Catálogo de Especialidades Formativas

**PROGRAMA FORMATIVO**

# PREPARACIÓN BÁSICA PARA ACTIVIDADES DE COCINA Y GASTRONOMÍA COLECTIVA EN INSTITUCIONES DE CARÁCTER PÚBLICO

Mayo 2023

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL
SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL
SEPE

SISTEMA NACIONAL DE EMPLEO

## IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

| | |
|---|---|
| **Denominación de la especialidad:** | PREPARACIÓN BÁSICA PARA ACTIVIDADES DE COCINA Y GASTRONOMÍA COLECTIVA EN INSTITUCIONES DE CARÁCTER PÚBLICO |
| **Familia Profesional:** | HOSTELERÍA Y TURISMO |
| **Área Profesional:** | RESTAURACIÓN |
| **Código:** | HOTR0088 |
| **Nivel de cualificación profesional:** | 2 |

### Objetivo general

Conocer las características de la restauración colectiva, tipos de dietas y ofertas gastronómicas, así como analizar las principales actividades relativas a la gastronomía y cocina colectiva, y su aplicación práctica en instituciones de carácter público.

### Relación de módulos de formación

| | | |
|---|---|---|
| **Módulo 1** | RESTAURACIÓN COLECTIVA, NUTRICIÓN Y OFERTAS GASTRONÓMICAS | 15 horas |
| **Módulo 2** | MATERIAS PRIMAS Y ELABORACIONES BÁSICAS DE COCINA DE MÚLTIPLES APLICACIONES | 60 horas |
| **Módulo 3** | REPOSTERÍA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA | 45 horas |

### Modalidad de impartición

**Presencial**

**Teleformación**

### Duración de la formación

| | |
|---|---|
| **Duración total en cualquier modalidad de impartición** | 120 horas |
| **Teleformación** | Duración total de las tutorías presenciales: 0 horas |

### Requisitos de acceso del alumnado

| | |
|---|---|
| **Acreditaciones / titulaciones** | Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos:<br>Certificado de profesionalidad de nivel 1<br>Título Profesional Básico (FP Básica)<br>Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO) o equivalente<br>Título de Técnico (FP Grado medio) o equivalente<br>Certificado de profesionalidad de nivel 2<br>Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio<br>Haber superado cualquier prueba oficial de acceso a la universidad |
| **Experiencia profesional** | No se requiere |

| | |
|---|---|
| **Modalidad de teleformación** | Además de lo indicado anteriormente, los participantes han de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa. |

| **Justificación de los requisitos del alumnado** |
|---|
| En relación al requisito exigido sobre Acreditaciones/Titulaciones se presentarán los documentos correspondientes |

## Prescripciones de formadores y tutores

| | |
|---|---|
| **Acreditación requerida** | Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos:<br>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.<br>• Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.<br>• Técnicos Superiores y Certificados de profesionalidad de nivel 3 relacionados con los módulos de formación recogidos en el programa formativo. |
| **Experiencia profesional mínima requerida** | Experiencia profesional mínima de un año en sectores relacionados con los módulos de formación recogidos en el programa formativo. |
| **Competencia docente** | • Certificado de profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo o equivalente.<br>• Acreditar una formación metodológica o experiencia docente de al menos 100 horas.<br>• Titulaciones universitarias de Psicología/ Pedagogía/ o Psicopedagogía, Magisterio/ Máster Universitario de Formación de Formadores u otras acreditaciones oficiales equivalentes. |
| **Modalidad de teleformación** | Además de cumplir con las prescripciones establecidas anteriormente, los tutores-formadores deben acreditar una formación, de al menos 30 horas, o experiencia, de al menos 60 horas, en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación. |

## Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

| Espacios formativos | Superficie m² para 15 participantes | Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes) |
|---|---|---|
| Aula polivalente | 30.0 m² | 2.0 m² / participante |

| Espacio formativo | Equipamiento |
|---|---|
| Aula polivalente | - Mesa y silla para el formador<br>- Mesas y sillas para el alumnado<br>- Material de aula<br>- Pizarra<br>- PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador. |

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Si la especialidad se imparte en **modalidad de teleformación**, cuando haya tutorías presenciales, se utilizarán los espacios formativos y equipamientos necesarios indicados anteriormente.

Para impartir la formación en **modalidad de teleformación**, se ha de disponer del siguiente equipamiento.

**Plataforma de teleformación**

La plataforma de teleformación que se utilice para impartir acciones formativas deberá alojar el material virtual de aprendizaje correspondiente, poseer capacidad suficiente para desarrollar el proceso de aprendizaje y gestionar y garantizar la formación del alumnado, permitiendo la interactividad y el trabajo cooperativo, y reunir los siguientes requisitos técnicos de infraestructura, software y servicios:

- **Infraestructura:**

- Tener un rendimiento, entendido como número de alumnos que soporte la plataforma, velocidad de respuesta del servidor a los usuarios, y tiempo de carga de las páginas Web o de descarga de archivos, que permita:

a) Soportar un número de alumnos equivalente al número total de participantes en las acciones formativas de formación profesional para el empleo que esté impartiendo el centro o entidad de formación, garantizando un hospedaje mínimo igual al total del alumnado de dichas acciones, considerando que el número máximo de alumnos por tutor es de 80 y un número de usuarios concurrentes del 40% de ese alumnado.

b) Disponer de la capacidad de transferencia necesaria para que no se produzca efecto retardo en la comunicación audiovisual en tiempo real, debiendo tener el servidor en el que se aloja la plataforma un ancho de banda mínimo de 300 Mbs, suficiente en bajada y subida.

- Estar en funcionamiento 24 horas al día, los 7 días de la semana.

- **Software:**

- Compatibilidad con el estándar SCORM y paquetes de contenidos IMS.

- Niveles de accesibilidad e interactividad de los contenidos disponibles mediante tecnologías web que como mínimo cumplan las prioridades 1 y 2 de la Norma UNE 139803:2012 o posteriores actualizaciones, según lo estipulado en el capítulo III del Real Decreto 1494/2007, de 12 de noviembre.

- El servidor de la plataforma de teleformación ha de cumplir con los requisitos establecidos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, por lo que el responsable de dicha plataforma ha de identificar la localización física del servidor y el cumplimento de lo establecido sobre transferencias internacionales de datos en los artículos 40 a 43 de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, así como, en lo que resulte de aplicación, en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas respecto del tratamiento de datos personales y la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE.

- Compatibilidad tecnológica y posibilidades de integración con cualquier sistema operativo, base de datos, navegador de Internet de los más usuales o servidor web, debiendo ser posible utilizar las funciones de la plataforma con complementos (plug-in) y visualizadores compatibles. Si se requiriese la instalación adicional de algún soporte para funcionalidades avanzadas, la plataforma debe facilitar el acceso al mismo sin coste.

- Disponibilidad del servicio web de seguimiento (operativo y en funcionamiento) de las acciones formativas impartidas, conforme al modelo de datos y protocolo de transmisión establecidos en el anexo V de la Orden/TMS/369/2019, de 28 de marzo.

- **Servicios y soporte:**

- Sustentar el material virtual de aprendizaje de la especialidad formativa que a través de ella se imparta.

- Disponibilidad de un servicio de atención a usuarios que de soporte técnico y mantenga la infraestructura tecnológica y que, de forma estructurada y centralizada, atienda y resuelva las consultas e incidencias técnicas del alumnado. Las formas de establecer contacto con este servicio, que serán mediante teléfono y mensajería electrónica, tienen que estar disponibles para el alumnado desde el inicio hasta la finalización de la acción formativa, manteniendo un horario de funcionamiento de mañana y de tarde y un tiempo de demora en la respuesta no superior a 48 horas laborables.

- Personalización con la imagen institucional de la administración laboral correspondiente, con las pautas de imagen corporativa que se establezcan.

Con el objeto de gestionar, administrar, organizar, diseñar, impartir y evaluar acciones formativas a través de Internet, la plataforma de teleformación integrará las herramientas y recursos necesarios a tal fin, disponiendo, específicamente, de herramientas de:

- Comunicación, que permitan que cada alumno pueda interaccionar a través del navegador con el tutor-formador, el sistema y con los demás alumnos. Esta comunicación electrónica ha de llevarse a cabo mediante herramientas de comunicación síncronas (aula virtual, chat, pizarra electrónica) y asíncronas (correo electrónico, foro, calendario, tablón de anuncios, avisos). Será obligatorio que cada acción formativa en modalidad de teleformación disponga, como mínimo, de un servicio de mensajería, un foro y un chat.

- Colaboración, que permitan tanto el trabajo cooperativo entre los miembros de un grupo, como la gestión de grupos. Mediante tales herramientas ha de ser posible realizar operaciones de alta, modificación o borrado de grupos de alumnos, así como creación de «escenarios virtuales» para el trabajo cooperativo de los miembros de un grupo (directorios o «carpetas» para el intercambio de archivos, herramientas para la publicación de los contenidos, y foros o chats privados para los miembros de cada grupo).

- Administración, que permitan la gestión de usuarios (altas, modificaciones, borrado, gestión de la lista de clase, definición, asignación y gestión de permisos, perfiles y roles, autenticación y asignación de niveles de seguridad) y la gestión de acciones

- Gestión de contenidos, que posibiliten el almacenamiento y la gestión de archivos (visualizar archivos, organizarlos en carpetas –directorios- y subcarpetas, copiar, pegar, eliminar, comprimir, descargar o cargar archivos), la publicación organizada y selectiva de los contenidos de dichos archivos, y la creación de contenidos.

- Evaluación y control del progreso del alumnado, que permitan la creación, edición y realización de pruebas de evaluación y autoevaluación y de actividades y trabajos evaluables, su autocorrección o su corrección (con retroalimentación), su calificación, la asignación de puntuaciones y la ponderación de las mismas, el registro personalizado y la publicación de calificaciones, la visualización de información estadística sobre los resultados y el progreso de cada alumno y la obtención de informes de seguimiento.

**Material virtual de aprendizaje:**

El material virtual de aprendizaje para el alumnado mediante el que se imparta la formación se concretará en el curso completo en formato multimedia (que mantenga una estructura y funcionalidad homogénea), debiendo ajustarse a todos los elementos de la programación (objetivos y resultados de aprendizaje) de este programa formativo que figura en el Catálogo de Especialidades Formativas y cuyo contenido cumpla estos requisitos:

- Como mínimo, ser el establecido en el citado programa formativo del Catálogo de Especialidades Formativas.

- Estar referido tanto a los objetivos como a los conocimientos/ capacidades cognitivas y prácticas, y habilidades de gestión, personales y sociales, de manera que en su conjunto permitan conseguir los resultados de aprendizaje previstos.

- Organizarse a través de índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación y secuenciase pedagógicamente de tal manera que permiten su comprensión y retención.

- No ser meramente informativos, promoviendo su aplicación práctica a través de actividades de aprendizaje (autoevaluables o valoradas por el tutor-formador) relevantes para la adquisición de competencias, que sirvan para verificar el progreso del aprendizaje del alumnado, hacer un seguimiento de sus dificultades de aprendizaje y prestarle el apoyo adecuado.

- No ser exclusivamente textuales, incluyendo variados recursos (necesarios y relevantes), tanto estáticos como interactivos (imágenes, gráficos, audio, video, animaciones, enlaces, simulaciones, artículos, foro, chat, etc.). de forma periódica.

- Poder ser ampliados o complementados mediante diferentes recursos adicionales a los que el alumnado pueda acceder y consultar a voluntad.

- Dar lugar a resúmenes o síntesis y a glosarios que identifiquen y definan los términos o vocablos básicos, relevantes o claves para la comprensión de los aprendizajes.

- Evaluar su adquisición durante y a la finalización de la acción formativa a través de actividades de evaluación (ejercicios, preguntas, trabajos, problemas, casos, pruebas, etc.), que permitan medir el rendimiento o desempeño del alumnado.

## Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

93101024 PINCHES DE COCINA

51201049 CAMAREROS, EN GENERAL

## Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo).

## DESARROLLO MODULAR

| MÓDULO DE FORMACIÓN 1: | RESTAURACIÓN COLECTIVA, NUTRICIÓN Y OFERTAS GASTRONÓMICAS |
|---|---|

### OBJETIVO

Conocer las características de la restauración colectiva en instituciones públicas, la elaboración de dietas equilibradas considerando las necesidades de los diferentes colectivos a las que van dirigidas, y su aplicación en los diferentes tipos de ofertas gastronómicas.

**DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN:** 15 horas

**Teleformación:** Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

#### Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- **Caracterización de la restauración colectiva.**
  - Concepto y características.
  - Objetivos que se pretenden.
  - Colectivos e instituciones a los que se dirige.

- **Concepción y tipología de alimentos, nutrientes y dietas equilibradas.**
  - Definición, clasificación y grupos de alimentos.
  - Definición, clases y funciones de los nutrientes.
  - Dietas equilibradas y tipos de dietas (dieta mediterránea entre otras).
  - Dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
  - Supuestos prácticos sobre dietas equilibradas y específicas.

- **Determinación de ofertas gastronómicas de restauración colectiva en instituciones.**
  - Descripción, caracterización y clases de ofertas.
  - Elementos y variables de las ofertas.
  - Ofertas básicas: menús, cartas, buffet, autoservicio y otros.
  - Supuestos prácticos sobre ofertas gastronómicas.

#### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Interiorización del componente social que tiene la restauración colectiva en instituciones y de la importancia de la coordinación en las actividades implicadas.
- Desarrollo de buenos hábitos en la alimentación y de una actitud positiva hacia la elaboración de dietas sanas y equilibradas, considerando los colectivos a los que se dirigen.
- Motivación hacia la sostenibilidad alimentaria, considerando los aspectos medioambientales y los alimentos de proximidad.
- Contribución a la buena imagen de la restauración colectiva en instituciones públicas.

| MÓDULO DE FORMACIÓN 2: | MATERIAS PRIMAS Y ELABORACIONES BÁSICAS DE COCINA DE MÚLTIPLES APLICACIONES |
|---|---|

## OBJETIVO

Analizar las características de las materias primas, así como las técnicas de tratamiento, conservación y almacenaje de las mismas, aplicando dichas técnicas en las elaboraciones culinarias elementales

**DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN:** 60 horas

**Teleformación:** Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

### Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- **Identificación de materias primas y su tratamiento.**
  - Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones.
  - Aprovisionamiento y almacenaje.
  - Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.
  - Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.
  - Supuestos prácticos sobre el tratamiento de las materias primas.

- **Especificación de los equipos de cocina.**
  - Descripción, clasificación, ubicación, distribución, uso y mantenimiento.
  - Batería, útiles y herramientas de cocina: descripción, clasificación, uso, aplicaciones y mantenimiento.

- **Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.**
  - Cortes básicos y cortes específicos: descripción, formatos y aplicaciones.
  - Preparación de elaboraciones culinarias elementales.
  - Guarniciones y decoraciones: descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.
  - Normas de decoración y presentación.
  - Supuestos prácticos sobre procedimientos de elaboración, decoración y presentación.

- **Elaboraciones culinarias más representativas de las cocinas territoriales.**
  - Descripción y características generales.
  - Ejecución de elaboraciones más representativas: fases, técnicas, procedimientos y puntos clave en su realización.

### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Toma de conciencia de la importancia de realizar el tratamiento de materias primas y las elaboraciones culinarias, siguiendo los procedimientos e instrucciones establecidos.
- Actitud positiva hacia la adecuada manipulación de alimentos y limpieza de equipos y útiles de cocina, observando los protocolos de higiene y seguridad alimentaria.
- Respeto a los procedimientos establecidos en la normativa de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

## MÓDULO DE FORMACIÓN 3: REPOSTERÍA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

### OBJETIVO

Analizar las técnicas elementales de repostería y su aplicación para elaborar los postres que mejor se adecuen a la restauración colectiva.

**DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN:** 45 horas

**Teleformación:** Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

#### Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- **Especificación de materias primas, equipamientos y útiles específicos en pastelería y repostería:**
  - Materias primas más utilizadas en repostería.
  - Maquinaria, batería, útiles y herramientas.
  - Ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
  - Incidencias tipo en la manipulación de los equipos.
  - Eliminación de residuos.

- **Identificación y tratamiento de masas en repostería.**
  - Tipología de masas: masas hojaldradas, batidas o esponjadas, escaldadas y azucaradas.
  - Técnicas de elaboración y principales elaboraciones.
  - Procesos de congelación/descongelación y refrigeración de productos de pastelería.
  - Supuestos prácticos sobre el tratamiento de masas en repostería.

- **Identificación y tratamiento de cremas y rellenos.**
  - Tipos de cremas y rellenos: cremas con huevo, batidas, rellenos dulces y salados.
  - Cubiertas y preparados a base de frutas y coberturas de chocolate.
  - Jarabes y semifríos.
  - Ingredientes, clasificación, formulación.
  - Técnicas de elaboración: secuencia de operaciones y conservación.
  - Parámetros de control.
  - Supuestos prácticos sobre tratamiento de cremas y rellenos.
- **Elaboración de postres.**
  - Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
  - Ingredientes básicos.
  - Montaje y presentación de los postres.
  - Postres más representativos de las cocinas territoriales: Características generales y elaboraciones más típicas.
  - Supuestos prácticos sobre elaboración de postres.

#### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Toma de conciencia de la importancia de realizar el tratamiento de materias primas y las elaboraciones de repostería, siguiendo los procedimientos e instrucciones establecidos.
- Actitud positiva hacia la adecuada manipulación de alimentos y limpieza de equipos y útiles de cocina, observando los protocolos de higiene y seguridad

alimentaria.

- Respeto a los procedimientos establecidos en la normativa de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

## ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa.

## EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

• La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
• Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
• La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
• Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicite, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
• La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.