

I. DISPOSICIONES GENERALES

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

12971 *Corrección de erratas del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.*

Advertidas erratas en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 143, de 12 de junio de 2010, se procede a efectuar las oportunas rectificaciones:

Entre las páginas 50105 y 50106 se ha omitido una página con el siguiente contenido:

f) Se han aplicado las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

g) Se han establecido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y se han tomado medidas para la protección ambiental.

h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Duración: 50 horas.

Contenidos básicos:

Identificación de los sistemas de gestión de la calidad:

Introducción a la calidad.

Características de la calidad en el sector servicios.

La calidad total y los recursos humanos.

Expectativas y percepciones del cliente

Determinación y fijación de objetivos.

Manuales de calidad.

Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa.

Control de la aplicación de las normas de calidad:

Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad:

Introducción a las herramientas y técnicas de calidad.

Herramientas de organización.

Herramientas de planificación.

Datos. Proceso y medición.

La autoevaluación.

Descripción de los diferentes modelos de calidad.

Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad:

El plan de calidad.

Las certificaciones: pasos que se han de seguir.

Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

Conceptos y niveles de limpieza.

Legislación y requisitos generales de limpieza, utillaje, equipos e instalaciones.

Tratamientos DDD: características, productos utilizados y condiciones de empleo.

Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección ó desratización y desinsectación inadecuadas.

Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

Verificación de buenas prácticas higiénicas:

Normativa general.

Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.

Medidas de higiene personal.

En la página 50106, la división del bloque denominado Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos debe hacerse con guiones y no con letras.

Entre las páginas 50113 y 50114 se ha omitido una página con el siguiente contenido:

- c) Se han reconocido las diferentes técnicas de selección.
 - d) Se han elegido sistemas de reclutamiento de personal.
 - e) Se ha valorado el coste del proceso de selección.
 - f) Se han diseñado los aspectos técnicos de la entrevista y de los test.
 - g) Se han reconocido otras nuevas formas de selección.
 - h) Se han valorado los diferentes candidatos, según el puesto que se desea cubrir.
4. Integra al personal de la empresa, adaptando los modelos actuales de organización de los recursos humanos.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han reconocido las diferentes motivaciones de los trabajadores de la empresa.
 - b) Se han descrito las necesidades de formación para actualizarse al puesto de trabajo.
 - c) Se han identificado las diferentes formas de formación.
 - d) Se ha reconocido la finalidad de la formación.
 - e) Se han determinado los elementos determinantes de la motivación y de la desmotivación en el puesto de trabajo.
 - f) Se han identificado técnicas de motivación.
 - g) Se ha valorado la importancia de conocer el clima laboral para analizar los factores motivadores y desmotivadores, para solucionarlos.
 - h) Se ha diseñado un plan de acogida para nuevos trabajadores.
5. Dirige los equipos, aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos.
- Criterios de evaluación:
- a) Se ha descrito el plan de dirección.
 - b) Se han caracterizado las normas de la dirección de equipos.
 - c) Se han establecido los principios de la dirección en función de los objetivos.
 - d) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias de liderazgo.
 - e) Se ha valorado la importancia que supone una buena dirección.

Duración: 35 horas.

Contenidos básicos:

Determinación de puestos de trabajo:

Planificación de plantillas en las empresas de restauración.

Establecimiento de áreas de responsabilidad, funciones y tareas del personal dependiente.

Herramientas de planificación y previsión de plantillas.

Planificación del personal dependiente de acuerdo con la estructura organizativa:

Definición de las diferentes funciones que se han de desempeñar.

Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices empresariales.

Modelos de plantillas.

Normativa laboral.