



DOCUMENTO INFORMATIVO

PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN, ACREDITACIÓN Y REGISTRO DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES (PREAR)

INSTITUTO DE LAS CUALIFICACIONES DE LA REGIÓN DE MURCIA (ICUAM)

Este documento se estructura en dos bloques de información.

Un primer bloque contiene información **general**, tiene carácter permanente y es común a todas las convocatorias que se realicen. Se trata, pues, de información a proporcionar en cualquier momento, independientemente de que haya o no una convocatoria abierta para un procedimiento concreto.

Un segundo bloque es de información **específica** y contiene la información recogida EN CADA CONVOCATORIA CONCRETA, a proporcionar en el momento en el que ésta se hace pública.

SE ACOMPAÑA DE UN GLOSARIO DE TÉRMINOS PARA ACLARAR POSIBLES DUDAS.

INFORMACIÓN GENERAL

I) CONCEPTO Y FINES DEL PROCEDIMIENTO

Concepto de procedimiento de evaluación y acreditación:

Es el conjunto de actuaciones dirigidas a evaluar y reconocer las competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o de vías no formales de formación. (VER GLOSARIO).

Naturaleza de la evaluación:

La evaluación, es el proceso estructurado por el que se comprueba si la competencia profesional de una persona cumple o no con los elementos establecidos como referencia para tal fin: las realizaciones y criterios que se especifican en cada unidad de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales. (VER GLOSARIO).

Fines del procedimiento:

a) Evaluar las competencias profesionales que poseen las personas, mediante procedimientos y metodologías comunes que garanticen la validez, fiabilidad, objetividad y rigor técnico de la evaluación.



b) Acreditar oficialmente las competencias profesionales, favoreciendo su puesta en valor con el fin de facilitar tanto la inserción e integración laboral y la libre circulación en el mercado de trabajo, como la progresión personal y profesional.

c) Facilitar a las personas el aprendizaje a lo largo de la vida y el incremento de su cualificación profesional, ofreciendo oportunidades para la obtención de una acreditación parcial acumulable, con la finalidad de completar la formación conducente a la obtención del correspondiente título de formación profesional o certificado de profesionalidad.

II) FASES DEL PROCEDIMIENTO

Fase previa abierta y permanente: Información y Orientación.



El Instituto de las Cualificaciones de la Región de Murcia (en adelante ICUAM) y la red de Información y Orientación que se constituirá garantizarán UN SERVICIO ABIERTO Y PERMANENTE DE INFORMACIÓN Y ORIENTACIÓN, que facilite la decisión de todas las personas interesadas, sobre:

- la naturaleza y las fases del procedimiento
- el acceso al mismo, sus derechos y obligaciones
- las acreditaciones oficiales que pueden obtener y los efectos de las mismas.

Fases del procedimiento: (VER ESQUEMA 1)

1) INSCRIPCIÓN.

El procedimiento comienza con la **publicación de la convocatoria** correspondiente en el Boletín Oficial de la Región de Murcia (BORM), y un extracto de la misma en el Boletín Oficial del Estado (BOE).

Se convoca el reconocimiento y acreditación de unas **unidades de competencia** concretas, correspondientes a una determinada cualificación profesional.

La convocatoria establece un **plazo** para presentar las solicitudes y la documentación correspondiente.

La INSCRIPCIÓN se realizará:

- En cualquier convocatoria pública, efectuada por cualquiera de las Comunidades Autónomas.
- Por las vías que se determinen en la convocatoria.
- En el modelo de solicitud contemplado, acompañado del curriculum vitae europeo y de la documentación justificativa de la experiencia laboral y la formación adquirida por el candidato.
- Podrán presentarse además cuestionarios de evaluación que se indicarán en la correspondiente convocatoria.

Finalizado el plazo de inscripción, el órgano convocante:



- Examina las solicitudes presentadas y verifica que cumplen los requisitos.
- Elabora y publica, en los lugares indicados en la convocatoria, una relación de aspirantes admitidos y excluidos provisional, con un plazo para subsanar.
- Transcurrido ese plazo y procesadas las subsanaciones se publica la relación definitiva de aspirantes admitidos y excluidos.

Los aspirantes admitidos pasan a la fase de asesoramiento, con la excepción que se contempla a continuación.

Si la convocatoria prevé un número determinado de plazas para el reconocimiento y la acreditación, además de esa fase inicial de admisión, es necesario **realizar una selección entre los candidatos** admitidos inicialmente. En este caso, el órgano convocante:

- Valora las solicitudes de acuerdo con los criterios establecidos en la convocatoria.
- Elabora y publica, en los lugares indicados en la convocatoria, una relación provisional con la puntuación de todos los aspirantes, con un plazo para posibles subsanaciones y reclamaciones.
- Transcurrido ese plazo y procesadas, en su caso, las reclamaciones se publica la relación definitiva con la puntuación de los aspirantes, hasta el número de plazas previstas. Los aspirantes no seleccionados podrán recurrir en alzada.

Los aspirantes admitidos y seleccionados pasan a la fase de asesoramiento.

2) ASESORAMIENTO.

Será obligatoria y tendrá carácter individual o colectivo. Podrá realizarse de forma presencial o a través de medios telemáticos.

Durante esta fase, el asesor orientará al candidato para aportar las evidencias a incluir en su historial profesional y formativo y que puedan ayudar a demostrar sus competencias profesionales, así como a cumplimentar el cuestionario de autoevaluación.

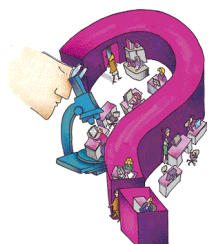
Esta fase finaliza con la realización por parte del asesor o asesora de un informe orientativo sobre la conveniencia de que el aspirante acceda a la fase de evaluación y sobre las competencias profesionales que considera suficientemente justificadas. Si el informe es negativo (no se consideran demostradas las competencias profesionales) se indicará al candidato la formación complementaria que debería realizar.

Dado el carácter no vinculante de dicho informe, el aspirante es quien decide finalmente su participación en la siguiente fase.

3) EVALUACIÓN de la competencia profesional.

Se realizará analizando el informe del asesor o asesora y toda la documentación aportada por el candidato.

La evaluación en cada una de las unidades de competencia en las que se haya inscrito el candidato o candidata, tendrá por objeto comprobar si demuestra la





competencia profesional requerida en las realizaciones profesionales, en los niveles establecidos en los criterios de realización y en una situación de trabajo, real o simulada, fijada a partir del contexto profesional (VER GLOSARIO).

Se utilizarán los métodos que se consideren necesarios con el fin de comprobar lo explicitado por la persona. Esos métodos pueden ser, entre otros, la observación del candidato o candidata en el puesto de trabajo, simulaciones, pruebas estandarizadas de competencia profesional o entrevista profesional.

Todas las evidencias y actividades desarrolladas deben recopilarse y registrarse.

El resultado de esta fase es la competencia demostrada o no demostrada.

El candidato es informado del resultado y tiene derecho a reclamación ante la Comisión de Evaluación, y en su caso recurso de alzada.

4) ACREDITACIÓN Y REGISTRO de la competencia profesional

A los candidatos y candidatas que superen el proceso de evaluación, se les expedirá una acreditación de cada una de las unidades de competencia en las que hayan demostrado su competencia profesional.

Si la persona candidata completa todas las unidades de competencia y reúne los requisitos para la obtención de un certificado de profesionalidad o un título de formación profesional, la administración competente (laboral en el primer caso y educativa en el segundo) le indicará los trámites necesarios para su obtención. (VER ESQUEMA 2)



La obtención del título de Técnico o de Técnico superior requerirá cumplir los requisitos de acceso previos a las enseñanzas correspondientes según lo prevé la Ley Orgánica 2/2006, de Educación, de 3 de mayo.



III) DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL PARTICIPANTE

DERECHOS	OBLIGACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Igualdad de oportunidades en el acceso• El acceso al procedimiento es voluntario• Información de los pasos a seguir en el procedimiento• Cualquier tratamiento de datos de carácter personal que se lleve a cabo durante la tramitación del procedimiento respetará lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal• Fiabilidad del procedimiento: utilización de criterios, métodos e instrumentos que aseguren resultados comparables en todas las personas participantes.• Validez del procedimiento: los métodos de evaluación deberán medir adecuadamente la competencia profesional• Objetividad del procedimiento: se asegurará el rigor técnico y la imparcialidad de las comisiones• Transparencia del proceso de evaluación• Los resultados de la evaluación serán confidenciales• Revisión del resultado de las evaluaciones• Obtención de la certificación una vez superado el procedimiento	<ul style="list-style-type: none">• Pago de la tasa correspondiente, si así lo establece la convocatoria• Aportación de los documentos exigidos conforme a la autenticidad y legalidad establecidas en la convocatoria.• Cumplimiento de la normas de Prevención de Riesgos Laborales que se establezcan en la fase de evaluación.• Cumplimiento de las normas establecidas en la convocatoria



IV) ACCESO AL PROCEDIMIENTO: REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y DOCUMENTACIÓN JUSTIFICATIVA.

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN	DOCUMENTACIÓN A APORTAR
<p>a) Nacionalidad o residencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poseer nacionalidad española, o • Poseer certificado de registro de ciudadanía comunitaria o tarjeta de familiar de ciudadano o ciudadana de la Unión, o • Ser titular de autorización de residencia o, de residencia y trabajo en España en vigor 	<ul style="list-style-type: none"> • DNI o Pasaporte • Certificado de registro como residente comunitario (ciudadanos de la Unión Europea) o Tarjeta de residencia de familiar de ciudadano de la Unión, • Tarjeta de residencia o de residencia y permiso de trabajo en vigor (extranjeros no comunitarios)
<p>b) Edad</p> <ul style="list-style-type: none"> • 18 años cumplidos (nivel 1) • 20 años cumplidos (nivel 2 y 3)¹ 	<ul style="list-style-type: none"> • DNI o NIE
<p>c) Experiencia laboral y/o formación relacionada con las competencias profesionales que se quieren acreditar</p> <p>Experiencia laboral</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 años con un mínimo de 1.200 horas trabajadas (para unidades de competencia de cualificaciones de nivel 1), en los últimos 10 años anteriores de la convocatoria • 3 años con un mínimo de 2.000 horas trabajadas (para unidades de competencia de cualificaciones de los niveles 2 y 3) en los últimos 10 años anteriores a la convocatoria 	<p><u>Trabajadores o trabajadoras asalariados:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, Instituto Social de la Marina o mutualidad a la que estuvieran afiliadas, donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el período de contratación y • Contrato de trabajo o certificación de la empresa, en la que conste la duración de los períodos de la prestación del contrato, actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado <p><u>Trabajadores o trabajadoras autónomos o por cuenta propia</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social o del Instituto Social de la Marina de los períodos de alta en la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente y • Descripción de la actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado <p><u>Trabajadores o trabajadoras voluntarios o becarios</u> Certificación de la organización donde se haya prestado la asistencia en la que consten las actividades y funciones realizadas, año en que se han realizado y número total de horas dedicadas a las mismas</p>
<p>Formación</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 horas (para unidades de competencia de cualificaciones nivel 1) en los últimos 10 años anteriores a la convocatoria • 300 horas (para unidades de competencia de cualificaciones de niveles 2 y 3) en los últimos 10 años anteriores a la convocatoria 	<ul style="list-style-type: none"> • Documento que acredite que el aspirante posee formación relacionada con las unidades de competencia que se pretendan acreditar, en el que consten los contenidos y las horas de formación.
<p>d) Requisitos específicos no académicos acordados entre la AGE y CCAA, cuando la naturaleza de la competencia profesional así lo exija.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Documento justificativo de cumplir con alguno de los requisitos específicos adicionales previstos.
<p>Las personas mayores de 25 años que reúnan los requisitos de experiencia laboral o formativa arriba indicados, y que no puedan justificarlos mediante los documentos reseñados, podrán solicitar su inscripción provisional en el procedimiento. Presentarán la justificación de su experiencia laboral o aprendizajes no formales de formación, mediante alguna prueba admitida en derecho. Se designarán asesores que emitirán informe sobre la procedencia o no de la participación del aspirante en el procedimiento. En caso afirmativo, se llevará a cabo la inscripción definitiva.</p>	

¹ Excepcionalmente para las convocatorias realizadas durante 2009 y 2010, y de acuerdo a la Disposición transitoria tercera del Real Decreto 1224/2009, de 17 de julio, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral, a la acreditación de unidades de competencia de nivel 2 se podrán presentar las personas que en el momento de realizar la inscripción tengan 19 años de edad.



V) EFECTOS DE LAS ACREDITACIONES OBTENIDAS

La acreditación de una unidad de competencia adquirida por este procedimiento tiene efectos de acreditación parcial acumulable, con la finalidad, en su caso, de completar la formación conducente a la obtención del correspondiente título o certificado.

La Administración educativa reconocerá las unidades de competencia acreditadas, que surtirán efectos de convalidación de los módulos profesionales correspondientes, según la normativa vigente para cada título.

La Administración laboral reconocerá las unidades de competencia acreditadas, que surtirán efectos de exención de los módulos formativos asociados a las unidades de competencia de los certificados de profesionalidad, según la normativa vigente para cada certificado.

VI) PLAN DE FORMACIÓN

Al concluir el procedimiento de evaluación y acreditación, el órgano convocante remitirá a todas las personas que hayan participado en él, un escrito en el que se haga constar, según proceda:

- a) Posibilidades de formación, con las orientaciones pertinentes, para que puedan acreditar en convocatorias posteriores las unidades de competencia para las que habían solicitado acreditación y que no han demostrado a través del procedimiento.
- b) Posibilidades de formación, con las orientaciones pertinentes, para completar la formación conducente a la obtención de un título de formación profesional o certificado de profesionalidad relacionado con las unidades de competencia acreditadas a través del procedimiento.



INFORMACIÓN ESPECÍFICA

Es la información recogida EN CADA CONVOCATORIA CONCRETA, a proporcionar en el momento en el que se hace pública.

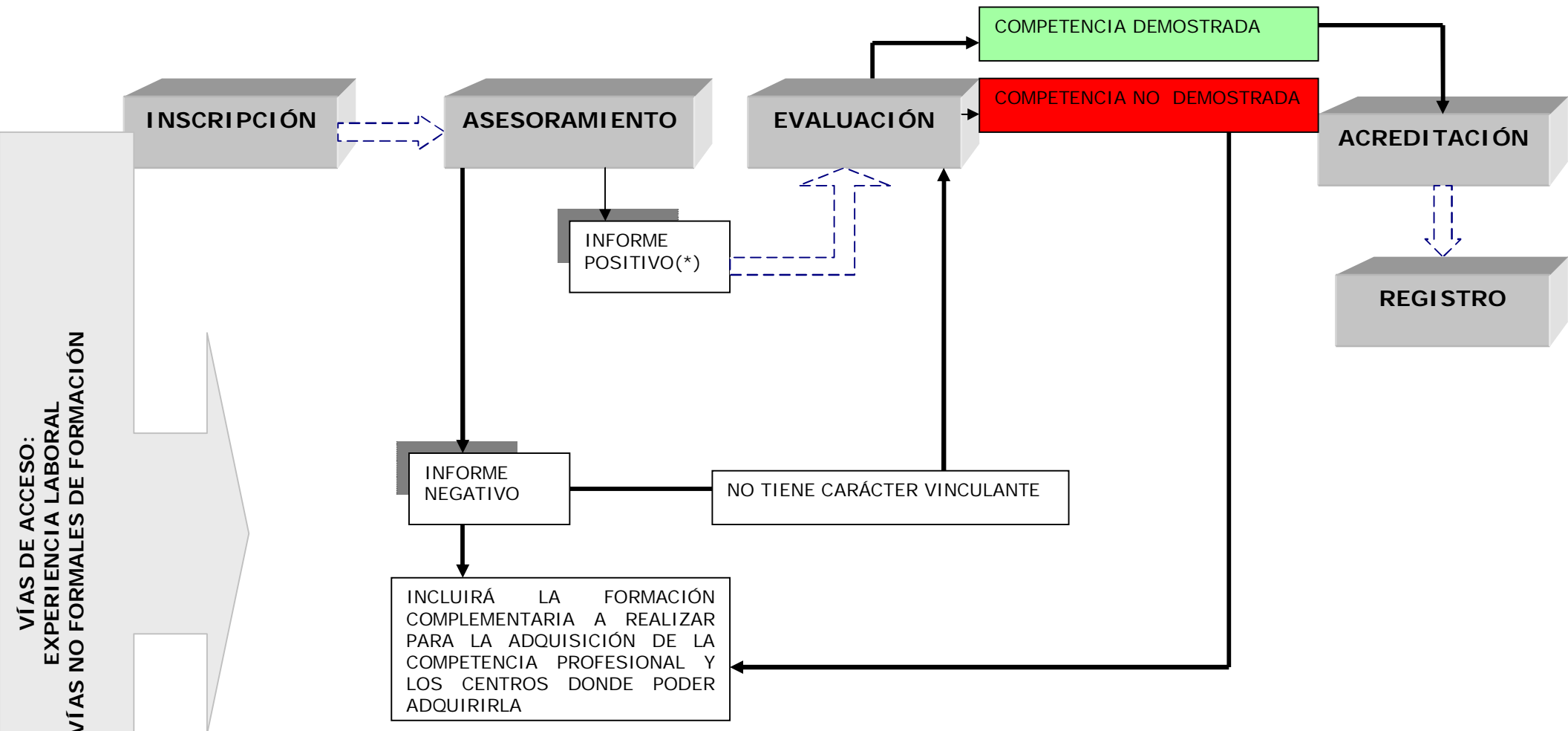
CONTENIDOS RELATIVOS A UNA CONVOCATORIA ESPECÍFICA

Cada convocatoria debe incluir como mínimo la siguiente información:

- 1) Identificación de las unidades de competencia que son objeto de evaluación así como los títulos de formación profesional y/o certificados de profesionalidad en los que están incluidas.
- 2) Requisitos generales y específicos de los participantes.
- 3) Lugares o medios para formalizar la inscripción y los puntos específicos en los que se facilitará información y orientación.
- 4) Lugares donde se desarrollará el procedimiento.
- 5) Periodo de inscripción y plazos de las diferentes fases del procedimiento.
- 6) Procedimiento y plazos para presentar reclamaciones al resultado de la evaluación de las unidades de competencia.
- 7) En el caso de que se limite el número de personas que podrán ser evaluadas, ese límite debe ser establecido en la convocatoria.
- 8) Criterios de selección, en el caso de que se convoque un número máximo de personas a evaluar.



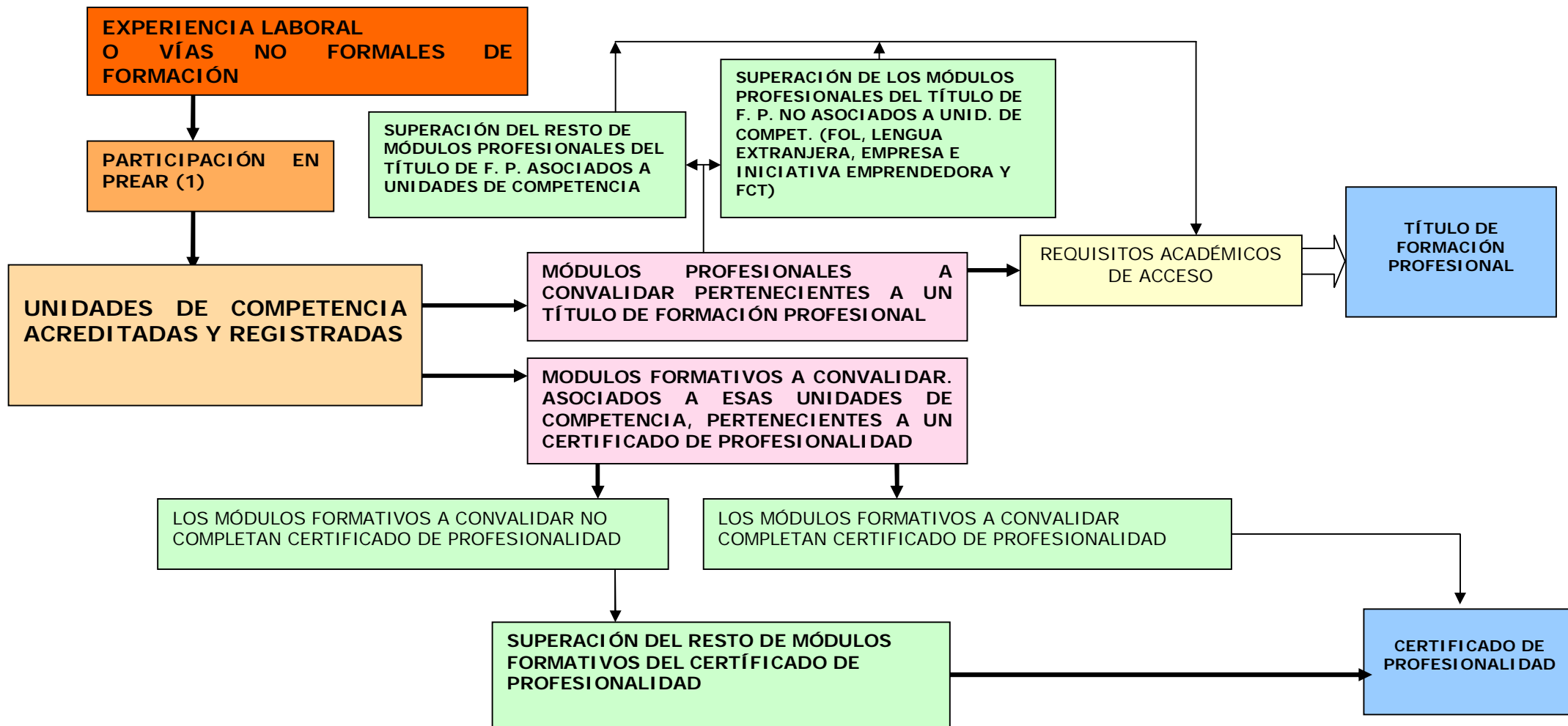
ESQUEMA 1



(*) El informe positivo incluye tanto las competencias suficientemente justificadas, a acreditar, como aquellas que deban ser evaluadas



ESQUEMA 2



(1) PREAR: Procedimiento de Reconocimiento, Evaluación y Acreditación de la Competencia Profesional



GLOSARIO DE TÉRMINOS

Familia profesional

División del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que responde a criterios de afinidad de la competencia profesional de las ocupaciones y puestos de trabajo detectados. Se han definido 26 familias profesionales.

- 1) Actividades Físicas y Deportivas
- 2) Administración y Gestión
- 3) Agraria
- 4) Artes y Artesanías
- 5) Artes Gráficas
- 6) Comercio y Marketing
- 7) Edificación y Obra Civil
- 8) Electricidad y Electrónica
- 9) Energía y Agua
- 10) Fabricación Mecánica
- 11) Hostelería y Turismo
- 12) Imagen Personal
- 13) Imagen y Sonido
- 14) Industrias Alimentarias
- 15) Industrias Extractivas
- 16) Informática y Comunicaciones
- 17) Instalación y Mantenimiento
- 18) Madera, Mueble y Corcho
- 19) Marítimo–Pesquera
- 20) Química
- 21) Sanidad
- 22) Seguridad y Medio Ambiente
- 23) Servicios Socioculturales y a la Comunidad
- 24) Transporte y Mantenimiento de Vehículos
- 25) Textil, Confección y Piel
- 26) Vidrio y Cerámica

Nivel

Grado de conocimiento, iniciativa, autonomía y responsabilidad preciso para realizar la actividad laboral. Se han definido 5 niveles.

Ocupación

Es la tarea o función que se desempeña en el puesto de trabajo y que puede estar relacionada o no con la profesión del trabajador (nivel de educación), y por la cual recibe un ingreso en dinero o especie.



Vías formales de formales

Procesos formativos cuyo contenido está explícitamente diseñado en un programa que conduce a una acreditación oficial

Vías no formales de formales

Procesos formativos no conducentes a acreditaciones oficiales.

Cualificación profesional

Conjunto de competencias profesionales con significación para el empleo que pueden ser adquiridas mediante formación modular u otros tipos de formación así como a través de la experiencia laboral (Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional).

Las cualificaciones que se incorporen al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales deberán contener, al menos, los siguientes elementos:

- La denominación
- El nivel de cualificación
- La competencia general de la cualificación.
- Entorno profesional
- Las Unidades de competencia de la cualificación.
- Formación asociada expresada en módulos formativos, con su correspondiente duración en horas.

*Es el conjunto de competencias (conocimientos y capacidades) válidas para el ejercicio de una actividad laboral que pueden adquirirse a través de la formación o de la experiencia en el trabajo.
Las cualificaciones se agrupan en 26 familias y cinco niveles.*

Que es una CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

DENOMINACIÓN

NIVEL

COMPETENCIA GENERAL

ENTORNO PROFESIONAL

UNIDADES DE COMPETENCIA

Unidad de competencia 1

Unidad de competencia 2

Unidad de competencia N

FORMACIÓN ASOCIADA

Módulo formativo 1

Módulo formativo 2

Módulo formativo N



Competencia profesional

Conjunto de conocimientos y capacidades que permiten el ejercicio de la actividad profesional conforme a las exigencias de la producción y el empleo. (Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional).

Es lo que debe **saber (conocer) y saber hacer (capacidad)** un trabajador para poder desempeñar bien su trabajo, las tareas en que consiste, según los estándares que el mercado o el sector productivo considera aceptables.

Competencia general

Describe de forma global el cometido y funciones esenciales del profesional correspondiente.

Entorno profesional

Conjunto de elementos que ayudan a definir el marco sociolaboral de posible actuación del poseedor de la cualificación. Se soporta sobre los siguientes apartados:

- **Ámbito profesional:** espacio profesional en el que el poseedor de la cualificación podrá desarrollar su actividad laboral.
- **Sectores productivos:** actividades económico – productivas en las que se ubica la cualificación.
- **Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados:** empleos que de forma orientativa podría desempeñar la persona poseedora de la cualificación.



Unidad de competencia

Agregado mínimo de competencias profesionales, susceptible de reconocimiento y acreditación a los efectos previstos en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002.

Una unidad de competencia consta de tres componentes esenciales, que constituyen los datos de identificación de la misma:

- Datos de identificación: Denominación de la Unidad, nivel y código alfanumérico
- Las Realizaciones profesionales y sus Criterios de realización asociados.
- El contexto profesional relativo a la unidad de competencia que define el campo de aplicación de las realizaciones que la componen.



Realización profesional

Elemento de la competencia que establece el comportamiento esperado de la persona, en forma de consecuencias o resultados de las actividades de trabajo que realiza.

Criterio de realización

Expresa el nivel aceptable de la realización profesional que satisface los objetivos de las organizaciones productivas y constituyen una guía para la evaluación de la competencia profesional.



Contexto profesional

Describe, con carácter orientador, los medios de producción, productos y resultados del trabajo, información utilizada o generada, necesarios para contextualizar la realización profesional.

Módulo formativo

Bloque coherente de formación asociado a cada unidad de competencia que configura las cualificaciones. Describe la formación necesaria para adquirir dicha competencia y se estructura en:

- Datos de identificación: Denominación, nivel (el mismo nivel que la unidad de competencia a la que se asocia), código alfanumérico, unidad de competencia a la que se asocia y duración de la formación, expresada en horas.
- Capacidades y criterios de evaluación de las mismas. Se identificarán aquellas capacidades cuya adquisición requiera ser completada en un entorno real de trabajo.
- Contenidos formativos
- Requisitos básicos del contexto formativo



Capacidades

Expresión de los resultados esperados de las personas en situación de aprendizaje al finalizar el módulo formativo, que permite considerar que ha alcanzado la competencia profesional especificada en la unidad de competencia.



Región de Murcia

Consejería de Educación, Formación y Empleo

Dirección General de Formación Profesional
y Educación de Personas Adultas

Capacidades cuya adquisición deba ser completada en un entorno real de trabajo

Son aquellas capacidades que complementan la formación y no pueden ser adquiridas en un Centro de formación profesional.

Criterios de evaluación

Conjunto de precisiones definidas para cada capacidad que indican el grado de concreción aceptable de la misma. Delimitan el alcance y nivel de la capacidad y el contexto en el que va a ser evaluada.

Contenidos formativos

Es un instrumento para alcanzar las capacidades a través de actividades de enseñanza-aprendizaje, con el objetivo de acceder a la doble dimensión de las referidas capacidades, esto es, conseguir un nivel de formación y una competencia profesional.



EJEMPLO DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

- **CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: COCINA**
- **Familia Profesional: Hostelería y Turismo**
- **Nivel: 2**
- **Código: HOT093_2**
- **Competencia general: Desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.**

Entorno Profesional:

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Sectores Productivos

Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios, etc.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Cocinero.

UNIDADES DE COMPETENCIA

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.



MÓDULOS FORMATIVOS (810 HORAS)

MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento(90 h)

MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos (240 h)

MF0261_2: Técnicas culinarias (240 h)

MF0262_2: Productos culinarios (180 h)

MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)

EJEMPLO DE UNIDAD DE COMPETENCIA

- **CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: COCINA**
- **Familia Profesional: Hostelería y Turismo**

UNIDAD DE COMPETENCIA 1 Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

Nivel 2; Código UC0259_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP 1: Definir ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos, de modo que resulten atractivas, equilibradas y adecuadas para los clientes.

CR 1.1 Las ofertas gastronómicas se definen, teniendo en cuenta:

- . Las necesidades y gustos de los clientes potenciales.
- . El suministro de las materias primas.
- . Los medios físicos, humanos y económicos.
- . El tipo de servicio que se va a realizar.
- . Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.
- . El valor nutritivo de los alimentos.
- . La estacionalidad de los productos.
- . El tipo de local y su ubicación.

CR 1.2 La rueda de menús y las sugerencias se comprueba que se realizan teniendo en cuenta la rotación de artículos o productos de temporada.

CR 1.3 El sistema de rotación de las ofertas gastronómicas se establece permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

CR 1.4 Las normas de dietética y nutrición se aplican cuando es necesario.

CR 1.5 La presentación impresa de las ofertas gastronómicas se formaliza teniendo en cuenta: categoría del establecimiento, objetivos económicos e imagen corporativa.

Contexto profesional:

Medios de producción

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Equipos informáticos. Medios y equipos de oficina. Materiales de oficina. Materias primas.



Material de acondicionamiento (envases, etiquetas, etc.). Extintores y sistemas de seguridad. Combustibles. Uniformes apropiados.

Productos y resultados

Programa de ventas (carta, menú, sugerencias, menús especiales, etc.) diseñado. Sistema de rotación de la oferta gastronómica establecido. Gestión de aprovisionamiento y almacenamiento realizada. Fichas de especificación técnica de materias primas que se vayan a emplear formalizadas. Registro de los datos correspondientes a recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes establecidos formalizado. Control de consumos efectuado.

Información utilizada o generada

Estadísticas y estudios de mercado. Plan de comercialización. Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados (inventarios, "relevés", vales de pedidos y transferencias, "comandas", facturas, albaranes, fichas de especificación técnica, fichas de control de consumos, etc.). Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

EJEMPLO DE MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO 1 Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento

Nivel 2; Código MF0259_2

Asociado a la UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos

Duración horas 90

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar el sector de la restauración considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.

CE1.1 Citar, clasificar y definir los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración, teniendo en cuenta: características fundamentales, procesos básicos, tipo de ofertas gastronómicas, tipologías de clientela y normativa europea, estatal y autonómica aplicables.

CE1.2 Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, explicando las relaciones interdepartamentales existentes.

CE1.3 Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas y departamentos en alojamientos.

CE1.4 Describir los circuitos y tipos de información y documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas o de servicio.

C2: Analizar y definir ofertas gastronómicas tipo, menús, cartas u otras ofertas significativas (galas, banquetes...), estimando sus diferencias.



CE2.1 Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.

CE2.2 Describir ofertas gastronómicas indicando elementos que las componen, características y categoría.

CE2.3 Relacionar ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hosteleros, de acuerdo con la legislación vigente.

CE2.4 Para un tipo de establecimiento determinado debidamente caracterizado, y ofrecidos los datos necesarios:

. Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole dietético, económico, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.

. Componer menús, cartas y otras ofertas gastronómicas, que resulten equilibrados dietéticamente, variados y de calidad, presentándolos en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.

. Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de ofertas gastronómicas.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C2: Especialmente lo relacionado con el análisis de variables que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas y su consecuente composición.

C3: Todo lo relativo a la definición de características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas reales.

....

Contenidos

1. Las empresas de restauración

- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- Estructura organizativa y funcional.
- Aspectos económicos.

2. Las ofertas gastronómicas

- Grupos de alimentos.
- Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras.
- Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

.....



Cualificaciones y títulos de Formación Profesional

La estructura de los nuevos Títulos de Formación Profesional tendrá como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP). Los títulos se ordenan en:

- familias profesionales y
- las enseñanzas conducentes a su obtención, se organizan en ciclos formativos (grado medio y superior).

Estos ciclos formativos se componen de:

- módulos profesionales asociados a unidades de competencia del CNCP, y
- módulos profesionales no asociados a dichas unidades (FOL, Empresa e Iniciativa Emprendedora, Lengua Extranjera y Formación en Centros de Trabajo).

Cada título incluirá, al menos, una cualificación profesional completa. Los Títulos de Formación Profesional son expedidos por la Administración Educativa.

Los **módulos profesionales** pertenecientes a los Títulos de Formación Profesional que están asociados a unidades de competencia pueden obtenerse a través de una doble vía:

- Cursando el propio módulo profesional incluido en el correspondiente Ciclo Formativo,
- A través de la participación en el Procedimiento de Reconocimiento, Evaluación, Acreditación y Registro de la Competencia Profesional (PREAR).

En esta segunda vía, y a través de la participación en el PREAR, una persona podrá ver acreditadas unidades de competencia (ver apartado V) EFECTOS DE LA ACREDITACIÓN), con la finalidad, en su caso, de completar la formación conducente a la obtención del correspondiente título o certificado. Es la Administración educativa la que reconocerá las unidades de competencia acreditadas, que surtirán efectos de convalidación de los módulos profesionales correspondientes, según la normativa vigente para cada título.

A efectos prácticos es necesario consultar el Real Decreto que aprueba cada Título de Técnico o de Técnico Superior de Formación Profesional. Concretamente, es el Anexo V de ese Real Decreto el que establece la relación existente entre Unidades de Competencia y módulos profesionales. De una forma más concreta:

- o El Anexo V-A recoge la relación entre las unidades de competencia acreditadas y los módulos profesionales a convalidar y
- o El Anexo V-B, en el que se establece la relación inversa, es decir, para aquellos módulos profesionales que han sido cursados y superados, qué unidades de competencia asociados a ellos son acreditables.

Este Anexo V-B es de gran importancia en aquellas situaciones en las que una persona no quiera o no pueda finalmente ver completada su formación a través del Título de Formación Profesional del que ya tiene superados algunos módulos



profesionales asociados a unidades de competencia, pero sí le puede interesar completar un certificado de profesionalidad.

Este Anexo V-B permite conocer las unidades de competencia que la persona podría ver acreditadas a partir de los módulos profesionales superados. Vistas esas unidades de competencia acreditables, sabría la/las que le falta/n por acreditar para completar el certificado de profesionalidad. Así que tendría que cursar los módulos formativos correspondientes a las unidades de competencia pendientes para poder completar dicho certificado de profesionalidad.

Cualificaciones y certificados de profesionalidad

Los certificados de profesionalidad son el instrumento de acreditación oficial de las cualificaciones contenidas en el CNCP expedido por la Administración Laboral. Cada certificado de profesionalidad acreditará una cualificación profesional completa del CNCP.

La formación del certificado está formada por los módulos formativos asociados a cada una de las unidades de competencia que configuran la cualificación profesional acreditada a través del certificado de profesionalidad.

Los **módulos formativos** pertenecientes a Certificados de Profesionalidad pueden obtenerse a través de una doble vía:

- Cursando el propio módulo formativo incluido en el correspondiente Certificado,
- A través de la participación en el Procedimiento de Reconocimiento, Evaluación, Acreditación y Registro de la Competencia Profesional (PREAR).

En esta segunda vía, y a través de la participación en el PREAR, una persona podrá ver acreditadas unidades de competencia (ver apartado V) EFECTOS DE LA ACREDITACIÓN) con la finalidad, en su caso, de completar la formación conducente a la obtención del correspondiente título o certificado. Es la Administración laboral la que reconocerá las unidades de competencia acreditadas, que surtirán efectos de exención de los módulos formativos asociados a las unidades de competencia de los certificados de profesionalidad, según la normativa vigente para cada certificado.

La persona interesada en obtener el certificado de profesionalidad, partiendo de unas unidades de competencia acreditadas a través del PREAR, deberá cursar, por tanto, los módulos formativos asociados a aquellas unidades de competencia que no tenga acreditadas así como el módulo formativo de Prácticas no laborales que se incluye en todos los certificados de profesionalidad y que no está asociado a ninguna unidad de competencia.



Caso práctico cualificación Cocina, Título de Técnico o Certificado de Profesionalidad de Cocina

Con el propósito de reflejar de una forma clara la finalidad del Sistema Integral de Formación Profesional, que persigue la posibilidad de que las personas completen su formación profesional en cualquiera de los dos sistemas, incluimos el siguiente caso práctico.

Supuesto: una persona que tiene superados módulos formativos a través de un certificado de profesionalidad, habiéndolo completado o no. Ante esta circunstancia se puede plantear completar un Título de Formación Profesional.

Esto es posible nuevamente a través de la consulta del Anexo V-A) del Real Decreto que aprueba el Título correspondiente, que permite comprobar los módulos profesionales que serían convalidados a partir de las unidades de competencia acreditadas, en este caso por haber cursado módulos formativos asociados a las mismas.

En relación con la cualificación propuesta como ejemplo, se proponen algunos casos prácticos a través de los que se relacionan cualificaciones, títulos de formación profesional y certificados de profesionalidad.

El R.D. 1396/2007, de 29 de octubre regula el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía y en él se recoge el Anexo V correspondiente a las relaciones entre unidades de competencia y módulos profesionales anteriormente comentado:

ANEXO V A)

Correspondencia de las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos profesionales para su convalidación

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales acreditables
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	0045. Ofertas gastronómicas
UC0260_2: Praelaboración y conservación de alimentos	0046. Praelaboración y conservación de alimentos
UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	0047. Técnicas culinarias
UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio	0048. Productos culinarios.
UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	0045. Ofertas gastronómicas
UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería
UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.	0028. Postres en restauración



UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	0031.Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección ambiental en la industria panadera	0031.Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección ambiental en la industria alimentaria	0031.Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Anexo V-B)

Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación

Módulos profesionales superados	Unidades de Competencia acreditables
0045. Ofertas gastronómicas	UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos
0047. Técnicas culinarias	UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales
0048. Productos culinarios	UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	UC0306_2: Realizar y/o controlar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio
0028. Postres en restauración	UC710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera

CASO 1

A.B.C. ha cursado y superado los módulos LOE “Preelaboración y conservación de alimentos” y “Técnicas culinarias” del título Técnico en Cocina y Gastronomía, ¿cómo puede completar el certificado de profesionalidad de Cocina?

La tabla presenta los módulos superados por A.B.C. así como, de acuerdo a la información del Anexo V-b, las unidades de competencia relacionadas con él

0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos
0047. Técnicas culinarias	UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales

Podría completar los módulos formativos asociados a las unidades de competencia que le quedaran pendientes para completar el Certificado de Profesionalidad de Cocina:



UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería: MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos: MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento

UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional: MF0262_2: Productos culinarios.

CASO 2

C.D.E. ha superado un procedimiento PREAR demostrando las unidades de competencia UC0259_2; UC0260_2; UC0261_2; UC0262_2. ¿Qué módulos profesionales puede ver convalidados?

La siguiente tabla muestra la relación, de acuerdo al anexo V-a, entre las unidades de competencia acreditadas y los módulos profesionales que serían convalidables:

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	0045. Ofertas gastronómicas
UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos	0046. Preelaboración y conservación de alimentos
UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	0047. Técnicas culinarias
UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio	0048. Productos culinarios.
UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	0045. Ofertas gastronómicas

MÓDULOS PROFESIONALES (los que aparecen subrayados serían los módulos profesionales convalidados finalmente)

0045. Ofertas gastronómicas.

0046. Preelaboración y conservación de alimentos

0047. Técnicas culinarias.

0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.

0048. Productos culinarios.

0028. Postres en restauración.

0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

0049. Formación y orientación laboral.

0050. Empresa e iniciativa emprendedora.

0051. Formación en centros de trabajo. La FCT puede ser convalidada teniendo en cuenta los requisitos de experiencia laboral por las que esta persona participó en el PREAR.

IM01. Lengua Extranjera: Inglés