

## 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.