

# **PROGRAMACIÓN FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN**

## **LABORAL 2017/18**

### **TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA**

#### **1. IDENTIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN**

Esta programación se desarrolla conforme a lo establecido en el RD 1396/2007 de 29 de Octubre por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. Con Orden de 5 de noviembre de 2010 donde se recoge el currículo.

#### **2. CONTENIDOS**

Búsqueda activa de empleo. La formación permanente como vía para el empleo. La formación profesional. Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del técnico en cocina y gastronomía. Análisis de los intereses, aptitudes, actitudes y motivaciones personales para la carrera profesional. Especial referencia al ámbito de la cocina y gastronomía. El mercado laboral en España y en la Región de Murcia. Tendencias: profesionales con demanda y profesiones en receso. Itinerarios formativos: fijación de objetivos y medios para alcanzarlos. Identificación de itinerarios formativos relacionados con el técnico en cocina y gastronomía. Definición y análisis del sector profesional del título de técnico en cocina y gastronomía. La búsqueda de empleo Fuentes de información: Medios de comunicación, bolsas de trabajo, agencias de colocación, empresas de Búsqueda activa de empleo. La formación permanente como vía para el empleo. La formación profesional. Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del técnico en cocina y gastronomía. Análisis de los intereses, aptitudes, actitudes y motivaciones personales para la carrera profesional. Especial referencia al ámbito de la cocina y gastronomía. El mercado laboral en España y en la Región de Murcia. Tendencias: profesiones con demanda y profesiones en receso. Itinerarios formativos: fijación de objetivos y medios para alcanzarlos. Identificación de itinerarios formativos relacionados con el técnico en cocina y gastronomía. Definición y análisis del sector profesional del título de técnico en cocina y gastronomía. La búsqueda de empleo o Fuentes de información: Medios de comunicación, bolsas de trabajo, agencias de colocación, empresas de trabajo temporal. Los Servicios Públicos de Empleo. El Servicio Regional de Empleo y Formación de la Comunidad de Murcia (SEF) El trabajo en la Administración Pública. La oferta pública de empleo. El Empleo público en la Unión Europea. Internet como recurso en la búsqueda de empleo. o Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo: La Carta de Presentación El Currículum Vitae, La entrevista de selección de personal. Los test y las pruebas de selección. Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la cocina y gastronomía. Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Herramientas

informativas: Europass, Ploteus, entre otros. Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional. El autoempleo en el sector de la cocina y gastronomía. El proceso de toma de decisiones. Gestión del conflicto y equipos de trabajo. Equipos de trabajo: concepto y características. Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización. Equipos de trabajo en la industria de la cocina y gastronomía según las funciones que desempeñan. La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes. Definición de conflicto: tipos, características, fuentes y etapas. Métodos para la resolución o supresión del conflicto: negociación, mediación, conciliación y arbitraje. La motivación en los equipos de trabajo. Importancia y técnicas .Contrato de trabajo. El Derecho del Trabajo. Concepto, objeto, fuentes. Intervención de los poderes públicos y agentes sociales en las relaciones laborales: La Administración Laboral: estatal y autonómica. La Jurisdicción Social. Agentes sociales: sindicatos y organizaciones empresariales. Análisis de la relación laboral individual. Elementos. Relaciones laborales de carácter especial y actividades excluidas del Derecho Laboral. El contrato de trabajo. Concepto, elementos y eficacia. El período de prueba. Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación. Derechos y deberes derivados de la relación laboral. Condiciones de trabajo: Tiempo de trabajo: jornada, horarios y períodos de descanso. Salario y garantías salariales. El recibo de salarios. Concepto. Elementos que lo integran. Cumplimentación.

Calculo de bases y cuotas de cotización. Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Causas y efectos. Representación de los trabajadores. La negociación colectiva. Concepto, objetivos e importancia. Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del técnico en cocina y gastronomía. Situaciones de conflicto colectivo, huelga y cierre patronal. Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros. Internet como fuente de recursos en materia laboral. Seguridad Social, empleo y desempleo. El Sistema de la Seguridad Social. Concepto y finalidad. Estructura del Sistema de la Seguridad Social. Régimen general y regímenes especiales. Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización. La acción protectora de la Seguridad Social. Principales contingencias y prestaciones. Concepto y situaciones protegibles en la protección por desempleo. Duración y cálculo de prestaciones. Internet como fuente de recursos en materia de Seguridad Social. Evaluación de riesgos profesionales. La cultura preventiva en la empresa. Trabajo y salud. Valoración de la relación entre trabajo y salud: los riesgos profesionales. Análisis de factores de riesgo: Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales. Carga de trabajo, fatiga e insatisfacción laboral. Condiciones de trabajo y riesgos específicos en la industria de la cocina y gastronomía. La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgos detectadas. Accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del

trabajo. La siniestralidad laboral en España y en la Región de Murcia. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Ley de Prevención de Riesgos Laborales y principales reglamentos de desarrollo. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa. Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. Gestión de la prevención en la empresa. Modalidades de organización preventiva. Documentación de la prevención en la empresa. El Plan de Prevención de riesgos laborales. La evaluación de riesgos. Planificación de la prevención en la empresa. Notificación y registro de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Principales índices estadísticos de siniestralidad. El control de la salud de los trabajadores. La gestión de la prevención en una pyme relacionada con la industria de la cocina y la gastronomía. Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo. Elaboración de un plan de emergencia en una “pyme” de la industria de la cocina y gastronomía. Representación de los trabajadores en materia preventiva. Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa. Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva. Señalización de seguridad. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. Simulacros Urgencia médica. Primeros auxilios. Conceptos básicos. Aplicación de técnicas de primeros auxilios. Formación a los trabajadores en materia de planes de emergencia y aplicación de técnicas de primeros auxilios. Vigilancia de la salud de los trabajadores. Trabajo temporal. Los Servicios Públicos de Empleo. El Servicio Regional de Empleo y Formación de la Comunidad de Murcia (SEF), El trabajo en la Administración Pública. La oferta pública de empleo. El Empleo público en la Unión Europea. Internet como recurso en la búsqueda de empleo. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo: La Carta de Presentación El Currículum Vitae. La entrevista de selección de personal. Los test y las pruebas de selección. Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la cocina y gastronomía. Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Herramientas informativas: Europass, Ploteus, entre otros. Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional. El autoempleo en el sector de la cocina y gastronomía. El proceso de toma de decisiones. Gestión del conflicto y equipos de trabajo. Equipos de trabajo: concepto y características. Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización. Equipos de trabajo en la industria de la cocina y gastronomía según las funciones que desempeñan. La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes. Definición de conflicto: tipos, características, fuentes y etapas. Métodos para la resolución o supresión del conflicto: negociación, mediación, conciliación y arbitraje. La motivación en los equipos de trabajo. Importancia y técnicas. Contrato de trabajo. El Derecho del Trabajo. Concepto, objeto, fuentes. Intervención de los poderes públicos y agentes sociales en las relaciones laborales: La Administración Laboral: estatal y autonómica. La Jurisdicción Social. Agentes sociales: sindicatos y organizaciones empresariales. Análisis de la relación laboral individual. Elementos. Relaciones laborales de carácter especial y actividades excluidas del Derecho Laboral. El contrato de trabajo. Concepto, elementos y

eficacia. El período de prueba. Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación. Derechos y deberes derivados de la relación laboral. Condiciones de trabajo: Tiempo de trabajo: jornada, horarios y períodos de descanso. Salario y garantías salariales. El recibo de salarios. Concepto. Elementos que lo integran. Complimentación. Calculo de bases y cuotas de cotización. Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Causas y efectos. Representación de los trabajadores. La negociación colectiva. Concepto, objetivos e importancia. Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del técnico en cocina y gastronomía. Situaciones de conflicto colectivo, huelga y cierre patronal. Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros. Internet como fuente de recursos en materia laboral. Seguridad Social, empleo y desempleo. El Sistema de la Seguridad Social. Concepto y finalidad. Estructura del Sistema de la Seguridad Social. Régimen general y regímenes especiales. Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización. La acción protectora de la Seguridad Social. Principales contingencias y prestaciones. Concepto y situaciones protegibles en la protección por desempleo. Duración y cálculo de prestaciones. Internet como fuente de recursos en materia de Seguridad Social. Evaluación de riesgos profesionales. La cultura preventiva en la empresa. Trabajo y salud. Valoración de la relación entre trabajo y salud: los riesgos profesionales. Análisis de factores de riesgo: Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales. Carga de trabajo, fatiga e insatisfacción laboral. Condiciones de trabajo y riesgos específicos en la industria de la cocina y gastronomía. La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgos detectadas. Accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo. La siniestralidad laboral en España y en la Región de Murcia. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Ley de Prevención de Riesgos Laborales y principales reglamentos de desarrollo. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa. Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. Gestión de la prevención en la empresa. Modalidades de organización preventiva. Documentación de la prevención en la empresa. El Plan de Prevención de riesgos laborales. La evaluación de riesgos. Planificación de la prevención en la empresa. Notificación y registro de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Principales índices estadísticos de siniestralidad. El control de la salud de los trabajadores. La gestión de la prevención en una pyme relacionada con la industria de la cocina y la gastronomía. Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.

Elaboración de un plan de emergencia en una “pyme” de la industria de la cocina y gastronomía. Representación de los trabajadores en materia preventiva. Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales. Aplicación de

medidas de prevención y protección en la empresa. Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva. Señalización de seguridad. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. Simulacros Urgencia médica. Primeros auxilios. Conceptos básicos. Aplicación de técnicas de primeros auxilios. Formación a los trabajadores en materia de planes de emergencia y aplicación de técnicas de primeros auxilios. Vigilancia de la salud de los trabajadores

### **3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Los alumnos/as deben alcanzar al finalizar el presente módulo los siguientes resultados de aprendizaje:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1. Seleccionar oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.
2. Aplicar las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.
3. Ejercer los derechos y cumplir las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.
4. Determinar la acción protectora del Sistema de Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.
5. Evaluar los riesgos derivados de su actividad analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.
6. Participar en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.
7. Aplicar las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral de su actividad profesional.

Los criterios de evaluación aplicables para detectar el grado de consecución de los resultados de aprendizaje distribuidos por Unidad de Trabajo son:

<b>Unidad de Trabajo 1: El derecho del trabajo</b>	
<b>Criterios de evaluación</b>	
a) Se ha identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.	
b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.	
c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.	

<b>Unidad de Trabajo 2: El Contrato de Trabajo.</b>	
<b>Criterios de evaluación</b>	
Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.	

<b>Unidad de Trabajo 3: La jornada de trabajo.</b>	
<b>Criterios de evaluación</b>	
a)	Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
b)	Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

<b>Unidad de Trabajo 4: El salario y la nómina</b>	
<b>Criterios de evaluación</b>	
Se han analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.	

<b>Unidad de Trabajo 5: Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo</b>	
<b>Criterios de evaluación</b>	
Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.	

<b>Unidad de Trabajo 6: Participación de los trabajadores</b>	
<b>Criterios de evaluación</b>	
a.	Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico.
b.	Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

<b>Unidad de Trabajo 7: Seguridad Social y desempleo</b>	
<b>Criterios de evaluación</b>	
a)	Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
b)	Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
c)	Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
d)	Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
e)	Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
f)	Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
g)	Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en

supuestos prácticos sencillos.

- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

### Unidad de Trabajo 8: La prevención de riesgos: conceptos básicos

#### Criterios de evaluación

- a) Se han valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador
- c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- d) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico.
- e) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- f) Se han identificado las situaciones de riesgos más habituales en los entornos del trabajo del Técnico.

- a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgo laborales.
- b) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

### Unidad de Trabajo 9: La prevención de riesgos: legislación y organización.

#### Criterios de evaluación

- a) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos laborales.

### Unidad de Trabajo 10: Factores de riesgo y su prevención

#### Criterios de evaluación

- a) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- b) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico.
- c) Se han determinado los diferentes riesgos presentes en el ambiente laboral: derivados de las condiciones de seguridad, de las condiciones medioambientales, de la carga del trabajo y de la

organización del trabajo.

**Unidad de Trabajo 11: Emergencias y primeros auxilios.**

**Criterios de evaluación**

- a) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- b) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- c) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños, y la composición y uso del botiquín.
- d) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador, y su importancia como medida de prevención

**Unidad de Trabajo 12: Orientación laboral.**

**Criterios de evaluación**

- a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo
  - b) Se han identificado los itinerarios formativos / profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico.
  - c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
  - d) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.  
Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.
- a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico.
  - b) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

**Unidad de Trabajo 13: Equipos de trabajo**

**Criterios de evaluación**

- a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico.
- b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
- d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

**Unidad de Trabajo 14: Conflicto y negociación.**

<b>Criterios de evaluación</b>	
a) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.	
b) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.	
c) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.	

#### **4. CRITERIOS GENERALES DE CALIFICACIÓN**

La calificación será el 100% de la prueba escrita. Los contenidos a evaluar serán entre los establecidos como básicos en la normativa. La calificación en esta convocatoria extraordinaria será de 0 a 10 puntos, y se considerará que se superará el módulo con cinco.

#### **5. CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA E INSTRUMENTOS NECESARIOS PARA SU DESARROLLO**

La prueba constará de 20 preguntas teóricas y prácticas relativas a los contenidos propios del módulo, serán preguntas abiertas.

Dicha prueba se calificará de 0 a 10 y para superar la misma se debe alcanzar un mínimo de 5 puntos. El aspirante debe venir provisto de calculadora y bolígrafo.