

responda a una Junta de Contratación, en los procedimientos abiertos y restringidos y en los procedimientos negociados con publicidad a que se refiere el artículo 161.1 de la mencionada Ley, los órganos de contratación de las Administraciones Públicas estarán asistidos por una Mesa de contratación, que será el órgano competente para la valoración de las ofertas. En los procedimientos negociados en que no sea necesario publicar anuncios de licitación, la constitución de la Mesa será potestativa para el órgano de contratación. La Mesa estará constituida por un Presidente, los vocales que se determinen reglamentariamente, y un Secretario. Los miembros de la Mesa serán nombrados por el órgano de contratación. El Secretario deberá ser designado entre funcionarios o, en su defecto, otro tipo de personal dependiente del órgano de contratación, y entre los vocales deberán figurar necesariamente un funcionario de entre quienes tengan atribuido legal o reglamentariamente el asesoramiento jurídico del órgano de contratación y un interventor, o, a falta de éstos, una persona al servicio del órgano de contratación que tenga atribuidas las funciones correspondientes a su asesoramiento jurídico, y otra que tenga atribuidas las relativas a su control económico-presupuestario.

El artículo 79.2 del Reglamento de Contratos de las Administraciones Públicas dispone que la designación de los miembros de la Mesa podrá hacerse con carácter permanente o de manera específica para la adjudicación de contratos, debiendo ser objeto de publicación la composición de la Mesa en caso de designaciones formuladas con carácter permanente o para una pluralidad de contratos.

El artículo 39 de la Ley 2/1995, de 13 de marzo, sobre Régimen Jurídico de la Administración del Principado de Asturias, establece que en el ámbito de cada Consejería se constituirá una Mesa de Contratación integrada por un Presidente designado por el titular de aquélla, y por los siguientes vocales: el Jefe del Servicio o funcionario designado por éste, un Letrado del Servicio Jurídico del Principado y el Interventor General del Principado de Asturias o un Interventor Delegado. Actuará como Secretario un funcionario de los servicios administrativos de la Consejería.

Por Resolución de 19 de septiembre de 2007, de la Consejería de Economía y Asuntos Europeos, se designa a los miembros de la Mesa de Contratación de esta Consejería con carácter permanente.

El Decreto 34/2008, de 26 de noviembre, del Presidente del Principado de Asturias, de reestructuración de las Consejerías que integran la Administración de la Comunidad Autónoma dispone que la Administración del Principado de Asturias queda organizada en diferentes Consejerías, entre las que figura la de Economía y Hacienda.

El Decreto 122/2008, de 27 de noviembre, regula la estructura orgánica de la Consejería de Economía y Hacienda.

Vistos los fundamentos de derecho expuestos,

RESUELVO

Primero.—Designar, con carácter permanente, como miembros de la Mesa de Contratación de la Consejería de Economía y Hacienda, a los siguientes:

Presidente:

El titular de la Secretaría General Técnica o persona en quien delegue.

Vocales:

Un Letrado del Servicio Jurídico del Principado de Asturias.

El Interventor General del Principado de Asturias o un Interventor Delegado.

El titular del Servicio proponente de la contratación o persona en quien delegue.

Secretario:

Un funcionario adscrito a la Secretaría General Técnica.

Cuando así lo aconseje el objeto de los contratos a celebrar, podrán proponerse cuantos asesores técnicos se consideren necesarios. Dichos asesores no tendrán la condición de miembros de la Mesa de Contratación.

Segundo.—Dejar sin efecto la Resolución de la Consejería de Economía y Asuntos Europeos de 19 de septiembre de 2007, por la que se designa a los miembros de la Mesa de Contratación con carácter permanente.

Tercero.—Ordenar la publicación de la presente Resolución en el BOLETÍN OFICIAL del Principado de Asturias.

Oviedo, 1 de diciembre de 2008.—El Consejero de Economía y Hacienda, Jaime Rabanal García.—325.

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA:

RESOLUCIÓN de 2 de octubre de 2008, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se modifica la Resolución de 6 de junio de 2008, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se establece la ordenación de los Programas de Cualificación Profesional Inicial en el Principado de Asturias.

El Decreto 74/2007, de 14 de junio, por el que se regula la ordenación y se establece el currículo de la Educación Secundaria Obligatoria en el Principado de Asturias, define los Programas de Cualificación Profesional Inicial, de acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y los Reales Decretos 1631/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas correspondientes a la Educación Secundaria Obligatoria, y 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

Mediante Resolución de 6 de junio de 2008 (BOPA de 27 de junio), la Consejería de Educación y Ciencia estableció la ordenación de los Programas de Cualificación Profesional Inicial en el Principado de Asturias. Visto su posterior desarrollo, procede modificar la misma para incluir en el anexo I, dentro del perfil profesional Ayudante de restaurante y bar, el módulo formativo “Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas”.

En virtud de la autorización para el desarrollo normativo establecida en la disposición final primera del Decreto 74/2007, de 14 de junio, a propuesta de la Dirección General de Políticas Educativas y Ordenación Académica,

RESUELVO

Primero.—Modificar la Resolución de 6 de junio de 2008, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se establece la ordenación de los Programas de Cualificación Profesional Inicial en el Principado de Asturias, añadiendo en su anexo I al perfil profesional “Ayudante de restaurante y bar”

(PCPI. HOT092_1) el módulo formativo: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas, que figura en el anexo de la presente Resolución.

Segundo.—Disponer la publicación de la presente Resolución en el BOLETÍN OFICIAL del Principado de Asturias.

Esta Resolución pone fin a la vía administrativa y contra la misma cabe interponer recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Asturias en el plazo de dos meses, contados desde el día siguiente al de su publicación, sin perjuicio de la posibilidad de previa interposición del recurso potestativo de reposición ante el titular de la Consejería de Educación y Ciencia en el plazo de un mes contado desde el día siguiente al de su publicación, no pudiendo simultanearse ambos recursos, conforme a lo establecido en el artículo 28 de la Ley del Principado de Asturias 2/1995, de 13 de marzo, sobre Régimen Jurídico de la Administración del Principado de Asturias, y en el artículo 116 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

En Oviedo a 2 de octubre de 2008.—El Consejero de Educación y Ciencia, José Luis Iglesias Riopedre.—328.

Anexo

Módulo formativo: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas

Nivel	1
Código	MF0258_1
Asociado a la unidad de competencia	UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.
Duración en horas totales	315 (de las cuales 70 corresponden a la fase de prácticas)

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.

1.1 Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.

1.2 Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos.

1.3 Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.

1.4 Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

1.5 Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.

1.6 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

2. Diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus aplicaciones, variedades y cualidades.

2.1 Identificar las materias primas alimentarias y bebidas de uso común en el bar, describiendo sus características y necesidades de regeneración y conservación.

2.2 Describir sus fórmulas usuales de comercialización, diferenciando calidades.

2.3 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación.

3. Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de bar, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

3.1 Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de bar, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Mantenimiento de uso necesario.

3.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género o bebida, instrucciones recibidas y volumen de producción.

3.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.

3.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de bar siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

3.5 Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

4. Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.

4.1 Clasificar preparaciones significativas a base de bebidas en función de diversos criterios:

- Componentes básicos.
- Técnicas aplicables.
- Tipo de servicio.
- Otros.

4.2 Describir las técnicas básicas de preparación de los tipos de bebidas más significativas indicando:

- Fases de aplicación y procesos.
- Procedimientos y modos operativos.
- Instrumentos base que se deben utilizar.
- Resultados que se obtienen.

4.3 Calcular y solicitar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna, en función de planes de trabajo determinados o necesidades de servicio.

4.4 Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión.

4.5 Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad.

4.6 Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

4.7 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

4.8 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

5. Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.

5.1 Identificar y clasificar los tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.

5.2 Describir las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones, indicando:

- Fases de aplicación y procesos.
- Procedimientos y modos operativos.
- Instrumentos base que se deben utilizar.
- Resultados que se obtienen.

5.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen.

5.4 Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.

5.5 Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

5.6 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

5.7 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

5.8 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

6. Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.

6.1 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de bebidas y alimentos.

6.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.

6.3 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.

6.4 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas.

6.5 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

7. Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

7.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.

7.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.

7.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

7.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

7.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

7.6 Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias, producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los procesos de aprovisionamiento y de elaboración y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas.

8. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada en la fase de prácticas.

6.1 El resultado de aprendizaje 1 en todo lo referido a la recepción, almacenaje y distribución de géneros y mercancías en unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6.2 Los resultados de aprendizaje 4, 5 y 6 fundamentalmente en lo relacionado con la ejecución de operaciones de regeneración y envasado de géneros y productos culinarios, y de preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas, en función de planes de trabajo establecidos y necesidades de servicio reales.

Contenidos

1. Economato y bodega

Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. Controles de almacén.

2. El bar como establecimiento y como departamento.

Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

3. Maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control ca-

racterísticos. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

4. Materias primas y géneros de uso común en el bar

Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

5. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de alimentos y bebidas

Formalización y traslado de solicitudes sencillas. Ejecución de operaciones en tiempo y forma requeridos.

6. Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar

Definición. Identificación de los principales equipos asociados. Clases de técnicas y procesos simples. Aplicaciones sencillas.

7. Sistemas y métodos sencillos de conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas propias de bar

Identificación y clases. Identificación de equipos asociados. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados.

8. Bebidas no alcohólicas

Clasificación, características, tipos. Esquemas de elaboración: fases más importantes. Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos. Presentación de bebidas refrescantes embotelladas. Conservación de bebidas que lo precisen. Servicio en barra.

9. Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo

Clasificación, características y tipos. Identificación de las principales marcas. Servicio y presentación en barra.

10. Bebidas combinadas

Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo. Normas básicas de preparación y conservación. Aplicaciones. Servicio en barra.

11. Canapés, bocadillos y sándwiches

Definición y tipología. Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos en la ejecución y control de resultados. Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches. Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados.

12. Platos combinados y aperitivos sencillos

Definición y clasificación. Tipos y técnicas básicas. Decoraciones básicas. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

13. Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de

producción y servicio de alimentos y bebidas. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

14. Limpieza de instalaciones y equipos

Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

15. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Concepto de alimento. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones. Manejo de residuos y desperdicios. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.

16. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad

Uniformes de uso común en el bar; tipos. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

17. Participación en la mejora de la calidad

Aseguramiento de la calidad. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

— • —

RESOLUCIÓN de 22 de diciembre de 2008, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se dispone ejecución de la sentencia dictada en el recurso de apelación n.º 355/2008, interpuesto ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del TSJA.

En recurso de apelación n.º 355/2008, interpuesto ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Asturias por D.ª Inmaculada Fuentes Fernández, contra la sentencia dictada el día 4 de diciembre de 2007 por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo n.º 4 de los de Oviedo en el recurso de procedimiento abreviado número 512/2007, ha recaído sentencia de fecha 28 de noviembre de 2008, la cual ha adquirido firmeza, habiendo por ello de observarse, en orden a su ejecución, los trámites previstos en el art. 26 del Decreto 20/97, de 20 de marzo, por el que se regula la organización y funcionamiento del Servicio Jurídico del Principado de Asturias; en consecuencia,