



Xunta de Galicia
CONSELLERÍA DE
EDUCACIÓN E O. U.

IES DE FOZ

RÚA CASTELAO, S/N,
TFNO.:982 870287
FAX: :982 132839

27780 FOZ (LUGO)
www.iesfoz.org
ies.foz@edu.xunta.es



FONDO SOCIAL
EUROPEO

COMPLEMENTO A LA PROGRAMACIÓN DOCENTE

**TÉCNICO SUPERIOR
EN
DIRECCIÓN DE COCINA
(CURSO 2023/2024)**

**INFORMACIÓN SOBRE EL MÓDULO (MP0505) PROYECTO DE
DIRECCIÓN DE COCINA**



Xunta de Galicia
CONSELLERÍA DE
EDUCACIÓN E O. U.

IES DE FOZ

RÚA CASTELAO, S/N,
TFNO.:982 870287
FAX: :982 132839

27780 FOZ (LUGO)
www.iesfoz.org
ies.foz@edu.xunta.es



FONDO SOCIAL
EUROPEO

ÍNDICE

PRESENTACIÓN PROYECTO DIRECCIÓN DE COCINA.....	1
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.....	1
RECEPCIÓN DEL PROYECTO	3
ASPECTOS FORMALES	3
FECHAS Y HORARIOS PREVISTOS PARA LAS ACTIVIDADES DE TUTORÍA Y SEGUIMIENTO.....	4
ESPECIFICACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES Y EL ALCANCE DEL TRABAJO.....	6
1. Formación en el centro de trabajo.....	6
2. Gestión de costes. Hojas de coste.....	7
3. Gestión de costes. Ficha técnica de un plato.....	8
4. Alimentación y nutrición adaptadas a alergias e intolerancias. Menú apto para celíacos.	9
5. Evaluación y análisis de la carta. Menú engineering.	10
6. Recursos humanos: Diseño organizativo de la empresa.	12
7. Aplicación de los conceptos de marketing al diseño de la carta.....	13



PRESENTACIÓN PROYECTO DIRECCIÓN DE COCINA

El equipo docente del CFGS Dirección de Cocina hemos elegido la tipología de **trabajo de aplicación** dado el amplio espectro de esta titulación de grado superior y que no hay perfiles definidos. Este trabajo se inscribe en el ámbito de la Dirección de Operaciones en empresas de restauración.

Con dicha tipología pretendemos que el alumno integre ordenadamente conocimientos sobre organización, características, condiciones, tipologías, técnicas y procesos que se desarrollan en las actividades productivas del sector de hostelería.

Para la elaboración de algunas actividades del Proyecto se requiere utilizar información real obtenida en el centro de trabajo donde se realizan las prácticas. Tomaremos como base, por tanto, un proceso productivo real. Recuerden pedir autorización al tutor en el centro de trabajo indicándole para qué se van a emplear esos datos.

La evaluación se realizará de forma individual para cada alumno o alumna tomando como referencia las capacidades terminales elementales que se indican en el módulo.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Se establece como criterio de calificación básicamente la presentación de un documento escrito en soporte papel (únicamente la actividad número 7) y electrónico. Dicho documento consistirá en el desarrollo de las actividades propuestas. Serán resueltas según las directrices y aspectos formales que se especifican en el apartado denominado ASPECTOS FORMALES.

Se valorará la presentación del proyecto en tiempo y forma de acuerdo con las especificaciones señaladas. La no presentación en tiempo y forma excluirá al alumno del proceso de evaluación.

Además, se tendrá en cuenta la capacidad expositiva, su capacidad de argumentación, la creatividad, el espíritu crítico, la capacidad de innovación en los procesos y la adaptación de la formación recibida en el centro educativo al mundo laboral.

Los aspectos formales y los contenidos serán evaluados por el tutor individual mientras que la fase de exposición será evaluada por el equipo evaluador compuesto por al menos tres de los profesores integrantes del equipo docente.

CÁLCULO DE LA CALIFICACIÓN

ASPECTOS FORMALES Máximo: 0.5 puntos	Presentación, redacción y ortografía correctas	0.5 puntos
CONTENIDOS Máximo: 7.5 puntos	Actividades (1-7) <ul style="list-style-type: none"> - Contenido correcto y lógico. - Consecución de los objetivos o resultados del proyecto. - Aplicación práctica de los conocimientos adquiridos durante la formación en el Centro Educativo. - Originalidad. - Uso de las Tecnologías de la Información y de la Comunicación (TIC) en la elaboración del proyecto. 	8 puntos
EXPOSICIÓN Máximo: 2 puntos	<ul style="list-style-type: none"> - Uso del tiempo establecido. - Calidad del documento presentado. - Claridad en la exposición. - Argumentación correcta. 	1.5 puntos
Para la superación del módulo se debe obtener una nota de 5 puntos o superior.		



RECEPCIÓN DEL PROYECTO

El trabajo una vez concluido será entregado a la profesora del módulo a través de la herramienta de entrega del aula virtual antes del miércoles, 12 de junio de 2024 a las 23.55 horas.

La carta correspondiente a la actividad número 7 será presentada en formato físico.

No se recogerá ningún trabajo a partir de dicha fecha.

Se ha de entregar el documento completo en formato digital PDF en la herramienta del aula virtual habilitada al efecto. La carta correspondiente a la actividad número 7 será presentada en formato físico.

La entrega del documento físico se hará, bien presencialmente antes de la fecha límite en el centro educativo o a través de correo administrativo en las Oficinas de Correos (**presentación en sobre abierto para que el empleado de correos pueda estampar el sello de fecha de presentación**).

ASPECTOS FORMALES

El formato atenderá a las especificaciones indicadas en este documento. Recomendaciones generales (Tratamiento Integrado de las Lenguas del IES de Foz):

- Se presentará elaborado digitalmente.
- Se recomienda emplear:
 - Tipo de letra: *Arial, Times New Roman o Verdana.*
 - Negrita, mayúsculas y un tamaño de letra 16 para el título.
 - Tamaño 14 para el encabezamiento de cada apartado.
 - Tamaño 12 para el cuerpo.
- Se deberán dejar márgenes.
- Se debe garantizar una distancia entre las líneas de 1,5.
- Alineación justificada.



- Los párrafos han de tener sangría en la primera línea.
- La separación entre los títulos y texto será de dos espacios.
- Se presentará un único documento.
- Portada con la siguiente información:
 - **Título y curso, nombre del alumno/a y módulo de que se trata.**
- A la portada le seguirá un índice que recoja las actividades.
- Se señalarán, además, las fuentes de información utilizadas.
- El tamaño del papel será DIN A4.
- Las actividades se numerarán utilizando cifras arábigas y se iniciarán siempre en una página nueva.

FECHAS Y HORARIOS PREVISTOS PARA LAS ACTIVIDADES DE TUTORÍA Y SEGUIMIENTO

DISTRIBUCIÓN

Fase inicial

Previo acceso a FCT, presentación del Proyecto. (22/03/2024)

Fase de seguimiento

Hasta el viernes día 31 de mayo de 2024.

Se atenderá al alumno de manera **telemática** a través del correo electrónico nabelalonso@edu.xunta.es.

El límite máximo para responder por parte de la profesora será de 48 horas a partir de la fecha de recepción del correo.

También se atenderá telefónicamente, o por webconferencia estableciendo cita previa a través del correo electrónico o whatsapp.



Otra posibilidad será la comunicación presencial con la profesora en el centro educativo mediante cita previa.

Fase final de la exposición

Del 17 al 20 de junio de 2024.

El alumnado será convocado por la profesora responsable del módulo de Proyecto Integrado para la presentación y la exposición ante el equipo docente de los proyectos realizados.

Tendrá lugar la presentación previamente a la evaluación final del Ciclo Formativo.

El tiempo disponible será de entre 10 y 15 minutos para la exposición y hasta un máximo de 15 minutos de debate por proyecto y alumno.

Para la exposición oral del proyecto ante el equipo evaluador, el alumno utilizará como base de la exposición una presentación empleando PowerPoint u otra herramienta digital, que incluya los aspectos más relevantes de cada actividad; estará elaborada al efecto.

Las fechas de la exposición serán comunicadas vía e-mail.



Xunta de Galicia
CONSELLERÍA DE
EDUCACIÓN E O. U.

IES DE FOZ

RÚA CASTELAO, S/N,
TFNO.:982 870287
FAX: :982 132839

27780 FOZ (LUGO)
www.iesfoz.org
ies.foz@edu.xunta.es



FONDO SOCIAL
EUROPEO

ESPECIFICACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES Y EL ALCANCE DEL TRABAJO.

1. Formación en el centro de trabajo.

Presentación del restaurante donde el alumnado realizó su período de prácticas, indicando categoría, ubicación, servicios de restauración que ofrece al cliente, documentos gráficos, etc.



2. Gestión de costes. Hojas de coste.

Se requiere la ficha técnica de producción (hoja de coste) de dos elaboraciones que se realicen en sus respectivos centros de trabajo.

Pueden determinar el número de raciones para el cálculo, pero **el porcentaje de FOOD-COST ha de ser real**, calculado a partir del PVP de esa referencia en la carta.

Se han de utilizar precios de mercado reales. Los datos que no se aportan deben ser obtenidos por los alumnos. Es necesario que sean precios de mercado reales y que se cite de manera clara su procedencia (supermercado X, mayorista Y...) y la fecha reciente de recogida. Indicar cálculos en el caso de que sea necesario extraer el IVA al precio de compra.

Siempre que sea posible, no estudiar platos que formen parte de un menú degustación.

Se deben indicar las razones por las que se han elegido las dos elaboraciones y a qué gama de la carta pertenecen (aperitivo, entrante, plato principal, postre...)

Se valorarán positivamente consideraciones acerca del número de raciones, particularidades de la elaboración culinaria, en el cálculo matemático...

NOTA- Se adjunta modelo para rellenar



3. Gestión de costes. Ficha técnica de un plato.

Elabore con su propio diseño la FICHA TÉCNICA de un plato de los que se ofertan en el restaurante (diferente a los dos estudiados en el apartado anterior), intentando que sea lo más completa posible.

No es necesario utilizar Excel. Es válido un documento de Word.

Puede ocupar dos páginas.

Serán de aplicación las recomendaciones dadas para el apartado anterior.

Se tendrá en cuenta que es un instrumento utilizado en cocina que no tiene nada que ver con un mero cálculo de costes o de precio de un plato.

Se trata de una hoja que, sea cual sea su formato, describe el **proceso de elaboración de una receta paso a paso** con mención de los ingredientes y cantidades de la misma, enriquecida con fotos, esquemas explicativos de cada subproceso, diagramas e incluso con explicaciones acerca de los instrumentos a utilizar en la elaboración y sus técnicas. Importante señalar los alérgenos de obligada declaración, coste del plato, información nutricional y puntos críticos de seguridad e higiene alimentaria.

Además, se puede complementar la ficha con la información necesaria para la decoración del plato, el servicio del mismo, la franja horaria para la que se propone, la temporada, el marcaje necesario, el menaje y la vajilla recomendada, el maridaje más apropiado, grado de dificultad, tiempo de elaboración de la receta, etc.

Se valorará tanto el diseño como el contenido de la ficha.



4. Alimentación y nutrición adaptadas a alergias e intolerancias. Menú apto para celíacos.

Cada vez es más frecuente que desde la industria alimentaria se tenga que dar respuesta a las demandas de sectores con necesidades alimenticias específicas. A menudo se elaboran platos en los que hay que modificar o suprimir ingredientes, unas veces debido a alergias y otras por intolerancias alimentarias que sufren nuestros clientes.

Analice la carta del restaurante e intente confeccionar un menú apto para celíacos consistente en un entrante, plato principal y postre, detallando en qué consiste cada elaboración y adjuntando fotografías siempre que sea posible.

En el caso de que no se pueda ofertar el menú adaptado con las referencias que se encuentran en la carta, el alumno hará una propuesta modificando alguno de los platos que se incluyen en la oferta del establecimiento, explicando los cambios realizados.

Además, proponemos explicar si el restaurante dispone de alimentos aptos para celíacos, si colabora con la FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España), si aplica un protocolo de actuación al efecto y en ese caso, evaluar su grado de cumplimiento.

Si no se sigue ningún procedimiento para elaborar menús aptos para celíacos, diseñe uno al efecto en el que intervengan los departamentos de cocina y sala.

5. Evaluación y análisis de la carta. Menú engineering.

Un establecimiento dedicado al catering, una vez terminado el último ejercicio, desea revisar su política de precios así como analizar la carta que ofrece a sus clientes; para lo primero comprobará su adecuación a los principios de Omnes y para lo segundo utilizará la herramienta de Menú Engineering atendiendo al índice de popularidad y rentabilidad de los platos de la carta.

Los datos que maneja la empresa son los expresados en el cuadro siguiente; aportamos datos del grupo de primeros:

PLATOS	UNIDADES VENDIDAS	COSTE MATERIAS PRIMAS	PVP
P1 Lubina parrilla sobre fideos chinos	951	2,90	11,00
P2 Rodaballo asado con judías	720	4,52	19,00
P3 Lomos de san pedro	544	2,97	15,50
P4 Taco de atún rojo en crujiente	1.084	3,57	17,50
P5 Lomo confitado de verdel con lentejas de mejillón estofado	836	3,83	22,00
P6 Pintada a la brasa sobre puré rústico de albahaca	1.262	4,10	17,00
P7 Crema de salmorejo en esferificación con piñones y dados de atún	615	1,73	9,00
P8 Sopa de albahaca con bolsitas de ricota	64	1,96	9,00
P9 Sopa de boletus con risotto de ceps	0	2,32	12,00



Xunta de Galicia
CONSELLERÍA DE
EDUCACIÓN E O. U.

IES DE FOZ

RÚA CASTELAO, S/N,
TFNO.:982 870287
FAX: :982 132839

27780 FOZ (LUGO)
www.iesfoz.org
ies.foz@edu.xunta.es



FONDO SOCIAL
EUROPEO

Ante todo lo expuesto, se pide:

- Aplicar los Principios de Omnes al apartado de primeros.
- Ingeniería de menú.
IMPORTANTE: para resolver el ejercicio, una vez obtenido el índice de popularidad se limitará al 70%.
- Realizar la propuesta de cambios de la carta de acuerdo con la política de precios y la ingeniería de menú.

NOTA- Se adjunta modelo para la resolución numérica.



Xunta de Galicia
CONSELLERÍA DE
EDUCACIÓN E O. U.

IES DE FOZ

RÚA CASTELAO, S/N,
TFNO.:982 870287
FAX: :982 132839

27780 FOZ (LUGO)
www.iesfoz.org
ies.foz@edu.xunta.es



FONDO SOCIAL
EUROPEO

6. Recursos humanos: Diseño organizativo de la empresa.

Elabore el organigrama completo del restaurante o del hotel donde realiza su período de FCT con explicación adicional detallada de la distribución del trabajo en cocina: diferentes partidas y las diferentes tareas que se desempeñan en cada una.



7. Aplicación de los conceptos de marketing al diseño de la carta.

Diseñe la carta de un restaurante utilizando los criterios de marketing con los que se trabajó en las clases durante el período de formación en el centro educativo. No hay que incluir carta de bebidas.

Se ha de añadir de manera obligatoria una carta adicional con información sobre los alérgenos de los alimentos.

Además, se presentará la carta traducida al inglés.

Es decir, en esta actividad se presentarán todas las cartas requeridas en formato digital (carta de comidas en castellano o gallego, carta de comidas en inglés y carta de comidas con alérgenos). Solo se entregará en formato físico la carta principal de comidas del restaurante.

En su proyecto, en el apartado correspondiente a la ACTIVIDAD 7, debe responder por escrito a las siguientes cuestiones:

¿A qué tipo de restaurante corresponde?

¿Dónde está situado?

¿Cuál es el público objetivo de ese restaurante?

Habrà que prever cuál va a ser la duración de la carta (qué caducidad tiene) y con qué frecuencia se tiene pensado rediseñar o modificar su estructura y contenidos.

Número de platos y elaboraciones a incluir además de la forma en que éstas irán agrupadas por familias o gamas. ¿Se han tenido en cuenta las tendencias de consumo que hemos trabajado en clase?



Será muy importante determinar qué platos compondrán cada gama o familia, en qué forma queremos que estén presentadas las mismas, en qué orden, cuántos platos contendrá cada una, etc.

Se recomienda tener en cuenta la colocación del precio y la redacción del nombre de los platos.

Se debe indicar el rango de precio medio del restaurante.

De manera obligatoria ha de figurar el IVA incluido en el precio de cada referencia.

Además, si bien no es obligatorio, sí que es recomendable que aparezcan los siguientes datos en una carta:

- Nombre del establecimiento, dirección, teléfono, sitio web, etcétera.
- Marca, anagrama, símbolo o signo distintivo del mismo.
- Categoría.

Tamaño adecuado, formato, color, tipo de material, tamaño, forma y estilo de la letra, vocabulario, conveniencia o no de utilizar fotos, maquetación (folio, díptico, tríptico, formato libro), sugerencias...

En la evaluación y análisis de esta actividad utilizaremos el siguiente listado que relaciona todos los ítems a evaluar frecuentemente.



Xunta de Galicia
CONSELLERÍA DE
EDUCACIÓN E O. U.

IES DE FOZ

RÚA CASTELAO, S/N,
TFNO.:982 870287
FAX: :982 132839

27780 FOZ (LUGO)
www.iesfoz.org
ies.foz@edu.xunta.es



FONDO SOCIAL
EUROPEO

El criterio de puntuación será:

Criterio de valoración de la Carta: Josep M^a Vallsmadella

VALORACIÓN DE LA CARTA					
INDICADORES	VALOR				
	1	2	3	4	5
FORMATO (tamaño, comodidad, número de hojas)					
VERSATILIDAD (cobertura horaria, fácil y económica de variar, incluye toda la oferta)					
LAY OUT (comprensible, fácil, espaciado, adecuado)					
OFERTA (familias, platos, combinaciones, extras // corta, extensa)					
TIPOGRAFIA (tamaño, estilo, interlineado, legible)					
NAMING Y LEYENDAS (comprensible, extensión, adecuado, simple, barroco...)					
INFORMACIÓN BÁSICA (Precios, IVA incluido, servicio pan incluido, alérgenos)					
INFORMACIÓN ADICIONAL (Horarios, RRSS, otros servicios)					
PRICING (Tamaño, símbolo moneda, precios psicológicos, orden)					
IMÁGENES Y DESTACADOS (sin imágenes, con destacados)					
SUBTOTAL					
TOTAL					

Criterios de puntuación:

Mucho (5) Bastante (4) Normal (3) Poco (2) Nada (1)

Para que consideremos que la carta cumple los objetivos para los que fue diseñada la puntuación total ha de estar por encima de 30.

Proyecto de Dirección de Cocina