuevos retos
- 5.4 Normativa y adaptación
- 5.5 Comportamiento de los clientes en la era COVID 19

UNID6. Herramientas digitales para la rentabilidad del negocio

- 6.1 Herramientas digitales en la era COVID 19

HOTR0012 - CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS

UNID1. Conceptualización de restauración.

- 1.1 Tipos de empresas de restauración.
- 1.2 Oferta dependiendo de la ubicación geográfica.

UNID2. Creación de cartas y menús.

- 2.1 Concepto gastronómico.
- 2.2 Diseño e imagen de la carta.
- 2.3 Pasos para la elaboración de la carta.
- 2.4 Equilibrio entre platos.
- 2.5 Composición de menús, dietas equilibradas.
- 2.6 Planificación de menús semanales y menús diarios.
- 2.7 Aprovechamiento de productos.

UNID3. Creación de cartas de vinos y menús especiales.

- 3.1 Clasificación de las principales D.O. españoles e internacionales.
- 3.2 Composición de una carta sencilla de vinos.
- 3.3 Adaptación de la carta de vinos al concepto del menú.
- 3.4 Elaboración de menús especiales para eventos.

UNID4. Aplicación de una estrategia para la creación de una política de precios.

- 4.1 Fijación del precio de venta.
- 4.2 Costes.
- 4.3 Determinación de los costes.
- 4.4 Valor del producto en los clientes.
- 4.5 Competencia.

UNID5. Aplicación de la ingeniería de menús: popularidad y rentabilidad.

- 5.1 Menú Engineering. Popularidad y Rentabilidad de los platos.
- 5.2 Escandallo o rendimiento de un producto.
- 5.3 Neuromarketing.

IMST0002 - FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA

UNID1. Aplicación de los contenidos teórico- prácticos:

- 1.1 Identificación de los principios básicos de fotografía.
- 1.2 Utilización de las diversas cámaras y su manejo.
- 1.3 Conocimiento acerca de la luz y su tratamiento: flash, luz de ventana y luces y sombras.
- 1.4 Composición, el bodegón.
- 1.5 Manipulación de diferentes modelos de cámaras y equipos fotográficos.
- 1.6 Preparación de la escena a fotografiar.
- 1.7 Elaboración y preparación de un plato /receta para fotografiar.
- 1.8 Realización de fotografías gastronómicas (Platos, tapas, productos, bodegones, vajilla, bebidas...etc.).

UNID2. Realización del revelado:

- 2.1 Aplicación de tratamientos informáticos en fotografía: el Photoshop.
- 2.2 Realización de la postproducción.
- 2.3 Aplicación de técnicas de presentación.
- 2.4 Mejora de la presentación y de los productos. Utilización de redes sociales.
- 2.5 Manipulación del Photoshop.

UNID3. Postproducción de fotografía digital.

- 3.1 Presentación de fotografías gastronómicas en Redes Sociales.

INAD0004 - HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES

UNID1. Aplicación de medidas de higiene en comedores escolares

- 1.1 Elaboración de un programa de limpieza y desinfección
- 1.2 Descripción y delimitación de las zonas del comedor escolar, según el grado de suciedad y riesgo.
- 1.3 Clasificación y delimitación de la maquinaria y útiles según grado de suciedad.
- 1.4 Descripción de los aparatos o materiales utilizados para la ejecución de las tareas de limpieza y desinfección.
- 1.5 Identificación de los tipos, fichas técnicas y dosis de los productos empleados.
- 1.6 Descripción en detalle de los métodos de limpieza y desinfección por zonas.
- 1.7 Procedimiento de verificación mediante análisis microbiológico de los puntos críticos de superficie.

UNID2. Descripción del control de plagas

- 2.1 Medidas de prevención y de control a adoptar y dónde aplicar las medidas de prevención y de control y su registro.
- 2.2 Aplicación de métodos pasivos, dirigidos a impedir su penetración, colonización y desarrollo en los locales y almacenes.
- 2.3 Aplicación de métodos activos, encaminados a conseguir su destrucción desde el momento de su detección o del conocimiento de su existencia.

UNID3. Aplicación del mantenimiento y limpieza diaria de equipamiento

- 3.1 Uso de la maquinaria.
- 3.2 Uso de los útiles e instalaciones.

UNID4. Ejecución de la limpieza y eliminación de residuos

- 4.1 Prevención de las contaminaciones cruzadas con los alimentos y las contaminaciones ambientales que se puedan originar por el manejo de los residuos y aguas residuales.

UNID5. Aplicación de la trazabilidad

UNID6. Sostenibilidad en la gestión de desechos y residuos

- 6.1 Conocimiento de las normativas de aplicación en los residuos que se generan en un comedor.
- 6.2 Adaptación de la gestión a las circunstancias de cada localidad y centro.

UNID7. Gestión de la higiene infantil

- 7.1 Implicación a la hora de desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos y actitudes en el alumnado complementario de la labor del centro docente.
- 7.2 Gestión del aseo general.
- 7.3 Realización del lavado de manos.
- 7.4 Realización del cepillado de dientes.
- 7.5 Manipulación en el consumo de alimentos

HOTA02 - INNOVACIÓN EN LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS DERIVADAS DEL COVID-19

MÓDULO1. MATERIALES Y RECURSOS FRENTE AL COVID 19 15 HORAS

UNID1. Conocimiento de productos específicos de limpieza de habitaciones y zonas comunes en alojamientos

- 1.1 EPis
- 1.2 Protocolos de limpieza
- 1.3 Procedimientos de búsqueda y tratamiento de proveedores

UNID2. Clasificación y aplicación de desinfectantes efectivos contra el COVID-19

- 2.1 Tipos de desinfectantes efectivos
- 2.2 Dosis efectivas
- 2.3 Métodos de aplicación

MÓDULO2. APLICACIONES Y VIGILANCIA DE LOS PROTOCOLOS COVID 19 EN DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA 15 HORAS

UNID1. Planificación de los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos

- 1.1 Programas de limpieza de locales, instalaciones, mobiliarios y equipos propios del departamento
- 1.2 Métodos de limpieza de equipos y mobiliarios y de tratamientos de superficies
- 1.3 Tecnología aplicada

UNID2. Control del cumplimiento de las normas de seguridad e higiene en los procesos de limpieza

- 2.1 Técnicas de desinfección
- 2.2 El fenómeno de la desinfección y los productos químicos viricidas contra el COVID-19
- 2.3 Sistemas de control
- 2.4 Normativa y documentación

HOTR0060 - LA COCINA AL VACÍO COMO HERRAMIENTA DE GESTIÓN

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: COCINA AL VACÍO COMO HERRAMIENTA PARA MEJORAR LA GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COCINA

UNID1. Conceptualización de las técnicas usadas en la conservación y preparación de platos de cocina.

UNID2. Conocimiento acerca del mantenimiento y gestión de equipos y la maquinaria necesaria para la elaboración de los productos.

UNID3. Explicación del vacío como herramienta para mejorar la gestión de un restaurante.

- 3.1 Posibilidades y aplicaciones del vacío.
- 3.2 Identificación de otras aplicaciones al vacío

UNID4. Descripción de atmósferas modificadas: la IV Gama.

UNID5. Explicación del mise-en-place.

UNID6. Aplicación de técnicas de gestión a la hora de dirigir al personal de cocina.

UNID7. Identificación de las ventajas atribuidas al vacío para la reducción de mermas.

UNID8. Conservación de carnes, pescados y vegetales frescos.

UNID9. Elaboración de cocinado tradicional y conservación al vacío.

UNID10. Regeneración de productos envasados al vacío.

UNID11. Explicación de la oxidación y pardeamiento enzimático.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: COCINA A BAJA TEMPERATURA

UNID1. Descripción y presentación de las diversas técnicas y medidas para la cocina a baja temperatura.

UNID2. Importancia de la relación tiempo y temperatura. Tablas de temperatura

UNID3. Conocimiento de los sistemas de cocción a baja temperatura.

UNID4. Conocimiento y uso de las cocciones directas e indirectas.

UNID5. Aplicación de las técnicas para la cocina a baja temperatura.

UNID6. Conocimiento sobre la conservación de los alimentos y la baja temperatura

UNID7. Identificación y aplicación de otras técnicas basadas en aplicaciones del vacío.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, MEDIOAMBIENTALES Y PREVENCIÓN LABORAL EN COCINA

UNID1. Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos

1.1 Definición de calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.

1.2 Identificación de los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.

1.3 Explicación de los procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos

1.4 Aplicación de los sistemas y métodos de limpieza, y de las técnicas de limpieza de instalaciones y equipos básicos

1.5 Reconocimiento de los productos de limpieza de uso común. Tipos, clasificación y utilización de los mismos.

1.6 Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos.

UNID2. Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad

2.1 Explicación de salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.

2.2 Identificación de prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

2.3 Utilización de uniformes del personal de restaurante-bar

UNID3. Aplicación de buenas prácticas medioambientales en el bar-cafetería

3.1 Aplicación de medidas de protección ambiental

3.2 Descripción de las condiciones para realización del vertido y evacuación de residuos y desperdicios.

3.3 Reciclaje, reutilización y reducción de residuos.

3.4 Aplicación de la reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas.

UNID4. Uso eficiente del agua.

4.1 Propuesta de medidas correctivas

UNID5. Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral

5.1 Identificación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material

5.2 Interpretación de las especificaciones

5.3 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración

5.4 Aplicación de medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de máquinas, equipos y utensilios.

5.5 Identificación de situaciones de emergencia: Procedimiento de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escape de gases. Fugas de agua o inundaciones.

5.6 Reconocimiento de los planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios

HOTR0014 - CORTE Y CATA DE JAMÓN

UNID1. Caracterización del jamón.

1.1 Características físicas y beneficios nutricionales del jamón.

1.2 Proceso de elaboración del jamón.

1.3 Factores e indicadores de calidad de la materia prima.

1.3.1 Raza

1.3.2 Alimentación

1.3.3 Procesos de elaboración

1.3.4 Denominación de origen.

1.4 Meticulosidad higiénica en el manejo de las piezas.

UNID2. Corte y deshuese del jamón.

2.1 Cómo fijar el jamón en el jamonero.

2.2 Herramientas e instrumental necesario para cortar jamón.

2.3 Partes del jamón.

2.4 Pelado del jamón.

2.5 Loncheado del jamón. Obtención del máximo rendimiento.

2.6 Finalización del hueso de jamón.

2.7 Deshuese del jamón.

2.8 Conservación y consumo

2.8.1 Ambientes

2.8.2 Temperaturas

2.8.3 Protecciones.

2.9 Maridaje del jamón.

UNID3. Realización de la cata.

3.1 Cata técnica.

3.2 Cata analítica.

3.3 Cata de consumidor.

3.4 Cata descriptiva.

3.5 Condiciones para catar

3.5.1 Condiciones externas

3.5.2 Condiciones del catador.

UNID4. Utilización de los sentidos en la cata.

- 4.1 Vista en la cata.
- 4.2 Olfato en la cata.
- 4.3 Gusto en la cata.

UNID5. Aplicación de técnicas de cata.

- 5.1 Principios de la cata.
- 5.2 Elementos determinantes en la definición del jamón.

HOTR0023 - SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES

UNID1. Introducción a la restauración.

- 1.1 Deontología de la profesión.
- 1.2 Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa.
- 1.3 Comunicación en restaurantes y bares.
- 1.4 Restaurante-comedor y sus dependencias.

UNID2. Organización de la brigada y el mobiliario.

- 2.1 Preparación de los uniformes.
- 2.2 Relación del comedor con otros departamentos.
- 2.3 Mobiliario y material de trabajo.
- 2.4 Condimentos.

UNID3. Mise en place, organización del rango y manipulación de objetos

- 3.1 Mise en place
- 3.2 Organización del rango.
- 3.3 Manipulación de campanas, bandejas, fuentes y carros.

UNID4. Realización de la comanda.

- 4.1 Recepción y acomodo del cliente.
- 4.2 Toma de comandas.
- 4.3 Tramitación y seguimiento de la comanda.
- 4.4 Comanda de vinos.
- 4.5 Despedida de clientes
- 4.6 Doblaje de mesas

UNID5. Desarrollo del servicio al cliente

- 5.1 Buffet de servicio.
- 5.2 Realización del trinchado y desespinado de carnes, de aves y de pescados.
- 5.3 Preparación de mariscos: trinchado y pelado.
- 5.4 Realización de cortes especiales: jamón serrano y salmón ahumado.

UNID6. Elaboración de los vinos y su servicio.

- 6.1 Fermentación de la uva y composición del vino.
- 6.2 Identificación de la tipología de vinos.
- 6.3 Elaboración y crianza del vino.
- 6.4 Manipulación de vinos generosos y espumosos.

UNID7. Gestión del bar y su mise en place

- 7.1 Función del servicio de mostrador.
- 7.2 Identificación de sus clases y características.
- 7.3 Comprensión de La mise en place del bar.

- 7.4 Clasificación general de las bebidas.
 - 7.4.1 No alcohólicas.
 - 7.4.2 Alcohólicas.
- 7.5 Aplicación de los vales de extracción.

UNID8. Gestión del servicio en el bar.

- 8.1 Gestión del servicio en la barra, en las mesas, de aperitivos y de plancha.
- 8.2 Comprensión de condiciones básicas de los alimentos en el bar.
- 8.3 Elaboración de la carta del bar.
- 8.4 Elaboración de las infusiones.
- 8.5 Aplicación del servicio del chocolate.

UNID9. Iniciación a la coctelería

- 9.1 Elaboración de cócteles.
- 9.2 Identificación de series de coctelería.
- 9.3 Comprensión de la naturaleza de otras bebidas.
- 9.4 Realización del servicio de vinos espirituosos y otras bebidas.
- 9.5 Comprensión del recetario de coctelería.

UNID10. Organización de Buffets/servicio de desayunos/servicio de habitaciones.

- 10.1 Identificación de las características y clases de buffets.
- 10.2 Manipulación de mesas de desayunos.
- 10.3 Gestión de servicio de habitaciones.

UNID11. Manipulación de mesas especiales

- 11.1 Banquetes y reuniones

UNID12. Elaboración de menús y cartas

- 12.1 Confección de menús y cartas.
- 12.2 Composición e ingredientes de menús y cartas.
- 12.3 Preparación de guarniciones.
- 12.4 Preparación de postres y helados.
- 12.5 Confección de la carta de vinos.

UNID13. Elaboración de fondos y salsas

- 13.1 Preparación de platos la vista del cliente.
- 13.2 Gestión del servicio de salsas.
- 13.3 Preparación de mostazas.
- 13.4 Preparación de ensaladas.

UNID14. Elaboración de postres y los quesos.

UNID15. Organización del restaurante.

- 15.1 Planificación del comedor.
- 15.2 Distribución del personal.
- 15.3 Dirección de sistemas de limpieza e higiene.

Unidad 16 Gestión del beneficio, facturación y cobro.

- 16.1 Gestión del beneficio y riesgo en las ventas.
- 16.2 Comprensión del desempeño de El cajero – Facturista en el comedor.

UNID17. Gestión de Quejas y reclamaciones.

- 17.1 Realización de reclamaciones.
- 17.2 Aplicación de resoluciones.

UNID18. Organización del Inventario

- 18.1 Definición de inventario.
- 18.2 Preparación de la bodega del día.

UNID19. Selección e instrucción personal.

- 19.1 Definición del puesto de trabajo.
- 19.2 Selección.
- 19.3 Formación.

UNID20. Asimilación de la normativa del tabaco en la restauración

- 20.1 Comprensión de la normativa del tabaco.
- 20.2 Cigarros puros y cigarrillos.
- 20.3 Dispositivos electrónicos.
- 20.4 Pipas de agua y similares.

HOTA0002 - OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES

UNID1. Definición de la industria hotelera.

- 1.1 Características de la industria hotelera.
- 1.2 Tipología y clasificación.
- 1.3 Estructuras de organización.
- 1.4 Distribución general de un hotel.
- 1.5 Situación actual del sector.

UNID2. Identificación y análisis de los departamentos operacionales de un hotel.

- 2.1 Departamento de recepción: el departamento de alojamiento, el subdepartamento de reservas y el subdepartamento de recepción.
- 2.2 Restauración y cocina: cocina, restaurante-comedor, el bar en un hotel y el servicio de habitaciones y mini-bar.
- 2.3 Conserjería, comunicaciones y pisos: la conserjería de un hotel, la comunicación en el hotel y pisos.
- 2.4 Staff del Hotel: Servicios Auxiliares, Lencería y Lavandería, Compras y Almacén.
- 2.5 Evaluación de la gestión de los departamentos operacionales de un hotel para la mejora.
- 2.6 Técnicas de optimización en los diferentes departamentos.

UNID3. Determinación de los elementos de la seguridad e higiene en hoteles

- 3.1 Seguridad.
- 3.2 Seguros.
- 3.3 Medidas a adoptar para la prevención de incendios.
- 3.4 Higiene en el hotel.
- 3.5 Evaluación y mejora.

HOTA15 - TECNOLOGÍAS QUE APOYAN LA SOSTENIBILIDAD EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS EN LA ERA POST COVID

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: SITUACIÓN TURÍSTICA ACTUAL EN LA ERA POST COVID-19

- UNID1. Comprensión del nuevo entorno del turismo creado a partir del COVID-19
- 1.1 Sociedad, turismo y pandemia: cambio y continuidad
 - 1.2 Ideas, estrategias y tácticas para el turismo post Covid-19
 - 1.3 Herramientas tecnológicas: una mirada al futuro del turismo

- UNID2. Análisis de los aspectos y medidas para la recuperación de la actividad turística
- 2.1 Recuperación de la confianza de los clientes: medidas e implementación
 - 2.2 Redes sociales y Big Data
 - 2.3 Nuevas oportunidades para el turismo: Turismo rural

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: RETOS TURÍSTICOS EN LA ERA POST COVID-19

- UNID1. Análisis de la reestructuración de los operadores turísticos
- 1.1 Principio de unidad de explotación y su incidencia en alojamientos turísticos
 - 1.2 Destino 360º seguro
 - 1.3 Tecnología, calidad y orientación máxima al cliente

- UNID2. Estimación del turismo sostenible después de la pandemia del Covid-19
- 2.1 Evaluación de la sostenibilidad post Covid-19
 - 2.2 Tecnologías que apoyan la sostenibilidad

- UNID3. Análisis del restablecimiento del empleo en el sector del turismo y la hostelería
- 3.1 Impacto y repercusión del Covid-19 en el sector
 - 3.2 Herramientas digitales para la búsqueda de empleo

HOTR0045 - SERVICIO DE CATERING

- UNID1. Planificación, organización y armado del servicio de catering.
- 1.1 Fundamentos de planificación del servicio de catering para eventos.
 - 1.2 Gestión de la oferta de catering.
 - 1.3 Comercialización.
- UNID2. Preparación del servicio de catering
- 2.1 Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering.
 - 2.2 Aplicación de materiales y equipos de montaje en catering.
 - 2.3 Gestión de maquinaria y equipos básicos.
- UNID3. Gestión del aprovisionamiento de materias primas.
- 3.1 Organización de Economato y bodega.
 - 3.2 Gestión del almacén.
- UNID4. Integración de diseños de menús para catering.
- 4.1 Elaboración de elementos culinarios habituales en los servicios de catering.
 - 4.2 Identificación de distintos tipos de menú para cada evento.
- UNID5. Organización de bufetes y mesas temáticas.
- UNID6. Aplicación de técnicas y nuevas tendencias en los servicios de catering para

eventos.

- 6.1 Preparación de guarniciones y decoraciones.
- 6.2 Elaboración de postres.
- 6.3 Preparación de nuevas elaboraciones adaptadas a las tendencias.

UNID7. Manipulación, traslado y conservación de alimentos.

- 7.1 Manipulación de alimentos.
- 7.2 Gestión del traslado de alimentos, embalaje y envasados.
- 7.3 Organización de los espacios de conservación.

UNID8. Recepción y lavado de los servicios de catering.

- 8.1 Realización del lavado del material de catering.
- 8.2 Aplicación de las medidas de seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering.

HOTR0035 - HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA

UNID1. Descripción del puesto de jefe de cocina.

- 1.1 La profesión.
 - 1.1.1 El jefe de cocina
 - 1.1.2 Características del personal de cocina
 - 1.1.3 La cocina actual
 - 1.1.4 La compra
 - 1.1.5 Los pedidos
 - 1.1.6 Normas de higiene
 - 1.1.7 Normas de recogida.
- 1.2 Las partidas.
 - 1.2.1 Confección de menús y cartas
 - 1.2.2 Cálculo de los precios
 - 1.2.3 Control de existencias, la compra de los géneros usados en cocina, los distribuidores, elaboración de la oferta.

UNID2. Gestión de competencias del jefe de cocina.

- 2.1 Diseño de la cocina.
- 2.2 Maquinaria.
- 2.3 División de la cocina.
- 2.4 Asesoramiento previo a la apertura.
- 2.5 Formación del personal.
- 2.6 Otros campos para explorar: nutrición y dietética, cocina creativa, nuevas materias primas, avances en tecnología alimentario e idiomas.

UNID3. Realización de los tipos de servicios.

- 3.1 Servicio a la carta.
- 3.2 Servicio a la francesa.
- 3.3 Servicio a la inglesa.
- 3.4 Servicio a la rusa.
- 3.5 Servicio a la americana.
- 3.6 Servicios de menús.
- 3.7 Servicio en banquetes.

INAD0002 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

1. CONCEPTUALIZACIÓN DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

- 1.1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos por manipulación incorrecta.
- 1.2. Alteración y contaminación.
- 1.3. Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- 1.4. Fuentes de contaminación de los alimentos.
- 1.5. Etiquetado de los alimentos: Interpretación.
- 1.6. Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos.
2. ÁREAS DE HIGIENE PERSONAL
 - 2.1. Manos.
 - 2.2. Boca, nariz.
 - 2.3. Indumentaria de trabajo.
 - 2.4. Fumar, comer y mascar chicle.
 - 2.5. Heridas, rasguños y abscesos.
 - 2.6. La salud de los manipuladores.
 - 2.7. Reconocimientos médicos.
3. EL AUTOCONTROL EN LA EMPRESA: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC).
 - 3.1. Introducción.
 - 3.2. Prerrequisitos.
 - 3.3. Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos.
 - 3.3.1. Los riesgos de la contaminación cruzada.
 - 3.3.2. Control de temperaturas.
 - 3.3.3. Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías.
 - 3.3.4. Proceso de Preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
 - 3.3.5. Trazabilidad.
 - 3.4. Limpieza y desinfección: Instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje.
 - 3.5. Control vectorial: Desinfección, desinsectación y desratización (DDD)
 - 3.6. Gestión higiénica de residuos alimentarios.
 - 3.7. Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos empresa (Guía de prácticas correctas de higiene de la empresa).

HOTA13 - PLANES DE CONTINGENCIA EN ALOJAMIENTOS Y HOSTELERÍA EN TORNO AL COVID-19

- UNID1. Conocimiento y aplicación del protocolo para garantizar la seguridad en alojamientos
- 1.1 ¿Qué podremos hacer en los alojamientos?
 - 1.2 Organización del personal
 - 1.3 Áreas de piso y limpieza
 - 1.4 Instalaciones de uso del personal
 - 1.5 Medidas informativas
 - 1.6 Servicios de recepción y recogida
 - 1.7 Cafetería y restaurantes
 - 1.8 Instalaciones de uso común
 - 1.9 Habitaciones
 - 1.10 Plan de limpieza
- UNID2. Conocimiento y descripción de los requisitos para la gestión del riesgo
- 2.1 Requisitos generales
 - 2.2 Comité de gestión
 - 2.3 Recursos materiales
 - 2.4 Medidas generales
 - 2.5 Medidas de protección para el personal
 - 2.6 Medidas informativas

2.7 Conocimiento de los requisitos de mantenimiento

UNID3. Conocimiento y descripción de los requisitos para la gestión del riesgo en hostelería

- 3.1 Requisitos generales
- 3.2 Grupo de trabajo del riesgo y emergencias
- 3.3 Recursos materiales
- 3.4 Medidas generales para los servicios de restauración
- 3.5 Medidas de protección para el personal
- 3.6 Medidas informativas

COMT17 - BASES DE DATOS DE CLIENTELA: SEGMENTACIÓN Y EXPLOTACIÓN COMERCIAL

UNIDAD 1 Análisis de las bases de datos de clientela

UNIDAD 2 Conocimiento de la obtención y transformación de datos.

UNIDAD 3 Modelado de datos y análisis.

- 3.1 Segmentación.

UNIDAD 4 Creación de informes y paneles interactivos.

UNIDAD 5 Realización de la explotación comercial.

SANP0006 - DISEÑO DE MENUS INFANTILES

UNIDAD 1. Conceptos básicos en alimentación infantil

- 1.1 Introducción y objetivos
- 1.2 Alimentación básica
- 1.3 Bases de la alimentación y nutrición
- 1.4 Alimentos y grado de cocción
- 1.5 Peculiaridades de la lactancia
- 1.6 Grupo de alimentos recomendados en la confección de menús infantiles

UNIDAD 2. Confección de menús

- 2.1 Introducción y objetivos
- 2.2 Introducción al diseño de menús
- 2.3 Materias primas y recetas
- 2.4 Listado de ingredientes y marcaje de alérgenos
- 2.5 Menús especiales
 - 2.5.1 Alimentos y Menús para celíacos
 - 2.5.2 Alimentos y Menús para menores intolerantes a la lactosa
 - 2.5.3 Alimentos y Menús para dieta astringente
 - 2.5.4 Alimentos y Menús para dieta hipocalórica
 - 2.5.5 Alimentos y Menús para diabéticos

TMVI0018 - EFECTOS Y CONSECUENCIAS DEL CONSUMO DE DROGAS Y ALCOHOL EN LA CONDUCCIÓN

UNID1. Clasificación de los diferentes tipos de drogas y otras sustancias.

- 1.1. Tipos de drogas. Drogas depresoras del Sistema Nervioso Central, estimulantes del Sistema Nervioso Central y perturbadoras.
- 1.2 Medicamentos susceptibles de ser recetados: tranquilizantes, sedantes y

estimulantes.

1.3 El consumo de alcohol.

1.4 Otros medicamentos: Antihistamínicos, antihipertensivos, hipoglucémicos.

UNID2. Distinción de los efectos de las drogas y consecuencias en la conducción.

2.1 Sintomatología observable.

2.2 Consecuencias físicas y psicológicas del consumo de drogas y alcohol a corto, medio y largo plazo.

2.3 Conducir con drogas de abuso: efectos.

2.4 Consecuencias del consumo de drogas y alcohol en la seguridad vial.

UNID3. 3 Conocimiento de las diferentes sanciones administrativas y penales por conducir bajo efectos de drogas.

3.1 El delito de conducción bajo la influencia del alcohol o drogas del art. 379.2 del Código Penal.

3.2 El delito de conducción bajo la influencia del alcohol.

3.3 El delito de conducción bajo la influencia de las drogas.

3.4 Test de Drogas y alcohol de la DGT. Delito de negativa a someterse a las pruebas.

3.5 Consecuencia Jurídica del consumo de drogas y/o alcohol: pena imponible.

3.6 Sensibilización y concienciación del peligro del consumo de drogas y alcohol en la conducción. Prevención de Accidentes.

ADGD74 - HABILIDADES DISRUPTIVAS

UNIDAD 1. Conocimiento y reflexión sobre la innovación disruptiva

1.1 Concepto

1.2 Implicaciones

UNIDAD 2. Conocimiento y entrenamiento de habilidades y rutinas disruptivas

UNIDAD 3. Aprendizaje y entrenamiento en la creación de sistemas y patrones

UNIDAD 4. Conocimiento de los elementos que permiten la generación de valor

4.1 Proceso de análisis y búsqueda de soluciones creativas e innovadoras

COML0009 - OPTIMIZACIÓN DE RUTAS DE REPARTO A DOMICILIO

UNIDAD 1 Realización del análisis del TPS o planificación optimizada de las rutas de reparto

1.1 Selección de criterios para planificar rutas conforme al TPS (Transport Planing System).

1.2 Conocimiento sobre los beneficios de la optimización de rutas.

UNIDAD 2 Conocimiento de la digitalización en la optimización de las rutas

2.1 Identificación de las tecnologías disruptivas y emergentes para la gestión de rutas.

UNIDAD 3 Definición y clasificación de transporte multimodal e intermodal

3.1 Identificación de las ventajas e inconvenientes del transporte multimodal.

3.2 Realización del mapeo del transporte multimodal e intermodal.

3.3 Examinación de las ventajas e inconvenientes del transporte multimodal.

HOTR24 - PREVENCIÓN DE RIESGOS PSICOSOCIALES DERIVADOS DE LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN CRISIS SANITARIA

UNIDAD 1 Conocimiento de la organización del trabajo.

UNIDAD 2 Análisis de la aplicación de los protocolos de atención al cliente

2.1 Telefónica.

2.2 Presencial.

UNIDAD 3 Gestión psicosocial

3.1 En el estrés

3.2 En la salud.

IFCT160 - DIRECTRICES DE SEGURIDAD PARA GARANTIZAR LA PROTECCIÓN DE REDES Y SISTEMAS DE INFORMACIÓN EN EL ENTORNO EMPRESARIAL

Módulo 1. Ciberseguridad: concepto y contexto normativo.

Módulo 2. Técnicas y recursos para la seguridad.

COMT15 - GESTIÓN DE VIDEOVISITAS COMERCIALES

UNIDAD 1 Contextualización de los nuevos escenarios de transformación en ventas

1.1 Técnicas para preparar la mente en positivo

1.2 Cómo actuar en ventas en entornos VUCA

1.3 Gestión de las herramientas digitales

UNIDAD 2. Análisis del cliente como eje principal de la estrategia de ventas

2.1 Análisis del tipo de cliente que podemos encontrar en este nuevo escenario de ventas.

2.2 Cómo conseguir concertar una entrevista comercial

2.3 Elementos estratégicos de una llamada telefónica

UNIDAD 3 Gestión eficaz de las videovisitas comerciales

3.1 Objetivos que se pretenden conseguir

3.2 Soluciones tecnológicas al servicio de la actividad comercial

3.3 El afrontamiento de los retos de una videollamada comercial

HOTR0038- PASTERERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN

Nivel de cualificación profesional: 1

Área Profesional: RESTAURACIÓN

Familia Profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO

1. APROVISIONAMIENTO Y ORGANIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN PASTERERÍA.

1.1 Pastelería y funciones.

1.2 En la cocina.

1.3 Los postres.

1.4 Ofertas, aprovisionamiento y control de consumos

- 1.4.1 Ofertas de un establecimiento.
- 1.4.2 El aprovisionamiento interno.
- 1.4.3 Ciclo de compra y control de consumos.
- 2. MATERIAS PRIMAS.
 - 2.1 Harina: distintas clases y usos
 - 2.2 Distintos tipos de azúcares y otros edulcorantes.
 - 2.3 Otros ingredientes.
 - 2.3.1 Huevos y ovoproductos.
 - 2.3.2 Impulsores, levaduras químicas.
 - 2.3.3 Leche, yogures, nata y soufflés.
 - 2.3.4 Aceite, mantequilla y otras grasas.
 - 2.3.5 Cacao y derivados.
 - 2.3.6 Frutas y productos derivados.
 - 2.3.7 Gelatinas, especias y aromas.
 - 2.3.8 Productos de decoración
- 3. ELABORACIÓN DE DISTINTOS POSTRES.
 - 3.1 Principales preparaciones básicas.
 - 3.1.1 Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación.
 - 3.2 Integración de las preparaciones básicas de múltiples aplicaciones
 - 3.2.1 Factores importantes en la elaboración, utilización y conservación.
 - 3.3 Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.
- 4. PRESENTACIONES Y EMPLATADOS.
 - 4.1 Técnicas de emplatado en función del tipo de postre
 - 4.2 Utilización de manga, cornets, y otros utensilios
 - 4.3 Decoración con frutas, cremas, chocolates y otros productos y preparaciones.
 - 4.4 Importancia de la vajilla en el emplatado.

HOTR0033 - PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES

- UNIDAD 1. Asimilación del conocimiento de la nutrición y los buenos hábitos.
- 1.1 Identificación de conceptos básicos sobre dietética y nutrición.
 - 1.2 Comprensión acerca de alimentos, nutrientes, dietética y una alimentación saludable.
 - 1.3 Comprensión de los factores ambientales, culturales y económicos en la dieta.
 - 1.4 Comprensión de los hábitos, modos y comportamiento alimentario.
 - 1.5 Planificación dietética de la carta y marketing alimentario.
 - 1.6 Categorización de los segmentos de mercado y oferta dietética.

UNIDAD 2. Realización de dietas saludables para diferentes colectivos.

- 2.1 Identificación de los diferentes tipos de dietas y menús.
- 2.2 Explicación de dietas para niños y adolescentes.
- 2.3 Planificación de la dieta en adultos.
- 2.4 Planificación de dietas para la Tercera edad.
- 2.5 Identificación de las dietas alternativas

UNIDAD 3. Dietas vegetarianas, macrobióticas, disociadas.

- 3.1 Integración de dietas y planificación de menús para colectivos específicos.

ADGN13 - PREVENCIÓN Y ACTUALIZACIÓN FRENTE AL FRAUDE COMERCIAL

UNID1. Análisis del concepto de fraude comercial

UNID2. Conocimiento de las diferentes tipologías de fraudes

UNID3. Conocimiento, análisis e implantación de un sistema de prevención del fraude comercial

- 3.1 Evaluación de riesgos
- 3.2 Medidas de prevención y/o mitigación
- 3.3 Identificación de puntos críticos

UNID4. Aplicación de la estrategia comunicativa como elemento clave en la lucha contra el fraude comercial.

ADGD09- RESILIENCIA. APLICACIÓN DEL MODELO DE RESILIENCIA AL SECTOR TURÍSTICO

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: RESILIENCIA. APLICACIÓN DEL MODELO DE RESILIENCIA AL SECTOR TURÍSTICO.

Unidad 1: Adquisición y definición del concepto de resiliencia.

Unidad 2: Identificación y análisis de las siete habilidades que lo conforman como base para la comprensión y aplicación del modelo.

- 2.1 Determinación
- 2.2 Autoconfianza
- 2.3 Versatilidad
- 2.4 Perseverancia
- 2.5 Capacidad de conectar
- 2.6 Optimismo
- 2.7 Autodisciplina

HOTA01 - TRANSMISIÓN DE CONFIANZA Y SEGURIDAD SANITARIA LA RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE

MÓDULO DE FORMACIÓN 1 CONFIANZA Y SEGURIDAD EN LA ERA COVID-19.

UNID1. Conocimiento del Covid-19 y su repercusión en la crisis de confianza del sector

- 1.1 Vulnerabilidad, inseguridad y confianza

UNID2. Análisis de nuevos hábitos y comportamiento

- 2.1 Nuevos hábitos y comportamientos
- 2.2 Tipos de seguridades
- 2.3 La seguridad en España

UNID3. Desarrollo y aplicación del marketing de los productos nacionales en la era post Covid-19

- 3.1 Herramientas tecnológicas para la atención al cliente
- 3.2 Dirección comercial y marketing estratégico en el comercio de productos turísticos en la etapa posterior a la pandemia

MÓDULO DE FORMACIÓN 2 AFRONTAR LOS NUEVOS RETOS DE LA ERA COVID19

UNID1. Construcción de burbujas de seguridad

- 1.1 Medidas sanitarias para el comercio de productos turísticos.

1.2 Espacios libres de Covid-19

UNID2. Conocimiento de las herramientas tecnológicas para la recepción y atención al cliente en la era Covid-19

UNID3. Aplicación del marketing estratégico en la recepción y atención al cliente en la era Covid-19.

HOTR49 ESTRATEGIAS PARA MANTENER EL NEGOCIO (OPTIMIZAR ESPACIO)

UNIDAD 1 Optimización del espacio.

- 1.1 Eliminar de la decoración que ocupa espacio en el suelo.
- 1.2 Revisar el mobiliario.
- 1.3 Colocación de grupos para tener mayor maniobrabilidad en la sala.

UNIDAD 2 Mejora de la rotación de las mesas.

- 2.1 Crear un ambiente ideal que agilice la consumición.
- 2.2 Reducir tiempos de preparación en la cocina.
- 2.3 Crear un menú más eficiente.
- 2.4 Mejorar el rendimiento de los camareros.
- 2.5 Tramitar pagos con rapidez.

UNIDAD 3 Aumento del ticket medio.

- 3.1 Relación entre la venta de bebidas y alimentos.
- 3.2 Reorientar la oferta (Venta del menú más rentable.
- 3.3 Utilizar tablets que permitan al camarero una mejor atención al cliente.

HOTT02 TECNOLOGÍAS QUE APOYAN LA ECONOMÍA CIRCULAR EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS EN LA ERA POST COVID

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

UNID1. Conocimiento de las tendencias del turismo en la era post Covid-19: turismo sostenible

- 1.1 El camino hacia la sostenibilidad turística
- 1.2 Principios e hitos del turismo sostenible

UNID2. Identificación de las características de la economía circular

- 2.1 Principios y características
- 2.2 Tecnologías aplicadas a la economía circular

UNID3. Determinación del concepto y características de turismo circular

- 3.1 Turismo circular y el reto del cambio climático
- 3.2 Tecnologías aplicadas al turismo circular

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

UNID1. Conocimiento de las estrategias para la aplicación de la economía circular en el sector turístico en España

- 1.1 Estrategia general
- 1.2 Aplicaciones tecnológicas

UNID2. Identificación de las características de los destinos turísticos

inteligentes y circulares

2.1 Principales retos de la economía circular en el sector turístico en España

SANP0004 - MENÚ PARA DIETAS ESPECIALES

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: MENÚ PARA DIETAS ESPECIALES

Unidad 1: Descripción de aspectos básicos en la elaboración de menús

- 1.1 Análisis de los alimentos: La pirámide nutricional.
- 1.2 Necesidades nutricionales de los jóvenes según edad y actividad física.
- 1.3 Composición y variedad de menús.
- 1.4 Elaboración del menú adecuado.
- 1.5 Tiempo y conservación de los menús elaborados

Unidad 2: Elaboración de dietas especiales

- 2.1 Menús especiales para personas diabéticas.
- 2.2 Menús especiales para personas con alergias e intolerancias alimentarias.
- 2.3 Consumiciones adecuadas.
- 2.4 Consumiciones no recomendadas.
- 2.5 Consumiciones para tomar de forma ocasional.

Unidad 3: Identificación de elementos que evitan situaciones de riesgo a la salud, derivados de la alimentación

- 3.1 La importancia del etiquetado de los alimentos.
- 3.2 Medidas de prevención en la manipulación de alimentos en la cocina
- 3.3 Atención a los síntomas de posibles intoxicaciones o alergias para la localización de alimentos.
- 3.4 Trazabilidad de los elementos causantes de una posible contaminación de los alimentos.
- 3.5 Trazabilidad de posibles alimentos causantes de una alergia

HOTR0004- IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGICOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGICOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Unidad 1: Conocimiento de alérgicos en establecimientos de hostelería y restauración.

- 1.1 Explicación del Reglamento 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor.
- 1.2 Identificación de la información facilitada al consumidor en los establecimientos de Hostelería y Restauración.
- 1.3 Realización de etiquetado de materias primas sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
- 1.4 Elaboración de una tabla identificativa de platos con alérgicos.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Unidad 1: Definición e identificación de peligros alimentarios: higiene, alteración y fuentes de contaminación.

Unidad 2: Explicación de toxiinfecciones alimentarias: brucelosis, triquinosis, anisakidosis, hidatidosis.

Unidad 3: Listado de enfermedades metabólicas y endocrinas asociadas a la dieta.

Unidad 4: Identificación de las temperaturas de almacenamiento: alimentos perecederos y no perecederos (tratamiento térmico).

Unidad 5: Adquisición de actitudes y hábitos correctos en la manipulación de alimentos: el papel de los manipuladores en la seguridad alimentaria.

Unidad 6: Explicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control: objetivos, fases, ventajas e inconvenientes.