



CULINART: Diseño de una cualificación conjunta de FP en
Artes Culinarias e itinerarios piloto de formación continua
Convenio de subvención No. 2018-1739/001-001

CUALIFICACIÓN CONJUNTA DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE

“CHEF”

PLAN DE ESTUDIOS

No. Ref. Proyecto 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

***CULINART: Diseño de una cualificación conjunta de FP en artes culinarias e itinerarios
piloto de formación continua***

está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea.

El apoyo de la Comisión Europea para la producción de esta publicación no constituye una aprobación del contenido, el cual refleja únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



I. INTRODUCCION

El documento presentado se desarrolla en el marco del proyecto "CULINART: Diseño de una cualificación conjunta de FP en artes culinarias y experimentación para la formación continua", acuerdo de subvención nº2018-1739/001-001, implementado por un consorcio internacional de 9 organizaciones de Bulgaria, España, Italia, Francia, Portugal y Turquía y cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea.

El plan de estudios de la cualificación conjunta de FP para "Chef" forma parte de la cualificación conjunta de FP desarrollada en el marco del proyecto CULINART y se basa en los Resultados de Aprendizaje y Unidades de Resultados de Aprendizaje identificados por la asociación CULINART.

Objetivo del Plan de Estudios

El objetivo del plan de estudios conjunto es transformar los resultados de aprendizaje previstos (identificados en el perfil de cualificación detallado para el cocinero) en módulos de formación y dar así un marco práctico y unas directrices para la organización de la formación.

El plan de estudios se desarrolla de manera que permita a los alumnos adquirir una mezcla de competencias que combine la teoría y la práctica, permitiéndoles desempeñar una ocupación específica, pero también les da la oportunidad de progresar y volver a la educación y la formación, para poder actualizar y complementar sus competencias. Se hace hincapié en la estructura modular que hace que el plan de estudios se adapte a la movilidad internacional de los alumnos.

II. ESTRUCTURA Y CONTENIDO DEL PLAN DE ESTUDIOS

El plan de estudios se desarrolla en módulos de formación siguiendo las Unidades de Resultados de Aprendizaje básicas que se identificaron como clave para el ejercicio de la profesión de Chef y de mayor necesidad para la empresa. Con la estructura presentada, cada módulo genera unos resultados de aprendizaje concretos y, por tanto, permite a los alumnos estudiar diferentes unidades de formación en distintas organizaciones o países, siempre que los resultados de aprendizaje adquiridos en el curso sean validados por las instituciones asociadas al proyecto.



TITULO DE LA CUALIFICACIÓN: „CHEF“

Descripción corta:

Los chefs son profesionales de la cocina con un don para la creatividad y la innovación para ofrecer una experiencia gastronómica única. Dirigen la cocina y el personal para supervisar la compra, el almacenamiento, la preparación, la cocción y el servicio de los platos.

Perfil profesional:

Los cocineros diseñan menús, crean platos y supervisan la planificación, organización, preparación y cocinado de las comidas en hoteles, restaurantes y otros lugares para comer, a bordo de barcos, en trenes de pasajeros y en hogares.

DESCRIPCION DE LA PROFESIÓN

En el perfil de cualificación se ofrece una descripción detallada de la profesión de cocinero, que incluye las principales actividades y tareas, el entorno de trabajo, los requisitos, etc., por lo que aquí sólo queremos destacar que el alcance de las tareas del cocinero puede variar según el tipo de establecimiento de restauración en el que trabaje. En el pequeño establecimiento de restauración, el chef realiza todas las actividades en la cocina utilizando personal de apoyo, mientras que en el gran restaurante, en los establecimientos de restauración de alto nivel o en los restaurantes especializados, el chef, en función de su puesto de trabajo, puede realizar diferentes tareas y funciones (por ejemplo: chef-de-partie, sous chef, chef de cocina, chef ejecutivo que dirige un par de restaurantes, etc.). Los puestos varían en función de las competencias y la experiencia del chef y normalmente se basan en los conocimientos del empleado y en las habilidades y competencias demostradas necesarias para el trabajo.

Sin embargo, el plan de estudios conjunto proporciona conocimientos, habilidades y competencias en todas las áreas de trabajo del chef y la estructura modular da la oportunidad incluso a los cocineros o chefs en funciones de aprender unidades/módulos seleccionados para adquirir la cualificación o completar su experiencia previa.

ENTORNO Y CONDICIONES DE TRABAJO

Un chef trabaja en lugares donde se preparan alimentos, como las cocinas de las secciones de hostelería de empresas privadas y públicas, restaurantes, barcos, trenes y yates.

Los cocineros trabajan muchas horas en estos entornos y siempre existe la posibilidad de hacer horas extras durante los fines de semana, las vacaciones o en ocasiones especiales /a menudo haciendo turnos - modo dinámico-.

Los cocineros utilizan un uniforme especial y ropa de trabajo protectora, zapatos especiales, guantes, etc., de acuerdo con los requisitos normativos.

Los cocineros trabajan en equipos compuestos por representantes de la dirección del restaurante/hotel, personal de cocina y otro personal relacionado.

Trabajan con diversos equipos mecánicos, térmicos de alta temperatura y automáticos de cocina, aparatos eléctricos y/o de gas, inventario de cocina, incluyendo herramientas afiladas, fuertes agentes químicos de limpieza, por lo que existe riesgo de lesiones y accidentes laborales (quemaduras, cortes, etc.).



Los cocineros trabajan en un entorno muy dinámico, a menudo muy estresante y con situaciones de conflicto que requieren habilidades para su gestión y resolución.

Suele ser necesario un examen y una certificación sanitaria especial para todo el personal de cocina, incluidos los chefs, que deben someterse periódicamente a exámenes médicos preventivos y poseer un certificado válido de su estado de salud.

Además, las **aptitudes interpersonales** necesarias para ejercer esta profesión son: gran capacidad de trabajo en equipo y actitud de cooperación, disciplina, precisión, responsabilidad, capacidad de organización, capacidad para recordar, almacenar y reproducir recetas, destreza, agilidad, sentido del gusto y del olfato, capacidad para planificar y ejecutar el trabajo en plazos determinados. Es importante que el cocinero se interese por la alimentación y la nutrición y que tenga una actitud creativa. Debe conocer las tradiciones culinarias y estar al día de las nuevas tendencias.

DEFINIR LOS MÓDULOS DE FORMACIÓN

Esto se hace sobre la base de los resultados de aprendizaje preidentificados en el perfil de cualificación detallado para la ocupación de "Chef" - los Resultados de aprendizaje se agrupan en unidades que sirven como base para la composición de los módulos de formación. Respectivamente, los nombres de los módulos (de enseñanza y aprendizaje) están alineados con las unidades centrales identificadas de resultados de aprendizaje

ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS

El plan de estudios está estructurado en 9 módulos de formación extraídos de las obligaciones básicas identificadas. Puede complementarse con módulos de formación adicionales y/u opcionales, que son obligatorios según el marco y la legislación de la EFP en los países asociados o que parecen ser exigidos por las empresas. Cada módulo del plan de estudios tiene un peso relativo específico dentro del conjunto de la cualificación de EFP, como se indica a continuación:

Código del Modulo	Título del Modulo	Peso relativo del módulo dentro del plan de estudios (%)
1	Salud y seguridad, higiene y protección del medio ambiente	5
2	Gestión de Empresas Culinarias, Turismo y Emprendimiento	10
3	Gestión y Administración del Personal de Cocina	17,5
4	Gestión Financiera y de Recursos y Contabilidad en el Negocio Culinario	15
5	Gestión de la Producción en Cocina y Garantía de Calidad	15



6	Investigación y desarrollo de menús. Creatividad e innovación en la cocina	15
7	Tecnologías de la Información y la Comunicación en la Empresa Culinaria	7,5
8	Comunicación y Lenguas Extranjeras	10
9	Relaciones con los clientes y servicio de atención al cliente	5
	TOTAL	100%

En las siguientes tablas se presenta la estructura del plan de estudios como una distribución del programa de formación en términos de la carga de trabajo de los módulos (en horas), los temas principales estimados de la carga de trabajo y los métodos de aprendizaje y enseñanza por distribución de los módulos, con un énfasis especial en las formas de WBL y e-learning.

Además, los contenidos de cada módulo de formación se describen en detalle a través de las tablas de descriptores de los módulos, en las que se describen los objetivos del módulo, los objetivos de aprendizaje previstos y la evaluación.



Estructura del Plan de Estudios (distribución del programa de formación):

Codigo del Modulo y titulo		Carga de trabajo total del módulo (horas)	Peso relativo del módulo dentro del plan de estudios (%)	Puntos ECVET	Conferencias	Seminarios/ejercicios	Actividades de autoaprendizaje	Prácticas de formación (en el centro de FP)	Aprendizaje basado en el trabajo (en la empresa)	Aprendizaje en línea	Evaluación	Título de los temas principales	Carga de trabajo del tema (horas)
1	Salud y seguridad, higiene y protección del medio ambiente	65	5%	3.25	41	10	4	6	0	4	2	1.1 Salud y seguridad en el trabajo (según la normativa específica del país)	6
												2.1 Legislación y prácticas alimentarias	7
												2.2 Higiene y seguridad en la cocina	10
												3.1 Principios de sostenibilidad y eficiencia de los recursos	6
												3.2 Responsabilidad social de las empresas	2
												3.3 Innovaciones y tendencias culinarias hacia el uso eficiente de los recursos	6
												4.1 Productos alimentarios y gestión de la cadena alimentaria	10
												4.2 Gestión de residuos	8
												5.1 Principios y prácticas medioambientales	6
												5.2 Marcas y prácticas ecológicas	4



2	Gestión de Empresas Culinarias, Turismo y Emprendimiento	130	10%	6.50	48	24	24	12	6	16	11	1.1 Legislación sobre turismo y hostelería	12
												1.2 Economía	12
												1.3 Fundamentos de la gestión empresarial	14
												2.1 El espíritu empresarial	10
												2.2 Planificación empresarial	16
												2.3 Entorno empresarial culinario	12
												3.1 Gestión	16
												3.2 Comercialización	14
												4.1 La gastronomía como fenómeno cultural	12
												4.2 Propiedades sensoriales de los alimentos	12
												3	Gestión y administración del personal de cocina
1.2 Gestión de RRHH	24												
2.1 Gestión y administración del personal	36												
2.2 Operaciones y procedimientos de RRHH en la empresa culinaria	54												
3.1 Trabajo en equipo	24												
3.2 Liderazgo	24												
4.1 El ciclo de formación	24												
4.2 Tipos de formación en la cocina	18												
4	Gestión financiera	195	15%	9.75	36	24	29	60	30	16	4	1.1 Cálculo del coste de los alimentos	20



												7.1 Gestión del tiempo	6
												7.2 Producción eficiente	6
6	Investigación y desarrollo de menús. Creatividad e innovación en la cocina	195	15%	9.75	44	49	10	60	24	8	8	1.1 Métodos de investigación y desarrollo	11
												1.2 Ingeniería de recetas y menús	40
												2.1 Química de los alimentos	40
												2.2 Maridaje de alimentos y bebidas	20
												3.1 Creatividad	16
												3.2 Artes e impresiones	16
												3.3 Innovaciones y tendencias en la alimentación y la cocina	16
												4.1 Turismo gastronómico y patrimonio culinario	24
												4.2 Gastronomía intercultural y moderna	12
7	Tecnologías de la información y la comunicación en el sector culinario	97	7.5%	4.85	18	36	0	19	12	12	4	1.1 Las TIC en el sector culinario	12
												1.2 Seguridad digital	5
												2.1 Las TIC: fundamentos, beneficios y uso	14
												2.2 Sistemas operativos, productos y redes	16
												3.1 Marketing en redes sociales	12
												3.2 Promoción en línea	10
												4.1 Software de gestión de RRHH	16
												4.2 Operaciones de RRHH con software de gestión de RRHH para empresas culinarias	12



8	Comunicación y lenguas extranjeras	130	10%	6.50	40	48	6	18	18	0	6	1.1 Fundamentos de la comunicación	18
												1.2 Técnicas de comunicación	20
												2.1 Habilidades interpersonales	12
												2.1 Ética profesional	12
												3.1 Elementos y principios de la oratoria	6
												3.2 Preparación de un discurso/presentación	6
												4.1 Lengua extranjera	36
												4.2 Terminología profesional en el sector culinario	20
												9	Relaciones con los huéspedes y atención al cliente
1.2 Normas para los clientes	8												
2.1 Normas de preparación de la mesa	5												
2.2 Tipos de montaje de la mesa	10												
3.1 Atención al cliente	8												
3.2 Comportamiento de los clientes	8												
4.1 Atención al cliente	9												
4.2 Normas de servicio profesional	7												
Total		1300	100%	65	333	305	123	297	162	80	45		



III. DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

Descripción del módulo

Título del Módulo		Código del Módulo	% de la cualificación de EFP	Nivel EQF
SALUD Y SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE		1	5%	5
Proveedor del módulo		Módulo principal/ módulo optativo		Tipo de módulo
ALIANZA CULINART (para referencia, véase el convenio marco y el memorando de cooperación)		Principal		Teoría/Práctica *El módulo es apto para la movilidad: SI
Carga de trabajo del módulo		Requisitos previos (requisitos de acceso)		Valor ECVET (si aplica)
65 horas		Educación secundaria		3.25 ECVET créditos
Métodos de evaluación				
Métodos de evaluación y Herramientas		Duración	Ponderación de la evaluación	Condiciones y recursos para la evaluación
<i>Prueba escrita / cuestionario en línea</i>		<i>1 hora</i>	<i>60%</i>	<i>Entorno de clase/en línea</i> <i>Trabajo personal o en grupo (estudio de caso/presentación)</i>
<i>Estudio de caso y presentación</i>		<i>1 hora</i>	<i>40%</i>	
Objetivo(s)/metas del módulo				
Desarrollar la competencia del graduado para controlar el proceso de aplicación de las medidas de salud y seguridad, higiene y protección del medio ambiente en un establecimiento de producción de alimentos, al tiempo que diseña e implementa actividades para garantizar un entorno de trabajo seguro, siguiendo la legislación y los procedimientos aplicables.				
Resultados del aprendizaje (Resultados de aprendizaje esperados)				
Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de:				



<ol style="list-style-type: none"> 1. Observar las medidas de seguridad e higiene, las precauciones y las normas relativas a la producción de alimentos 2. Controlar los procesos de higiene y saneamiento en la cocina 3. Introducir y mantener prácticas sostenibles en la cocina - compra local 4. Gestionar el reciclaje en la cocina asegurando el correcto aprovechamiento de los ingredientes y las sobras 5. Aplicar medidas de protección del medio ambiente proponiendo prácticas ecológicas 		
Métodos de aprendizaje y enseñanza		
Conferencias		41 horas
Seminarios/ ejercicios		10 horas
Actividades de autoaprendizaje		4 horas
Prácticas de formación (en el centro de FP)		6 horas
WBL (en la empresa)		0 horas
Aprendizaje en línea		4 horas
Contenido indicativo del módulo de formación:		
Resultados de aprendizaje esperados		
1. Respetar las medidas de seguridad e higiene y la normativa relativa a la producción de alimentos		<i>Número de horas</i>
Conocimientos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce los principios comunes y los aspectos de aplicación de la legislación vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo 2. Conoce los riesgos y peligros para la seguridad y salud de los trabajadores en la cocina 3. Conoce la cultura de la seguridad y la percepción del riesgo: normas y métodos de comportamiento 4. Conoce el sistema de gestión de la seguridad en la cocina 	Tema principal: 1.1 Salud y seguridad en el trabajo (según la normativa específica del país)	6
Habilidades: <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de colaborar con el empresario, en cumplimiento de las obligaciones sobre la protección de la salud y la seguridad en el trabajo 	Subtemas propuestos: <ol style="list-style-type: none"> 1) Términos básicos y normas de salud y seguridad en el trabajo. Requisitos y normas de salud y seguridad en el trabajo. 2) Conceptos de riesgos - daños, prevención, protección, organización de la prevención empresarial, entornos de trabajo. Accidentes de trabajo - riesgos de accidentes en la cocina; riesgos mecánicos y eléctricos; riesgos 	



<p>2. Es capaz de utilizar adecuadamente los equipos y maquinaria de trabajo, las sustancias tóxicas, los medios de transporte y los dispositivos de seguridad</p> <p>3. Es capaz de respetar y compartir las instrucciones de protección del empresario</p> <p>4. Es capaz de informar inmediatamente al empresario de cualquier situación de peligro, trabajando para eliminar o reducir las situaciones de peligro grave e inminente</p>	<p>biológicos y químicos; riesgos físicos, ruido, microclima e iluminación.</p> <p>3) Primeros auxilios básicos en el entorno de trabajo.</p> <p>4) Procedimientos de emergencia - medidas y plan de acción en caso de catástrofes naturales, accidentes, incendios.</p> <p>5) Elaboración de un plan/estrategia de seguridad y salud en el trabajo</p> <p>6) Ropa de trabajo específica y equipos de protección personal</p>	
<p>Competencia:</p> <p>1. Es capaz de tomar el control sobre la seguridad en la empresa, el respeto de los métodos de trabajo, la observación de las normas de prevención y seguridad. Tiene un papel activo dentro de la organización y trabaja constantemente para proteger la salud y la seguridad de sí mismo y de todos los trabajadores de la empresa</p> <p>2. Es responsable de la coordinación y supervisión de la actividad laboral y del aseguramiento de la aplicación de las directrices recibidas, controlando la correcta ejecución por parte de los trabajadores y ejerciendo un poder funcional de iniciativa</p>		
<p>2. Controlar los procesos de higiene y sanidad en la cocina</p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p>Conocimientos:</p> <p>1. Conoce los factores que provocan el desarrollo de los microorganismos y las principales técnicas de conservación de los alimentos</p> <p>2. Conoce las referencias legislativas y reglamentarias sobre higiene personal, equipos y entornos de trabajo</p> <p>3. Conoce los procedimientos de limpieza e higienización</p> <p>4. Conoce las referencias legislativas y reglamentarias sobre la gestión de los alimentos</p>	<p>Tema principal:</p> <p>2.1 Legislación y prácticas alimentarias</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <p>1) Reglamentos (europeos y nacionales) relativos a la seguridad alimentaria (por ejemplo, el Reglamento (CE) nº178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo; "Paquete de higiene" (Reglamentos (CE) nº852/2004,</p>	<p>7</p>



<p>5. Conoce las tecnologías modernas de manipulación y almacenamiento de alimentos y las normas de calidad correspondientes</p>	<p>(CE nº853/2004, (CE nº854/2004); Reglamento (CE) nº882/2004; Reglamento (CE) nº2073/2005, etc.)</p>	
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de comprobar y almacenar las materias primas 2. Es capaz de aplicar los procedimientos de autocontrol del Manual de Seguridad Alimentaria HACCP. 3. Es capaz de comprobar el estado y el mantenimiento de los equipos de cocina 4. Es capaz de cuidar la higiene personal, la higiene de los lugares, del equipo y del equipo operativo 5. Es capaz de aplicar los procedimientos de limpieza e higienización de las áreas de trabajo y de los equipos. 	<ol style="list-style-type: none"> 2) Principios y pasos del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos) 3) Contabilidad relativa a la seguridad alimentaria 4) Medidas específicas de control de riesgos 	10
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es responsable de la gestión de los flujos de suministro, según las necesidades, estableciendo los métodos de almacenamiento y conservación de las materias primas 2. Es capaz de preparar las materias primas, de acuerdo con el tiempo asignado y en base al plan de trabajo recibido, seleccionando, limpiando y procesando los alimentos y previendo, en su caso, la conservación de los mismos 3. Es responsable de la realización de las operaciones de cuidado de los equipos de envasado e higienización de los locales y del material de explotación según las indicaciones recibidas, aplicando los procedimientos de autocontrol para la seguridad de los productos alimentarios 4. Es capaz de mantener la cadena de frío para los productos frescos o cocinados a conservar 	<p>Tema principal: 2.2 Higiene y seguridad en la cocina</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Principios esenciales de la seguridad alimentaria 2) Procedimientos de manipulación y seguridad de los alimentos 3) Manipulación de productos químicos y sustancias peligrosas 4) Conservación y etiquetado de productos 5) Buenas prácticas de almacenamiento de productos alimentarios 6) Higiene personal y del personal 7) Desinfección 1) 8) Enfermedades alimentarias 	
3. Introducir y mantener prácticas sostenibles en la cocina		
Conocimientos:	Tema principal:	



<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce los sistemas de producción y venta de productos alimentarios: las ventajas de la cadena corta 2. Conoce las características de los productos de temporada 3. Conoce el valor de la biodiversidad 4. Conoce los cultivos sostenibles (agricultura ecológica, biodinámica, permacultura, comercio justo) 5. Conoce la gestión de la responsabilidad social corporativa (RSC) en las empresas 	<p>3.1 Principios de sostenibilidad y eficiencia de los recursos</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Definición y gobernanza 2) Abastecimiento de alimentos 3) Prácticas de sostenibilidad 4) Principios de protección del medio ambiente 5) Las 3 R: reducir, reutilizar y reciclar 6) Productos sin OGM 	<p>6</p>
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de identificar los estilos de alimentación y las necesidades de los clientes dando prioridad a los menús basados en productos sostenibles 2. Es capaz de ensamblar productos de temporada y de cultivos sostenibles en base a sus características agronómicas, organolépticas y morfológicas 3. Es capaz de identificar las tendencias y señales del mercado sobre la gestión de la RSE 	<p>Tema principal:</p> <p>3.2 Responsabilidad social de las empresas</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Definición de RSE 2) Teoría del triple balance 	<p>2</p>
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es responsable del diseño y desarrollo de recetas que puedan comunicar no sólo el valor intrínseco de los productos sino también el valor de la sostenibilidad social y medioambiental 2. Es responsable de facilitar, estimular y acompañar el cambio y la innovación en el diseño y la producción culinaria, pero también de forma más general en la sociedad y en el país 3. Es responsable de la anticipación de las tendencias de vanguardia, el reconocimiento de las señales con respecto a los fenómenos, la orientación de los valores de la sostenibilidad a las empresas 	<p>Tema principal:</p> <p>3.3 Innovaciones y tendencias culinarias hacia el uso eficiente de los recursos</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Compra local 2) Proceso de cocina circular 3) Agricultura ecológica 4) Planificación del compostaje y de las materias primas 1) 5) Suministros reciclados 5) Donación de alimentos 2) 7) Cocinas neutras en carbono 	<p>6</p>



<p>4. Es responsable de la organización de eventos promocionales, basados en la lógica del diseño y en las directrices previamente elaboradas, gestionando el storytelling de los lugares donde se cultivan y producen las materias primas utilizadas, con el fin de difundir el conocimiento de los productos y las características del territorio</p>		
<p>4. Gestionar el reciclaje en la cocina asegurando la correcta utilización de los ingredientes y las sobras</p>		<p>Número de horas</p>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce el ciclo de vida de los productos alimentarios 2. Conoce el concepto de residuos en la cocina y su correcta gestión 3. Conoce la higiene y la seguridad de los residuos en la cocina 4. Conoce la cocina circular 5. Conoce las recetas de la cocina circular 	<p>Tema principal:</p> <p>4.1 Productos alimenticios y gestión de la cadena alimentaria</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Enfoque basado en el ciclo de vida en el sector de la alimentación 2) Cadena de suministro de alimentos 3) Procesamiento de alimentos respetuoso con el medio ambiente 4) Diversidad y estacionalidad 	<p>10</p>
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de evaluar los costes y la recuperación de los mismos en la cocina circular 2. Es capaz de reducir la cantidad de residuos generados en la cocina 3. Es capaz de desarrollar recetas "innovadoras" utilizando los residuos de la cocina 	<p>Tema principal:</p> <p>4.2 Gestión de residuos</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Prevención y gestión de residuos en la actividad culinaria 2) Reciclaje en la actividad culinaria 3) Alternativas a los residuos: deshidratación, fermentación, conservación, etc. 	<p>8</p>
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es responsable del diseño de los menús y de la realización de las recetas teniendo en cuenta la circularidad de la producción como un "ciclo cerrado" que implica la producción, el consumo y la reutilización 		



<p>2. Es responsable del diseño y creación de nuevos modelos de negocio para la valorización de los residuos en la cocina</p> <p>3. Es responsable de la adaptación y personalización de las opciones gastronómicas mediante la aplicación de intervenciones en el ciclo de producción, para una gestión sostenible de los procesos</p> <p>4. Es responsable de diseñar el producto/plato utilizando el enfoque del ciclo de vida</p>		
<p>5. Aplicar medidas de protección del medio ambiente proponiendo prácticas ecológicas</p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p>Conocimientos:</p> <p>1. Conoce los principios comunes y los aspectos de aplicación de la legislación medioambiental vigente</p> <p>2. Conoce el enfoque ecológico y la sostenibilidad medioambiental</p> <p>3. Conoce la gestión adecuada de los residuos de cocina</p> <p>4. Conoce el análisis de los contaminantes en el entorno de la cocina</p> <p>5. Conoce los sistemas voluntarios de gestión medioambiental (EMAS e ISO 14000)</p> <p>6. Conoce las marcas ecológicas: marcas ambientales y energéticas</p>	<p>Tema principal:</p> <p>5.1 Principios y prácticas medioambientales</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <p>1) Legislación medioambiental</p> <p>2) Impacto climático de las industrias agrícolas y turísticas</p> <p>3) Fuentes de contaminación ambiental durante el proceso de trabajo</p> <p>4) Aparatos de eficiencia energética; reducción del consumo de energía</p>	<p style="text-align: center;">6</p>
<p>Habilidades:</p> <p>1. Es capaz de trasladar el valor y el significado de una responsabilidad "común" a la estrategia de acción medioambiental</p> <p>2. Es capaz de planificar posibles acciones para salvaguardar/mantener el medio ambiente y el ecosistema, en coherencia con la situación analizada</p>	<p>Tema principal:</p> <p>5.2 Marcas y prácticas ecológicas</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <p>1) Menús sostenibles</p> <p>2) Prácticas ecológicas</p> <p>3) Restaurantes/cocinas ecológicas</p>	<p style="text-align: center;">4</p>



<p>3. Es capaz de aplicar el sistema integrado de gestión medioambiental detectando las variables críticas y proporcionando medidas preventivas para restablecer los niveles de calidad esperados</p> <p>4. Es capaz de utilizar productos ecológicos no alimentarios</p> <p>5. Es capaz de reducir los envases y/o reutilizarlos cuando sea posible</p> <p>6. Es capaz de elegir equipos y utensilios de cocina con etiqueta medioambiental y/o energética</p>	<p>4) Cocina vegana</p> <p>5) Cocina de comercio justo</p> <p>1) 6) Procesos de certificación de la sostenibilidad</p>	
<p>Competencia:</p> <p>1. Es responsable de la aplicación de las políticas de sostenibilidad medioambiental: ahorro de energía, ahorro de agua, prioridad a los productos alimentarios ecológicos, locales y de comercio justo; prioridad a los productos no alimentarios ecológicos</p> <p>2. Es responsable de la definición del comportamiento medioambiental de su organización</p> <p>3. Es responsable de la aplicación de un sistema de gestión medioambiental</p> <p>4. Es responsable de la socialización de la responsabilidad medioambiental compartida, implicando a los clientes en las buenas prácticas medioambientales</p>		
<p>Locales de enseñanza, equipamiento</p>		
<p>Aula (para la impartición de clases y seminarios), ordenador y software (de presentación) (para los ejercicios y exámenes), Internet (para la investigación de casos prácticos, los componentes de aprendizaje electrónico y el autoaprendizaje)</p>		
<p><i>Lectura obligatoria:</i></p> <p>https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&from=IT</p> <p>https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&from=it</p>		



<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20130906&from=IT>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:f84003&from=IT>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0882&from=IT>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R2073&from=IT>

https://ec.europa.eu/environment/emas/index_en.htm

https://ec.europa.eu/environment/ecolabel/index_en.htm

https://ec.europa.eu/environment/gpp/index_en.htm

https://ec.europa.eu/environment/circular-economy/index_en.htm

https://ec.europa.eu/environment/sustainable-development/index_en.htm

<https://www.fairtrade.net/>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32007R0834&from=IT>

<http://www.fao.org/food-safety/en/>

<http://www.fao.org/sustainability/en/>

https://ec.europa.eu/commission/sites/beta-political/files/rp_sustainable_europe_30-01_en_web.pdf

Dietas sostenibles: Alimentos para gente sana y un planeta sano

<https://www.nap.edu/read/18578/chapter/1#xiii>

Alimentos de temporada: Un nuevo menú para la salud pública

https://noharm-uscanada.org/sites/default/files/documents-files/896/Seasonal_Foods.pdf

<https://osha.europa.eu/en/publications>

<https://osha.europa.eu/it/publications/reports/management-of-occupational-safety-and-health-analysis-of-data-from-the-esener>

Lectura recomendada:



<https://www.barillacfn.com/en/publications/>

<https://www.expo2020dubai.com>

Título del Modulo		Código del Modulo	% de la cualificación de EFP	Nivel EQF
Gestión de Empresas Culinarias, Turismo y Emprendimiento		2	10%	5
Proveedor del módulo		Módulo principal/ módulo optativo		Tipo de módulo
ALIANZA CULINART (para referencia, véase el convenio marco y el memorando de cooperación)		Principal		Teoría/Práctica *El módulo es apto para la movilidad: SI
Carga de trabajo del módulo		Requisitos previos (requisitos de acceso)		Valor ECVET (si aplica)
130 horas		Educación Secundaria		6.5 ECVET créditos
Métodos de evaluación				
Métodos de evaluación y Herramientas		Duración	Ponderación de la evaluación	Condiciones y recursos para la evaluación
<i>Prueba escrita</i>		<i>1 hora</i>	<i>20%</i>	<i>Aula, ordenador, equipo de presentación, Cocina de formación y equipo de cocina (para el trabajo práctico)</i>
<i>Observación directa y participación en clase</i>		<i>A menudo</i>	<i>20%</i>	
<i>Trabajo práctico (preparación de un plato cultural y presentación)</i>		<i>2 horas</i>	<i>20%</i>	
<i>Preparación de un plan de negocios y presentación oral (tarea individual / en grupo)</i>		<i>8 horas</i>	<i>40%</i>	



Objetivo(s)/metas del módulo		
<p>Desarrollar la competencia de los graduados para desarrollar un producto alimentario, negocios de restauración/comercio al por menor de alimentos, y otros emprendimientos diversos relacionados con la alimentación desde la idea inicial hasta el crecimiento temprano, de acuerdo con los requisitos de la legislación. El módulo incluye un debate en profundidad sobre los negocios de restauración y venta de alimentos al por menor, incluyendo el desarrollo del concepto, la marca y las operaciones. El módulo cubre también la importancia de la gastronomía en la cultura y la globalización y el impacto en la industria alimentaria.</p>		
Resultados del aprendizaje (Resultados de aprendizaje esperados)		
Al final del módulo los alumnos serán capaces de		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Controlar la aplicación de la legislación relativa al sector turístico, la hostelería y los negocios culinarios 2. Aplicar los fundamentos del emprendimiento y los principios de planificación empresarial en el sector de la restauración a favor de la propuesta de nuevas iniciativas empresariales y optimizaciones en su ámbito 3. Aplicar los principios económicos, de marketing y de ventas en pro de la satisfacción del cliente 4. Explora y explota las especificidades y el significado de la gastronomía como fenómeno cultural 		
Métodos de aprendizaje y enseñanza		
Conferencias		48 horas
Seminarios/ ejercicios		24 horas
Actividades de autoaprendizaje		24 horas
Prácticas de formación (en el centro de FP)		12 horas
Aprendizaje basado en el trabajo (en la empresa)		6 horas
Aprendizaje en línea		16 horas
Contenido indicativo del módulo de formación:		
Resultados de Aprendizaje esperados		
1. Controlar la aplicación de la legislación relativa al sector del turismo, la hostelería y la restauración		<i>Número de horas</i>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce las particularidades del negocio culinario 2. Conoce la legislación nacional e internacional aplicada al sector del turismo, la hostelería y el negocio culinario. <p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de interpretar las especificidades del negocio culinario en términos de competencia y tendencias 	<p>Tema principal:</p> <p>1.1 Legislación sobre turismo y hostelería</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Contexto europeo, nacional e internacional 2) La relación entre las empresas y el entorno político y jurídico 	12



<p>2. Es capaz de aplicar la legislación internacional y nacional en cada sector de trabajo</p>	<p>3) Protección del consumidor y del empleo 4) Reglamentos y actos nacionales e internacionales 5) Discriminación por discapacidad</p>	
<p>Competencia: 1. Es responsable de la gestión y supervisión de la legislación para aplicarla y adaptarla a cada contexto y sector de forma autónoma y responsable.</p>	<p>Tema principal: 1.2 Economía</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Teoría general de la economía de mercado 2) Conceptos económicos básicos 3) Principales entidades económicas en la empresa 4) Principales problemas económicos - escasez, recursos, elección <p>Tema principal: 1.3 Fundamentos de la gestión empresarial</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Gestión de empresas en el negocio de la restauración 2) Competencia 3) Puestos de trabajo, descripciones de puestos, evaluación del rendimiento 4) Publicidad y tendencias 5) Controlar el flujo de caja 6) Ampliar las ventas 7) Reducción de costes 	<p style="text-align: center;">12</p> <p style="text-align: center;">14</p>
<p>2. Aplica los fundamentos empresariales y los principios de planificación empresarial en el sector de la restauración para proponer nuevas iniciativas empresariales y optimizaciones en su ámbito.</p>		<p>Número de horas</p>
<p>Conocimientos:</p>	<p>Tema principal:</p>	



<p>1. Conoce las prácticas y técnicas avanzadas de gestión empresarial, las dinámicas de liderazgo y desarrollo personal, las herramientas y los instrumentos concretos para crear, gestionar y hacer crecer empresas y negocios en los sectores de la restauración, la hostelería y el turismo</p> <p>2. Está familiarizado con las herramientas para crear un entorno de redes e intercambio de experiencias que potencie las oportunidades de negocio en un entorno internacional</p>	<p>2.1 Espíritu empresarial</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Esencia del espíritu empresarial 2) Tipos de competencias empresariales 3) Tipos y características del comportamiento empresarial 4) Pasos y habilidades necesarias para el empresario de la restauración 	<p>10</p>
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de crear su propio proyecto empresarial 2. Es capaz de diseñar un negocio de alto impacto que alinee los objetivos personales con las oportunidades del mercado 3. Es capaz de desarrollar una visión sistémica e innovadora sobre los modelos de gestión empresarial 4. Es capaz de realizar un diagnóstico estratégico preciso de las potencialidades y limitaciones internas y externas 5. Es capaz de aplicar técnicas de gestión estratégica y de gestión operativa de la empresa con vistas a su lanzamiento y crecimiento sostenido en un mundo globalizado 6. Es capaz de pensar y actuar de forma innovadora, encontrando soluciones creativas para lograr los resultados deseados 	<p>Tema principal:</p> <p>2.2 Planificación empresarial</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Conceptos básicos de la planificación empresarial 2) Elaboración de un plan de negocio 3) Análisis del mercado 4) Planificación de ventas y marketing 5) Planificación de la financiación 6) Planificación estratégica de la empresa 	<p>16</p>
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es responsable de integrar de forma independiente los conocimientos de gestión empresarial y los nuevos enfoques de negocio 	<p>Tema principal:</p> <p>2.1 Entorno empresarial culinario</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Comprensión de la misión, las metas y los objetivos 2) Evaluación de los cambios en el entorno empresarial culinario 3) La relación entre las empresas y el entorno social 4) La relación entre las empresas y el entorno tecnológico 5) Competitividad y asociación en la empresa culinaria 	<p>12</p>



3. Aplica los principios económicos, de marketing y de ventas para la satisfacción del cliente		<i>Número de horas</i>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce las herramientas y los principios específicos del marketing 2. Conoce los fundamentos de la psicología de las ventas y los factores que afectan al comportamiento de compra del consumidor 3. Conoce los principales métodos de investigación de marketing 4. Conoce la mezcla de marketing y comunicación y las relaciones de sus componentes 	<p>Tema principal: 3.1 Gestión</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Conceptos básicos de gestión 2) Elementos de gestión: planificación, organización, dotación de personal, dirección y control 3) Formación y motivación 4) Cultura organizativa 5) Modelos empresariales y aplicaciones 	16
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de supervisar diariamente el funcionamiento y la gestión estratégica de la(s) unidad(es), reflejando las mejores prácticas nacionales e internacionales 2. Es capaz de gestionar con eficacia y eficiencia las diferentes áreas de una empresa (como el marketing, las personas, los procesos, las finanzas, etc.) 3. Es capaz de desarrollar un plan de negocio y presentarlo a posibles socios o inversores 4. Es capaz de desarrollar productos de marketing, construir relaciones con los clientes y aumentar los niveles de retención de clientes 5. Es capaz de desarrollar medidas para planificar, evaluar y mejorar los servicios a los clientes que sean coherentes con los objetivos, prioridades y valores de la empresa 	<p>Tema principal: 3.2 Marketing</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Proceso de marketing 2) Combinación de marketing 3) Comportamiento de los clientes 4) Canales de marketing 5) Técnicas de marketing 	14
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es responsable de aplicar modelos de negocio, integrar técnicas de marketing y gestionar las relaciones interpersonales en el desarrollo del negocio, demostrando 		



habilidades empresariales, de gestión, operativas, de marketing estratégico, de planificación, de elaboración de presupuestos y de gestión financiera		
4. Explora y explota las especificidades y el significado de la gastronomía como fenómeno cultural		<i>Número de horas</i>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce y comprende la cultura y los recursos materiales e inmateriales de un país 2. Conoce las particularidades del nuevo consumidor, sus motivaciones y las tendencias del turismo mundial; 3. Desarrolla la conciencia de la necesidad de crear una oferta diferenciada, teniendo en cuenta la idiosincrasia y la identidad de cada país 	<p>Tema principal:</p> <p>4.1 La gastronomía como fenómeno cultural</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) La cultura alimentaria en el mundo 2) Gastronomía y cultura del vino 3) Internacionalización de la localidad 4) Sistemas alimentarios y tendencias en la gastronomía 	12
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de desarrollar la conciencia de la necesidad de crear una oferta diferenciada, teniendo en cuenta la idiosincrasia e identidad de cada país 2. Es capaz de crear y desarrollar productos culinarios a partir de diferentes tipos de contextos 3. Es capaz de explorar diferentes enfoques culinarios teniendo en cuenta el patrimonio y la cultura como potencialidades del turismo gastronómico 4. Es capaz de crear, diseñar y adaptar la oferta gastronómica al perfil del consumidor 	<p>Tema principal:</p> <p>4.2 Propiedades sensoriales de los alimentos</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Aspecto, textura y aroma de los alimentos 2) Gustos y preferencias culturales 3) Grupo étnico y similitudes alimentarias 4) Cocinas del mundo 	12
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar el dominio técnico, histórico e innovador de las artes culinarias. 		
Locales de enseñanza, equipamiento		
Aula (para la impartición de clases y seminarios), ordenador y software (de presentación) (para los ejercicios y exámenes), Internet (para la preparación del plan de empresa y la presentación, componentes de aprendizaje electrónico y autoaprendizaje)		



Lectura obligatoria:

Proporcionado por la asociación CULINART

Lectura recomendada:

<https://www.entrepreneur.com/video> - seccion con video y cursos (in EN)

Ariely, D. (2008), *Predictably Irrational: The Hidden Forces that Shape Our Decisions*, London: Harper Collins.

The Culinary Institute Of America. (2011) *The Professional Chef*(9th ed) America: John Wiley&Sons Inc.-Education Book

Título del Modulo	Código del Modulo	% de la cualificación de EFP	Nivel EQF
Gestión y administración del personal de cocina	3	17.5%	5
Proveedor del módulo	Módulo principal/ módulo optativo	Tipo de módulo	
ALIANZA CULINART (para referencia, véase el convenio marco y el memorando de cooperación)	Principal	Teoría/Práctica *El módulo es apto para la movilidad: SI	
Carga de trabajo del módulo	Requisitos previos (requisitos de acceso)	Valor ECVET (si aplica)	
228 horas	Educación Secundaria	11.40 ECVET créditos	
Métodos de evaluación			
Métodos de evaluación y Herramientas	Duración	Ponderación de la evaluación	Condiciones y recursos para la evaluación
<i>Pruebas escritas (al menos 3 durante el módulo)</i>	<i>3 horas</i>	<i>40%</i>	<i>Entorno de clase/en línea</i>
<i>Tareas prácticas (al menos 3 durante el módulo, por ejemplo, elaboración de un plan de trabajo, redacción de una descripción del puesto, simulación de una entrevista de trabajo/juego de roles, etc.)</i>	<i>3 horas</i>	<i>30%</i>	<i>Tareas prácticas</i>
	<i>3 horas</i>	<i>40%</i>	<i>Tarea personal o en grupo (estudio de caso/presentación)</i>
			<i>Equipo de presentación, Internet</i>



<i>Estudio de caso, informe de reflexión, presentación y debate</i>			
Objetivo(s)/metas del módulo			
Desarrollar la competencia de los graduados en la planificación, organización, gestión y supervisión del personal de la cocina y el restaurante cumpliendo con los más altos estándares de producción y calidad. El módulo también desarrolla las habilidades de creación de equipos y de liderazgo necesarias para que el graduado pueda componer y gestionar un equipo eficaz, así como las competencias de enseñanza para desarrollar las habilidades del personal y guiarlo hacia el crecimiento de su carrera.			
Resultados del aprendizaje (Resultados de aprendizaje esperados)			
Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Planificar y organizar el personal de cocina 2. Llevar a cabo la gestión del personal en una instalación de producción de servicios alimentarios 3. Llevar a cabo el liderazgo y la creación de equipos eficaces y la gestión de la carrera profesional 4. Formar a otras personas (personal) 			
Métodos de aprendizaje y enseñanza			
Conferencias		48 horas	
Seminarios/ ejercicios		64 horas	
Actividades de autoaprendizaje		40 horas	
Prácticas de formación (en el centro de FP)		40 horas	
Aprendizaje en el trabajo (en la empresa)		20 horas	
Aprendizaje en línea		16 horas	
Contenido indicativo del módulo de formación:			
Resultados de aprendizaje esperados			
1. Planificación y organización del personal de cocina			<i>Número de horas</i>
Conocimientos:		Tema principal:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Está familiarizado con las leyes y procedimientos de empleo requeridos por el país. 2. Comprende los requisitos relativos a la gestión del rendimiento y la disciplina desde el punto de vista legal. 		<ol style="list-style-type: none"> 1.1 Legislación y procedimientos laborales 	
		Subtemas propuestos:	
		<ol style="list-style-type: none"> 1) Contexto europeo, nacional e internacional 	
		24	



<p>3. Conoce y comprende los requisitos de las revisiones del rendimiento siguiendo los principios de gestión de RRHH y las directrices/políticas de la empresa.</p>	<p>2) Búsqueda de empleados a través del mercado laboral y en línea 3) Entrevista con el candidato 4) Gestión del rendimiento 5) Revisión de la salida</p>	
<p>Habilidades:</p> <p>1. Es capaz de aplicar la legislación laboral de referencia en su sector de trabajo. 2. Es capaz de planificar, desarrollar y controlar los horarios de trabajo. 3. Es capaz de organizar y coordinar al personal en la cocina. 4. Es capaz de organizar y llevar a cabo actividades de entrevista, contratación y despido.</p>	<p>Tema principal: 1.2 Gestión de RRHH</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <p>1) Fundamentos de la gestión de RRHH 2) Principios de gestión de RRHH 3) Métodos y herramientas de gestión de RRHH</p>	24
<p>Competencia:</p> <p>1. Planificar, estructurar, organizar y supervisar de forma autónoma el personal necesario para las necesidades operativas diarias/semanales del establecimiento con el fin de garantizar el cumplimiento de las normas en términos de objetivos de producción y calidad de los alimentos producidos.</p>		
2. Realización de la gestión de personal en una instalación de producción de servicios alimentarios		<i>Número de horas</i>
<p>Conocimientos:</p> <p>1. Entiende cómo describir correctamente los puestos de trabajo y todos los requisitos específicos de cada departamento de la cocina. 2. Conoce y aplica los métodos de gestión de RRHH necesarios para el personal de cocina.</p>	<p>Tema principal: 2.1 Gestión y administración del personal</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <p>1) Control de la documentación de los solicitantes de empleo, los empleados y los jubilados 2) Evaluación de la calidad de la producción y correcciones. 3) Tratamiento de las cuestiones personales entre los empleados (culturales, religiosas, sexuales, sociales)</p>	36
<p>Habilidades:</p> <p>1. Es capaz de trabajar con precisión con la documentación administrativa relativa</p>		



<p>2. Es capaz de tratar los problemas cotidianos que surgen durante la producción según las distintas especificidades culturales del equipo.</p> <p>3. Justifica y explica los resultados de la producción según las exigencias de la dirección de la empresa</p>	<p>4) Directrices y procedimientos</p> <p>5) Descripciones funcionales</p> <p>6) Descripciones de puestos de trabajo</p>	
<p>Competencia:</p> <p>1. El alumno es capaz de planificar y organizar la carga de producción necesaria en los distintos departamentos a su cargo y de ofrecer un rendimiento de alta calidad mediante la selección y contratación del personal respectivo necesario.</p>	<p>Tema principal:</p> <p>2.2 Operaciones y procedimientos de RRHH en la empresa culinaria</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <p>1) Selección</p> <p>2) Planificación del trabajo</p> <p>3) Formación</p> <p>4) Evaluación del rendimiento</p> <p>5) Gestión del talento</p> <p>6) Motivación</p>	<p>54</p>
<p>3. Realizar el liderazgo y la creación de equipos eficaces y la gestión de la carrera profesional</p>		<p>Número de horas</p>
<p>Conocimientos:</p> <p>1. Conoce y comprende los tipos de liderazgo requeridos en la gestión diaria de una cocina o instalación de producción de alimentos</p> <p>2. Conoce y comprende los tipos de acciones requeridas en la construcción de un equipo eficaz</p> <p>3. Conoce y comprende las acciones y consecuencias adecuadas para el correcto crecimiento un equipo eficiente y profesional</p> <p>4. Necesidad e importancia de la autoformación y el crecimiento a nivel profesional (su carrera profesional y personal de chef)</p>	<p>Tema principal:</p> <p>3.1 Trabajo en equipo</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <p>1) Conceptos básicos</p> <p>2) Creación de equipos. Creación de un equipo con nuevos empleados</p> <p>3) Implicación correcta de los nuevos empleados en un equipo establecido.</p> <p>4) Evaluación de los puntos débiles y fuertes de cada empleado.</p> <p>5) Delegación efectiva de tareas</p>	<p>24</p>
<p>Habilidades:</p>		



<p>1. Es capaz de aplicar el tipo de liderazgo que se requiere</p> <p>2. Orienta y apoya a los cocineros de su unidad en sus retos y problemas cotidianos</p> <p>3. Analiza y dirige las distintas personalidades de un equipo hacia un equipo más eficiente y productivo, solidario, que fomente la confianza, la paciencia, la resolución de problemas</p>	<p>6) Formación de sub-equipos efectivos/redondeados con el conocimiento de los lados más fuertes/débiles de los empleados.</p>	<p>24</p>
<p>Competencia:</p> <p>1. Es capaz de liderar un equipo bajo diversos factores de estrés hacia objetivos específicos según lo requiera la dirección de la empresa.</p> <p>2. Aplicar las técnicas de gestión adecuadas en función del número de personas del equipo que se dirige.</p> <p>3. Es capaz de elegir y consultar/aconsejar el camino adecuado para su propio crecimiento profesional y el de su personal.</p>	<p>Tema principal: 3.2 Liderazgo</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Conceptos de liderazgo 2) Habilidades necesarias para dirigir un equipo 3) Dar ejemplo diario de una actitud laboral y social positiva 4) Fomentar la ayuda mutua en el equipo 5) Estilos de liderazgo 6) Autoevaluación 7) Utilizar el feed-back de los empleados 	
<p>4. Formar a otras personas (personal)</p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p>Conocimientos:</p> <p>1. Conoce el ciclo de formación: evaluación de necesidades, diseño, impartición y evaluación.</p> <p>2. Conoce y comprende las necesidades y requisitos del programa de formación para los alumnos</p>	<p>Tema principal: 4.1 El ciclo de formación</p>	<p>24</p>
<p>Habilidades:</p> <p>1. Es capaz de crear un plan de estudios o un programa de formación y de elegir los métodos de enseñanza adecuados para aplicarlos a los alumnos en función de sus necesidades.</p> <p>2. Tiene buenas habilidades de comunicación, habilidades manuales (habilidades prácticas, para mostrar cómo se tiene que hacer);</p>	<p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Evaluación de las necesidades de formación 2) Diseño y desarrollo del programa de formación 3) Métodos de impartición de la formación 4) Métodos de evaluación y valoración 5) Planificación adecuada de las sesiones de formación 6) Documentación de las formaciones realizadas 7) Frecuencia de la formación 8) Periodo de recertificación 9) Formación de formadores 	



3. Es capaz de implicar activamente a los alumnos en el proceso de enseñanza	<p>Tema principal: 4.2 Tipos de formación en la cocina</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Formación en seguridad 2) Formación en habilidades 3) Formación para el servicio al cliente 4) Trabajo en equipo 5) Formación transversal 6) Formación para la promoción 	18
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El alumno es capaz de explicar y transmitir los requisitos de la profesión a través de ejemplos cotidianos, experiencias pasadas y lecciones aprendidas. 2. Es capaz de explicar y promover los conceptos del AP y del programa de formación continua. 		
Instalaciones de enseñanza		
<p>Aula (para la impartición de clases y seminarios), ordenador y programas informáticos (para la gestión y administración de los recursos humanos), Internet (para el estudio de casos, la preparación de informes y presentaciones, los componentes de aprendizaje electrónico y el autoaprendizaje), Equipo de presentación</p>		
<p>Lectura obligatoria: <i>Proporcionado por la asociación CULINART</i></p> <p>Lectura recomendada: <i>The Culinary Institute Of America. (2011) The Professional Chef (9th ed.) America: John Wiley&Sons Inc.-Education Book</i></p>		



Título del Modulo		Código del Modulo	% de la cualificación de EFP	Nivel EQF
Gestión financiera y de recursos y contabilidad		4	15%	5
Proveedor del módulo		Módulo principal/ módulo optativo		Tipo de módulo
ALIANZA CULINART (para referencia, véase el Acuerdo Marco y el Memorando de Entendimiento)		Principal		Teoría/Práctica *El módulo es apto para la movilidad: SI
Carga de trabajo del módulo		Requisitos previos (requisitos de acceso)		Valor ECVET (si aplica)
195 horas		Educación secundaria		9.75 ECVET créditos
Métodos de evaluación				
Métodos de evaluación y Herramientas		Duración	Ponderación de la evaluación	Condiciones y recursos para la evaluación
<i>Prueba escrita</i>		<i>1 hora</i>	<i>30%</i>	<i>Aula, ordenador y software de cálculo/ restauración/cocina, Internet</i>
<i>Trabajo práctico (cálculo de costes)</i>		<i>1 hora</i>	<i>30%</i>	
<i>Tarea práctica relacionada con la planificación y gestión de indicadores financieros en un establecimiento alimentario</i>		<i>2 horas</i>	<i>40%</i>	
Objetivo(s)/metas del módulo				
Desarrollar la competencia del graduado para organizar y coordinar el aspecto financiero y contable y la documentación del funcionamiento de la cocina - para poder controlar las diferentes actividades, productos y recursos necesarios; para garantizar un proceso de contabilidad fluido, para supervisar y mantener un control efectivo de los costes, en lo que respecta a la eficiencia, las horas extras y la dotación de personal, para evaluar los excesos y para esforzarse por la eficiencia y la productividad.				
Resultados del aprendizaje (Resultados de aprendizaje esperados)				
Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de:				
1. Aplicar soluciones adecuadas en materia de costes de los alimentos				
2. Elaborar y ejecutar presupuestos en el negocio de la restauración				



3. Observar los procesos de contabilidad / teneduría de libros en el restaurante		
4. Gestionar el sistema de suministros e inventario en el restaurante		
Métodos de aprendizaje y enseñanza		
Conferencias		36 horas
Seminarios/ ejercicios		24 horas
Actividades de autoaprendizaje		29 horas
Prácticas de formación (en el centro de FP)		60 horas
Aprendizaje en el trabajo (en la empresa)		30 horas
Aprendizaje en línea		16 horas
Contenido indicativo del módulo de formación:		
Resultados de aprendizaje esperados		
1. Implementa soluciones adecuadas para el coste de los alimentos		<i>Número de horas</i>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce y comprende el concepto de cálculo del coste de los alimentos 2. Conoce y comprende los principios y cálculos matemáticos básicos 3. Conoce y comprende la variable del cálculo del coste de los alimentos (temporadas, productos, importaciones, envasado), 4. Sabe aplicar el concepto de cálculo del coste de los alimentos a las recetas, al menú 5. Comprende el control de inventario, los procesos de compra y entrega, los principios de la selección adecuada de proveedores, la selección de ingredientes, el principio de la selección adecuada de ingredientes 6. Conoce y comprende la cuenta de resultados en el sector de la restauración, los valores de una contabilidad correcta y adecuada. <p>Habilidades:</p>	<p>Tema principal:</p> <p>1.1 Coste de los alimentos</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Selección de proveedores 2) Selección de ingredientes 3) Desglose del precio de los alimentos, identificación de los impuestos 4) Sustitución de ingredientes (precio, estacionalidad, calidad) 5) Piezas comestibles y recortes 6) Identificación del coste real de compra y de la cantidad real de compra 7) Gestión de los residuos 8) Equilibrar el coste de los alimentos a través del menú 9) Documentación y mantenimiento de registros 	20



<ol style="list-style-type: none">1. Aplica el concepto de coste de los alimentos a una receta, menú, orden de compra;2. Utiliza y maneja las funciones matemáticas básicas y adecuadas relacionadas con los temas de costes en la industria de servicios alimentarios;3. Planifica y ejecuta el cálculo de costes en función de la estacionalidad, la disponibilidad y la adquisición de productos según las necesidades o exigencias del centro de producción;4. Crea y adapta los conceptos de cálculo de costes de los alimentos a las recetas, al menú y a la planificación de eventos;5. Es capaz de llevar correctamente un inventario, planificar y pedir adecuadamente los artículos de acuerdo con las necesidades actuales,6. Es capaz de reconocer y analizar la calidad de los artículos comprados,7. Es capaz de diferenciar y seleccionar proveedores según las necesidades,8. Es capaz de analizar la hoja de balance de PL y tomar las medidas necesarias;9. Es capaz de crear, alimentar y mantener un sistema de contabilidad de trabajo adecuado según las necesidades del establecimiento;10. Es capaz de crear fórmulas en Excel cuando sea necesario.	<p>Tema principal: 1.2 Pérdidas y ganancias - concepto, principios</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Conceptos de ingresos y beneficios2) Identificación del coste de los alimentos3) Coste de los alimentos deseados en diferentes tipos de establecimientos4) Ingeniería de menú basada en el coste5) Control de los gastos6) Control de existencias y almacenamiento adecuado	<p>12</p>
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Lleva a cabo las funciones de gestión de un establecimiento de restauración rentable, incluyendo el proceso de control y la gestión de los ingresos y los gastos; crea sistemas o soluciones de cálculo de costes de trabajo inteligentes; lleva		



<p>un sistema de control de costes preciso; es capaz de colaborar con la contabilidad, el departamento de compras, los gerentes o los propietarios.</p> <p>2. Aplicar los conceptos de gestión financiera en el contexto de la cocina de un restaurante mediante el uso de medidas eficaces de control de costes y técnicas de costes para lograr resultados rentables.</p>		
<p>2. Desarrolla y ejecuta los presupuestos en el negocio de la restauración</p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p>Conocimientos:</p> <p>1. Conoce y comprende la necesidad y la complejidad de crear un presupuesto</p> <p>2. Conoce y comprende la necesidad de crear un presupuesto equilibrado y realista</p> <p>3. Respeta las limitaciones de la elaboración de un presupuesto</p>	<p>Tema principal:</p> <p>2.1 Planificación presupuestaria</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Identificación del presupuesto 2) Identificación de todos los gastos del establecimiento 3) Identificación de las necesidades del establecimiento 4) Elaboración de un plan presupuestario equilibrado 5) Autorización del plan propuesto con la administración y otros departamentos 6) Control y evaluación del presupuesto 7) Planificación presupuestaria futura 	<p>24</p>
<p>Habilidades:</p> <p>1. Es capaz de analizar las posibilidades y las necesidades del establecimiento de restauración</p> <p>2. Es capaz de elaborar una propuesta de presupuesto para una unidad o establecimiento de producción de alimentos</p>	<p>Tema principal:</p> <p>2.2 Ejecución del presupuesto</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Ejecución - elementos 2) Seguimiento del gasto 3) Documentación 4) Elaboración de informes presupuestarios 	<p>24</p>
<p>Competencia:</p> <p>1. Es capaz de crear un presupuesto equilibrado de acuerdo con las necesidades de los establecimientos de manera eficaz;</p> <p>2. Es capaz de aplicar y controlar su propuesta de presupuesto</p> <p>3. Colabora con varios departamentos según sea necesario para agilizar las propuestas presupuestarias y tener un documento final</p>		



4. Desarrolla y aplica estrategias de compra y control de la empresa	5) Auditoría y evaluación	
3. Observa los procesos de contabilidad / gestión de libros en el restaurante		<i>Número de horas</i>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce y comprende los conceptos entre el cálculo del coste de los alimentos y la cuenta de resultados; 2. Reconocer y analizar diversos documentos utilizados en la contabilidad, como facturas, transferencias, protocolos 	<p>Tema principal: 3.1 Contabilidad</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Documentación del personal (lista, horario, salarios, documentos médicos, etc.) 2) Documentación de los alimentos (facturas, certificados de calidad, inventario, etiquetado, lista de proveedores) 3) Documentación del equipo (inventario, certificados de garantía, instrucciones de seguridad, registros de formación del personal) 4) Documentación sobre productos químicos (inventario, hoja de datos de seguridad, documentos de compra, registros de formación del personal) 	35
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de tratar con los diversos documentos requeridos por la contabilidad, las compras, los pedidos, el departamento de producción, el seguimiento del inventario, etc. 	<p>Tema principal: 3.2 Contabilidad y finanzas en la empresa culinaria</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Conceptos básicos de contabilidad 2) Fundamentos de la gestión financiera 3) Seguimiento de los gastos 4) Inventario de alimentos 5) Costes de mano de obra, gastos de ocupación, gastos de funcionamiento 	36
4. Gestiona el sistema de suministros e inventarios del restaurante		<i>Número de horas</i>



<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprende los sistemas de suministro de alimentos 2. Conoce y comprende cómo diseñar y utilizar un sistema de inventario; 3. Conoce y comprende las normas que rigen los sistemas de inventario -primero en entrar, primero en salir, rotación, tiempo de entrega adecuado, almacenamiento adecuado, toma de existencias adecuada, etc; 4. Conoce la legislación aplicable a la cadena de suministro y al almacenamiento 	<p>Tema principal:</p> <p>4.1 Sistemas de suministro y entrega</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Sistemas de suministro de alimentos 2) Gestión de las entregas 3) Gestión de los pedidos de producción 4) Logística 5) Almacenamiento y rotación correctos de los suministros 	<p>20</p>
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de trabajar con programas informáticos especializados en la gestión de inventarios y suministros de los restaurantes; 2. Es capaz de realizar el inventario de forma organizada 	<p>Tema principal:</p> <p>4.2 Gestión de inventarios</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Razones para hacer un inventario 2) Organización de un inventario 3) Registro de los resultados 4) Comparación con inventarios anteriores 5) Sacar conclusiones correctas 6) Tipos de inventarios (papel vs ordenador) 	<p>24</p>
<p>Instalaciones de enseñanza</p>		
<p>Aula (para la impartición de clases y seminarios), ordenador y programas informáticos (para las clases prácticas/tareas relacionadas con el cálculo, la administración y el cálculo de costes), Internet</p>		
<p>Lectura obligatoria:</p> <p>Kotas,R., Jayawardena, C. (2010), <i>Profitable Food and Management</i>, Hodder&Stoughton</p> <p>Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2015). <i>Food and beverage cost control</i>. John Wiley & Sons.</p>		
<p>Lectura recomendada:</p>		



Davis, B., Lockwood, A. (2012), Food and Beverage Management, BH, 5th edition
Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I., & Alcott, P. (2013). Food and beverage management. Routledge.
Foskett, D. et al (2011), Food and Beverage Management, Goodfellow Publishers, 3th edition
Kotas, R. (2014). Management accounting for hotels and restaurants. Routledge.
Ninemeier, J. (2010), Management of Food and Beverage Operations, Educational Institute of the American Hotel Motel Associ., 5th edition
Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2015). Food and beverage cost control. John Wiley & Sons.



Título del Modulo		Código del Modulo	% de la cualificación de EFP	Nivel EQF
Gestión de la producción de la cocina y garantía de calidad		5	15%	5
Proveedor del módulo		Módulo principal/ módulo optativo		Tipo de módulo
ALIANZA CULINART (para referencia, véase el Acuerdo Marco y el Memorando de Entendimiento)		Principal		Teoría/Práctica *El módulo es apto para la movilidad: SI
Carga de trabajo del módulo		Requisitos previos (requisitos de acceso)		Valor ECVET (si aplica)
195 horas		Educación Secundaria		9.75 ECVET créditos
Métodos de evaluación				
Métodos de evaluación y Herramientas	Duración	Ponderación de la evaluación	Condiciones y recursos para la evaluación	
<i>Pruebas escritas</i>	<i>2 horas</i>	<i>30%</i>	<i>Aula, equipos de presentación y de informática e Internet, cocina para clases de formación</i>	
<i>Estudio de casos, presentación, explicación de una determinada receta, su origen y método de preparación</i>	<i>1 hora</i>	<i>10%</i>		
<i>Examen práctico - tareas, relacionadas con la demostración de técnicas avanzadas en la preparación de diferentes tipos de platos, así como la presentación del plato final</i>	<i>1 hora</i>	<i>60%</i>		
Objetivo(s)/metas del módulo				
Desarrollar la competencia del graduado en la preparación y presentación de alimentos de alta calidad, utilizando técnicas clásicas y modernas. El módulo incluye una revisión en profundidad de las cocinas del mundo, variedad de técnicas en la preparación y presentación de alimentos. Una parte importante del módulo es el control de calidad y la gestión del tiempo en el proceso de preparación de alimentos.				
Resultados del aprendizaje (Resultados de aprendizaje esperados)				
Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de:				



<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestionar el proceso de producción de la cocina pasando por las técnicas culinarias clásicas y modernas 2. Gestionar y controlar el cumplimiento de las normas de calidad 3. Aplicación de las cocinas y culturas alimentarias del mundo (incl. Cocinas y culturas de Europa, América, Mediterráneo, Asia, etc.) 4. Preparar menús para niños y menús dietéticos (estilo de vida saludable, vegano, vegetariano, dietas especiales por alergias, etc.) 5. Presentación, emplatado y decoración de la producción culinaria 6. Aplicar la gestión del equipo de producción de alimentos 7. Ejercer una gestión eficaz del tiempo durante la producción 		
Métodos de aprendizaje y enseñanza		
Conferencias		39 horas
Seminarios/ ejercicios		36 horas
Actividades de autoaprendizaje		10 horas
Prácticas de formación (en el centro de FP)		62 horas
Aprendizaje en el trabajo (en la empresa)		40 horas
Aprendizaje en línea		8 horas
Contenido indicativo del módulo de formación:		
Resultados de aprendizaje esperados		
1. Gestionar el proceso de producción de la cocina pasando por las técnicas culinarias clásicas y modernas		<i>Número de horas</i>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce y comprende las distintas técnicas y métodos utilizados en la preparación de la carga de trabajo diaria y el funcionamiento del servicio de comidas 2. Conoce y comprende las diferencias entre las técnicas aplicadas para la cocina clásica frente a la moderna 3. Conoce y comprende los requisitos necesarios en el proceso de producción para una cocina en funcionamiento <p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de utilizar y aplicar las técnicas adecuadas requeridas tanto en la cocina clásica como en la moderna, según sea necesario en cada receta; 	<p>Tema principal:</p> <p>1.1 Técnicas de cocina</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Técnicas básicas de cocina 2) Técnicas de cocina avanzadas 3) Métodos clásicos de cocina 4) Conceptos de la cocina moderna 5) Pesos y medidas 6) Recetas estandarizadas 7) Control de las porciones 	40



<p>2. Es capaz de aplicar las técnicas adecuadas y requeridas para un servicio que funcione</p> <p>3. Es capaz de supervisar las técnicas adecuadas requeridas en la producción</p> <p>4. Es capaz de cocinar correctamente utilizando técnicas clásicas y modernas de acuerdo con las normas adecuadas</p>	<p>Tema principal: 1.2 Gestión de los procesos de cocina - concepto, principios</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Flujo de trabajo en la cocina en general 2) Sistema de brigadas y aplicación en el mundo culinario moderno 3) Organización y gestión del flujo de trabajo en la cocina 4) Control de los procesos de cocina 5) Corrección de los procesos de cocina 	20
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de realizar/producir eficientemente la carga de trabajo requerida utilizando las técnicas adecuadas; 2. Es capaz de dirigir y controlar el proceso de producción hacia los resultados requeridos. 		
2. Gestionar y controlar el cumplimiento de las normas de calidad		<i>Número de horas</i>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce los estándares de calidad que exige la empresa y la legislación respectiva; 2. Conoce los requisitos de cada norma que interviene en la producción de alimentos; 3. Sabe cómo desarrollar las normas de calidad; 4. Sabe cómo aplicar las normas de calidad a lo largo de todo el proceso, desde la compra hasta el descarte. 	<p>Tema principal: 2.1 Control de calidad de la producción culinaria</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Normas de calidad desde la perspectiva del Derecho 2) Expectativas de calidad de los clientes 3) Diferencias y puntos comunes en las normas de calidad 4) Identificación de las normas de calidad para el establecimiento 5) Creación de normas de calidad 6) Aplicación de las normas de calidad en todos los niveles de producción 7) Formas de controlar y corregir las normas establecidas 8) Documentación necesaria 	10
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de crear, establecer, seguir y corregir según sea necesario para respetar las normas de calidad previamente establecidas; 2. Es capaz de analizar, supervisar y responder cuando sea necesario para mantener las normas de calidad. 		
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Garantiza la alta calidad de la producción de la cocina mediante la aplicación de las normas de calidad establecidas; 		



<p>2. Es capaz de diferenciar y resolver los problemas en el momento, tomando las medidas correctivas necesarias</p>	<p>Tema principal: 2.2 Normas de calidad internas</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Especificaciones de los ingredientes 2) Lista de proveedores aprobados 3) Recetas aprobadas 4) Normas de producto 5) Normas de proceso 6) Normas de envasado/etiquetado 7) Saneamiento 	<p>10</p>
<p>3. Aplicación de las cocinas y culturas alimentarias del mundo (incl. Cocinas y culturas de Europa, América, Mediterráneo, Asia, etc.)</p>		<p>Número de horas</p>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identifica los ingredientes clave y los perfiles de sabor típicos de las diferentes cocinas del mundo; 2. Conoce y comprende las técnicas y cómo aplicar la adecuada para cada ingrediente de culturas específicas 	<p>Tema principal: 3.1 Cocinas del mundo</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Cocina mediterránea. Ingredientes clave y perfiles de sabor. La dieta mediterránea. 2) Cocinas europeas. Ingredientes clave y perfiles de sabor. 3) Cocinas americanas (del norte, del centro y del sur). Ingredientes clave y perfiles de sabor 4) Cocina de Oriente Medio. Ingredientes clave y perfiles de sabor 5) Cocinas asiáticas. Ingredientes clave y perfiles de sabor <p>Tema principal:</p>	<p>30</p>
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de preparar varios platos específicos de las diferentes cocinas utilizando las técnicas de cocina adecuadas y el gesto correcto 		
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de aplicar la técnica de cocina adecuada para cada cocina e ingredientes específicos según sea necesario. 		



	<p>3.2 Técnicas culinarias únicas y comunes de las cocinas del mundo</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Técnicas de cocina comunes en todo el mundo 2) Técnicas y equipos de cocina únicos de diferentes países y regiones 3) Sustituciones posibles/aceptables de equipos e ingredientes únicos 4) Alimentos y tecnologías artesanales 	24
4. Preparación de menús para niños y menús dietéticos (estilo de vida saludable, vegano, vegetariano, dietas especiales por alergias, etc.)		<i>Número de horas</i>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce los riesgos asociados y las soluciones posibles para cada una de las dietas específicas En caso de incumplimiento; 2. Conoce la lista de alérgenos y las diferentes alergias, intolerancias; Conoce los requisitos nutricionales básicos para cada necesidad culinaria o dietética 	<p>Tema principal:</p> <p>4.1 Menús y dietas especiales</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Dietas religiosas comunes. Restricciones y sustituciones 2) Dietas comunes de estilo de vida. Restricciones y sustituciones 3) Dietas comunes relacionadas con la salud 4) Restricciones y sustituciones 5) Diseño de menús, dietas y platos para niños 	10
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de preparar platos según las necesidades dietéticas específicas; 2. Es capaz de ser extremadamente preciso y detallado en su trabajo diario de producción 	<p>Tema principal:</p> <p>4.2 Alergias e intolerancias</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Alergias comunes 2) Intolerancias comunes 	6



- 3) Riesgos y posibles sustituciones
- 4) Asistencia médica básica

5. Presentación, emplatado y decoración de la producción culinaria		<i>Número de horas</i>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce y comprende la historia y la evolución de los estilos de revestimiento 2. Conoce los conceptos de arquitectura y composición, armonía de colores; el concepto de emplatado de gran volumen frente al de cocina fina frente al de cocina de campo 	<p>Tema principal:</p> <p>5.1 Historia y evolución de las presentaciones y decoraciones alimentarias</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Estilos clásicos de emplatado y decoraciones de platos. 2) La nueva cocina y los cambios introducidos en el estilo de emplatado 3) Tendencias de fusión y moleculares y cambios introducidos en el estilo de emplatado 4) Evolución de los conceptos y estilos de emplatado modernos 5) La alta cocina frente a la comida informal frente a la comida rápida 	8
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de crear una armonía en el plato en términos de colores y texturas; 2. Es capaz de respetar el emplatado impuesto por las normas de calidad y recrear el mismo estilo y visión de emplatado según se requiera; 3. Es capaz de resolver problemas de emplatado de última hora. 	<p>Tema principal:</p> <p>5.2 Armonía en el plato</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Colores 2) Texturas 3) Sabores 4) Aromas 5) Altura 6) Equilibrio entre cantidad y diseño 	8
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de presentar un plato y evaluar los distintos componentes para asegurarse de que hay armonía y alta calidad; es eficiente y económico en sus gestos durante el emplatado; es preciso en los gestos y detalles de emplatado de cada plato. 		



6. Implementación de la gestión del equipo de producción de alimentos		<i>Número de horas</i>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce y comprende la necesidad de cada máquina y aparato utilizado en la cocina; 2. Conoce y comprende el uso adecuado de las máquinas 3. Conoce y comprende las normas de seguridad en el uso de los equipos 4. Conoce y comprende el almacenamiento y la limpieza adecuados de los equipos de cocina 5. Conoce y comprende las nuevas tecnologías que aparecen en el trabajo diario 	<p>Tema principal:</p> <p>6.1 Equipo de cocina</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Identificación de los equipos de cocina. Clásico y moderno. 2) Requisitos y normas de seguridad. 3) Limpieza correcta. 4) Almacenamiento correcto. 5) Uso correcto. 6) Selección de equipos pequeños frente a equipos de mayor producción. 7) Uso de equipos extranjeros. 	11
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de utilizar, limpiar y almacenar adecuadamente cualquier equipo individual 2. Es capaz de asegurar el mantenimiento diario básico de los equipos 3. Es capaz de utilizar tecnologías avanzadas en la carga de trabajo diaria 4. Es capaz de resolver problemas con el equipo en cuestiones cotidianas 5. Es capaz de ejercer un manejo profesional del equipo (para darle un uso adecuado) 	<p>Tema principal:</p> <p>6.2 Cuchillos y otros utensilios de cocina</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Cuchillos de cocina. Tipos. Aceros. 2) Diferentes cuchillos para diferentes usos 3) Afilado de cuchillos 4) Reglas de manejo de los cuchillos 5) Utensilios de cocina clásicos 6) Utensilios de cocina modernos 	6
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de utilizar las herramientas, equipos y máquinas de forma adecuada y demostrar a otros el uso correcto del equipo; 2. Asegura el mantenimiento de las herramientas, equipos y aparatos y controla su uso 		
7. Ejercer una gestión eficaz del tiempo durante la producción		<i>Número de horas</i>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce y comprende las técnicas adecuadas para aligerar la carga de trabajo diaria; 	<p>Tema principal:</p> <p>7.1 Gestión del tiempo</p>	6



<p>2. Conoce y comprende cómo sintetizar una hoja de trabajo de producción;</p> <p>3. Conoce y comprende el principio de la producción en masa y la gestión del tiempo;</p> <p>4. Conoce y comprende el concepto de planificación y delegación según sea necesario.</p>	<p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Organización de la planificación de tareas (anual, mensual, semanal, diaria) 2) Equilibrio del equipo (desplazar al personal para crear equipos y turnos equilibrados, fuertes y eficaces) 3) Importancia de las reuniones informativas y de los informes 4) Creación de horarios 5) Tipos de planificación según el tamaño del equipo y las necesidades de la empresa 	
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de captar con rapidez y sistematizar/coordinar, reanudar y revisar la carga de producción y los plazos; 2. Es capaz de ser flexible durante la producción cuando el tiempo es escaso y de encontrar una solución rápida; 3. Es capaz de realizar varias tareas a la vez) 	<p>Tema principal:</p> <p>7.2 Producción eficiente</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Conocer los plazos 2) Multitarea 3) Importancia de la delegación 4) Flexibilidad y resolución de problemas 	<p>6</p>
<p>Instalaciones de enseñanza</p>		
<p>Aula (para la impartición de las clases teóricas y de los seminarios); cocina de formación/restaurante - locales de formación para la formación práctica con instalaciones de enseñanza especializadas para la cocina, equipados con un puesto de trabajo separado para cada alumno y un puesto de trabajo para el profesor, y el equipo de cocina mínimo necesario para la formación con el fin de obtener las competencias deseadas (por ejemplo, fregaderos, encimeras, equipos de cocina - fogones, hornos de convección, cocinas, etc., frigoríficos, ventilación, balanzas y otras herramientas de medición y de pequeño tamaño, armarios de cocina y almacenamiento, vajilla, cubertería y utensilios, equipo de catering y otros equipos y maquinarias especializados; equipo de protección personal; ordenador e Internet (para las tareas de planificación).</p>		
<p>Lectura obligatoria: <i>Provided by the CULINART partnership</i></p>		



Lectura recomendada:

Walker, John R. (2014) The restaurant form concept to operations, John Wiley and Sons, 7th Edition

Philip Pauli, P. (1999). Classical cooking the modern way (3rd ed). Canada: John Wiley & Sons, Inc.

The Culinary Institute of America, P. (2009). Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft. (2nd ed). Canada: John Wiley & Sons, Inc.



Título del Modulo		Código del Modulo	% de la cualificación de EFP	Nivel EQF
Investigación y desarrollo de menús. Creatividad e innovación en la cocina		6	15%	5
Proveedor del módulo		Módulo principal/ módulo optativo		Tipo de módulo
ALIANZA CULINART (para referencia, véase el Acuerdo Marco y el Memorando de Entendimiento)		Principal		Teoría/Práctica *El módulo es apto para la movilidad: SI
Carga de trabajo del módulo		Requisitos previos (requisitos de acceso)		Valor ECVET (si aplica)
195 horas		Educación Secundaria		9.75 ECVET créditos
Métodos de evaluación				
Métodos de evaluación y Herramientas		Duración	Ponderación de la evaluación	Condiciones y recursos para la evaluación
<i>Pruebas escritas</i>		<i>2 horas</i>	<i>20%</i>	<i>Aula y cocina/restaurante de formación, equipos y materiales para los exámenes prácticos</i>
<i>Trabajo práctico/examen (elaboración y presentación de menús/recibos)</i>		<i>4 horas</i>	<i>40%</i>	
<i>Tarea práctica / examen (reto de la caja negra)</i>		<i>2 horas</i>	<i>10%</i>	
<i>Observación directa durante las clases</i>		<i>Con frecuencia</i>	<i>30%</i>	
Objetivo(s)/metas del módulo				
El objetivo de este módulo es desarrollar y promover las habilidades creativas, el pensamiento innovador y la creatividad de los alumnos en condiciones de presupuesto y tiempo limitados. También se centra mucho más en los objetivos de tiempo y presupuesto, al tiempo que combina soluciones no estándar y más eficientes. Se hace especial hincapié en el desarrollo de la capacidad de los alumnos para ofrecer técnicas no tradicionales al trabajar con productos tradicionales, así como para aportar ideas innovadoras en la preparación, presentación y servicio del producto culinario. Así, el módulo se centra en el desarrollo de opciones de menú que reflejen el conocimiento de la nutrición y los ingredientes alimentarios, promuevan la salud y el bienestar				



general, respondan a una serie de necesidades y preferencias nutricionales y aborden modificaciones para dietas especiales, alergias e intolerancias alimentarias, según sea necesario. También desarrolla la capacidad de creatividad del alumno y le ofrece una visión completa de las innovaciones actuales en el sector.

Resultados del aprendizaje (Resultados de aprendizaje esperados)

Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de:

1. Planificar y elaborar recetas y menús
2. Investigar nuevas recetas, tecnologías y productos para garantizar un menú atractivo
3. Crear nuevos platos con una expresión artística
4. Analizar el impacto social, histórico y cultural sobre y de la comida y aplicarlo a un proceso creativo

Métodos de aprendizaje y enseñanza

Conferencias	44 horas
Seminarios/ ejercicios	49 horas
Actividades de autoaprendizaje	10 horas
Prácticas de formación (en el centro de FP)	60 horas
Aprendizaje en el trabajo (en la empresa)	24 horas
Aprendizaje en línea	8 horas

Contenido indicativo del módulo de formación:

Resultados de aprendizaje esperados

1. Planificación y elaboración de recetas y menús

		Número de horas
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce los productos alimentarios existentes, los ingredientes, las tecnologías y la historia que hay detrás de ellos (familias, estacionalidad, etiquetas, normas de uso, peso, rendimiento...); 2. Conoce los métodos básicos de investigación y las fuentes de información; 3. Conoce los precios de venta en función del coste de los productos, el coeficiente multiplicador, el ticket medio, 	<p>Tema principal:</p> <p>1.1 Métodos de investigación y desarrollo</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Recogida de información 2) Tratamiento de la información 3) Análisis de la información 	11



<p>los competidores, el posicionamiento de marketing, el precio psicológico, la estrategia de la empresa, etc.</p> <ol style="list-style-type: none">4. Conoce el marco legal con las obligaciones de información y comunicación al cliente (riesgos alérgicos, origen de los productos, etc.)5. Conoce el equilibrio dietético y la coherencia de las propuestas6. Conoce los equipos y materiales relacionados con la producción y el almacenamiento7. Conoce los maridajes de alimentos y bebidas	<p>Tema principal: 1.2 Ingeniería de recetas y menús</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Estudio de mercado2) Importancia de la ubicación3) Fijación de precios de los alimentos4) Composición del menú5) Equilibrio entre el precio del menú y la dieta6) Equilibrio del menú con los alimentos y las bebidas7) Estacionalidad de los productos8) Habilidades del personal9) Espacio disponible10) Ubicación11) Leyes y restricciones12) Código sanitario local / HACCP13) Patrimonio local	<p>40</p>
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Domina las técnicas culinarias asociadas a cada plato2. Representar gráficamente el plato3. Evaluar las cantidades y calcular los rendimientos4. Elaborar las fichas técnicas5. Fijar el precio de venta6. Organizar en el espacio y en el tiempo (creación de planogramas / tabla de programación de tareas)7. Identificar las necesidades de material y mano de obra8. Es capaz de examinar y analizar elementos específicos como productos, técnicas, recetas9. Es capaz de llevar a cabo una investigación adecuada sobre nuevos ingredientes, nuevas técnicas y cultivos alimentarios		
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Tiene la capacidad de investigar de forma autónoma nuevas recetas, alimentos y platos y aplica los resultados en el lugar de trabajo2. Es capaz de diseñar un servicio de cocina adaptado a un contexto determinado		



3. Adapta los servicios de cocina en función de los comentarios de los clientes		
2. Investigación de nuevas recetas, tecnologías y productos para garantizar un menú atractivo		<i>Número de horas</i>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce los fundamentos de la química de los alimentos 2. Conoce las diferentes técnicas de cocción 3. Conoce las cocinas del mundo (productos, especias, preparaciones, asociaciones...) 4. Conoce diferentes culturas culinarias 5. Conoce las asociaciones de sabores 	<p>Tema principal:</p> <p>2.1 Química de los alimentos</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Procesos químicos y físicos de la cocina 2) Mitos y hechos en el mundo culinario 3) Identificación de una variedad de ingredientes de la cocina molecular 4) Nuevas tecnologías y equipos de cocina 5) Investigación de los alimentos modificados. Beneficios y desventajas 6) Evolución de un plato clásico 	40
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegura una supervisión culinaria 2. Domina las nuevas tecnologías alimentarias 3. Analiza un plato para hacerlo evolucionar 4. Experimenta con asociaciones y modificaciones de productos 5. Elabora y analiza una ficha de degustación 	<p>Tema principal:</p> <p>2.2 Maridaje de alimentos y bebidas</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Enología. Fundamentos del maridaje de vinos y alimentos 2) Destilación de bebidas alcohólicas. Conceptos básicos sobre el maridaje de bebidas espirituosas y alimentos 3) Mixología. Conceptos básicos sobre cócteles y maridaje 4) Bebidas sin alcohol. Mínimo y máximo en el menú 	20
3. Creación de nuevos platos con expresiones artísticas		<i>Número de horas</i>
Conocimientos:	Tema principal:	



<ol style="list-style-type: none"> 1. Explicar los conceptos de creatividad y expresión artística en la cocina; 2. Conoce y comprende la presentación artística de los colores, el equilibrio cromático, las simbiosis entre texturas, colores y técnicas aplicadas al plato; 3. Conocimientos sobre composición, aromas, texturas, emplatado; 4. Conoce y comprende el concepto de maridaje; 5. Conoce y entiende los estilos de evolución en el emplatado; 6. Conoce los tipos de innovaciones: tecnológicas, organizativas, etc. 	<p>3.1 Creatividad</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Conceptos de creatividad 2) Pensamiento creativo 3) Métodos para estimular la creatividad 4) Inspiración en el pasado 5) Tendencias frente a modas <p>Tema principal:</p> <p>3.2 Artes e impresiones</p>	<p>16</p>
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de controlar las técnicas de cocción en un esfuerzo por aplicar nuevas y más avanzadas técnicas; 2. Aplica conceptos de arte, historia, cultura, viajes en la concepción de nuevos platos; 3. Es capaz de utilizar los ingredientes disponibles y de utilizar las técnicas de cocina adecuadas para transformarlos en un nuevo concepto; 4. Es capaz de aplicar nuevas técnicas o ideas sobre un concepto o receta ya existente para innovar y crear algo nuevo. 5. Es capaz de identificar y analizar las innovaciones alimentarias 	<p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Conceptos y esquemas de color 2) Composición 3) Texturas 4) Sabores 5) Emoción. Nostalgia y humor 6) Platos y utensilios creativos <p>Tema principal:</p> <p>3.3 Innovaciones y tendencias en la alimentación y la cocina</p>	<p>16</p>
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Investiga y prueba nuevos productos alimentarios y técnicas de preparación y presentación de los platos; 	<p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Tipos de innovaciones 2) Innovaciones tecnológicas alimentarias 3) Innovaciones de producto en el ámbito culinario 4) Innovaciones organizativas en el negocio culinario 5) Investigación de innovaciones y tendencias en alimentación y culinaria 	<p>16</p>



<p>2. Genera ideas innovadoras y creativas para idear nuevas recetas, preparaciones de alimentos y bebidas y nuevas formas de presentar los productos.</p>		
<p>4. Analizar el impacto social, histórico y cultural en - y de los alimentos y aplicarlo hacia un proceso creativo</p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tiene un conocimiento general de la historia de los alimentos e ingredientes a través de los tiempos y su impacto en las culturas de todo el mundo; 2. Tiene conocimientos avanzados sobre el tipo de cocinas como la mediterránea, la asiática, la francesa, la italiana, etc. y explica el trasfondo cultural y el origen de los alimentos 3. Comprende el concepto de patrimonio gastronómico europeo: aspectos culturales y educativos 	<p>Tema principal: 4.1 Turismo gastronómico y patrimonio culinario</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Turismo gastronómico y perfil del turista 2) Patrimonio gastronómico europeo. La cocina francesa 3) Historia y culturas alimentarias de Europa, Asia, América 4) Intercambio mundial de culturas alimentarias 5) La comida como herramienta social 6) Ceremonias de comida y bebida en el mundo 7) Conocimiento de los ciclos de evolución de los alimentos 	<p>24</p>
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de analizar la particularidad de cada uno de los ingredientes y encontrar la manera de combinarlos para crear un plato perfecto en términos de ejecución técnica 2. Es capaz de comprender y explicar el impacto que tiene la comida específica en cada cultura e historia 	<p>Tema principal: 4.2 Gastronomía intercultural y moderna</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Cocina de fusión 2) Cocinas modernas - Nouvelle cuisine, cocina americana contemporánea, etc. 3) Cocinas mixtas 4) Consumo alimentario de los inmigrantes 5) Gastronomía molecular 	<p>12</p>
<p>Instalaciones de enseñanza</p>		



Aula (para la impartición de las clases teóricas y de los seminarios); cocina de formación/restaurante - locales de formación para la formación práctica con instalaciones de enseñanza especializadas para la cocina, equipados con un puesto de trabajo separado para cada alumno y un puesto de trabajo para el profesor, y el equipo de cocina mínimo necesario para la formación con el fin de obtener las competencias deseadas (por ejemplo, fregaderos, encimeras, equipos de cocina - cocinas, hornos de convección, cocinas, etc., frigoríficos, ventilación, balanzas y otras herramientas de medición y de pequeño tamaño, armarios de cocina y almacenamiento, vajilla, cubertería y utensilios, equipo de catering y otros equipos y maquinarias especializados; equipo de protección personal; ordenador e Internet (para las tareas de planificación).

Lectura obligatoria:

Karen Page & Andrew Dornenburg (2008), The Flavor Bible. Little, Brown & Company

Karen Page (2017), Kitchen Creativity. Little, Brown & Company

Getz, D., Robinson, R., Andersson, T. D., & Vujicic, S. (2014). Foodies and food tourism. Oxford: Goodfellow Publishers

Cesar Vega, Job Ubbink, Erik Van Der Linden, 2012, Kitchen as laboratory

Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet, 2011, Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking

Michael J Gibney, Susan A Lanham-New, Aedin Cassidy, Hester H Vorster. A John, Introduction to Human Nutrition, Second Edition, Edited on behalf of The Nutrition Society

Lectura recomendada:

Albors-Garrigos, J., Barreto, V., García-Segovia, P., Martínez-Monzó, J., & Hervás-Oliver, J. L. (2013). Creativity and innovation patterns of haute cuisine chefs. Journal of Culinary Science & Technology, 11(1), 19-35.

Borkenhagen, C. (2017). Death of the secret recipe: "Open source cooking" and field organization in the culinary arts. Poetics, 61, 53-66.

Bouty, I., & Gomez, M. L. (2013). Creativity in haute cuisine: Strategic knowledge and practice in gourmet kitchens. Journal of culinary science & technology, 11(1), 80-95.

Deroy, O., Michel, C., Piqueras-Fiszman, B., & Spence, C. (2014). The plating manifesto (I): from decoration to creation. Flavour, 3(1), 6.

Pinel, F., Varshney, L. R., & Bhattacharjya, D. (2015). A culinary computational creativity system. In Computational creativity research: towards creative machines (pp. 327-346). Atlantis Press, Paris.

Stierand, M., Dörfler, V., & MacBryde, J. (2014). Creativity and innovation in haute cuisine: Towards a systemic model. Creativity and Innovation Management, 23(1), 15-28.

The Culinary Institute of America, P. (2009). Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft. (2nd ed). Canada: John Wiley & Sons, Inc.

The Culinary Institute Of America. (2011) The Professional Chef (9th ed) America: John Wiley&Sons Inc.-Education Book

The Culinary Institute Of America. (2012). Garde Manager (4th ed). America: John Wiley & Sons ,Inc.-Education book McGivern, Y. (2013)

Thomas Keller, 1999, French Laundry Cookbook

This, Herve, 2009, Building a Meal: From Molecular Gastronomy to Culinary Constructivism (Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History)

This, Herve, 2008, Molecular Gastronomy Exploring the Science of Flavor



Título del Modulo		Código del Modulo	% de la cualificación de EFP	Nivel EQF
Tecnologías de la información y la comunicación en la industria culinaria		7	7.5%	5
Proveedor del módulo		Módulo principal/ módulo optativo		Tipo de módulo
ALIANZA CULINART (para referencia, véase el Acuerdo Marco y el Memorando de Entendimiento)		Principal		Teoría/Práctica *El módulo es apto para la movilidad: SI
Carga de trabajo del módulo		Requisitos previos (requisitos de acceso)		Valor ECVET (si aplica)
97 horas		Educación Secundaria		4.85 ECVET créditos
Métodos de evaluación				
Métodos de evaluación y herramientas		Métodos de evaluación	Métodos de evaluación	Métodos de evaluación
<i>Prueba escrita / cuestionario en línea</i>		<i>1 hora</i>	<i>30%</i>	<i>Aula / entorno online</i> <i>Software de gestión de recursos humanos y hardware de cocina, restaurante, etc</i>
<i>Examen práctico (hardware y software de cocina)</i>		<i>1 hora</i>	<i>30%</i>	
<i>Examen práctico (uso de software de TIC: aplicaciones de Internet/medios sociales)</i>		<i>1 hora</i>	<i>20%</i>	
<i>Examen práctico (uso de aplicaciones de software de RRHH)</i>		<i>1 hora</i>	<i>20%</i>	
Objetivo(s)/metas del módulo				
Desarrolla la competencia de los estudiantes en el uso de las tecnologías de la información actuales y emergentes en la industria culinaria. Esto incluye soluciones de software específicas del sector, el uso de las redes sociales y los diferentes canales de promoción y creación de marcas. El módulo también incluye conocimientos, habilidades y competencias suficientes sobre el uso de programas informáticos específicos para el personal y la gestión de recursos humanos necesarios para el trabajo del chef. El módulo pretende preparar al alumno y proporcionarle conocimientos sobre el funcionamiento de todo el hardware de la cocina y el software relacionado con el negocio culinario, especialmente las aplicaciones relacionadas con el marketing y las redes sociales, así como las aplicaciones relacionadas con la gestión de los RRHH en el negocio culinario.				



Resultados del aprendizaje (Resultados de aprendizaje esperados)		
Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de:		
1. Utilizar las modernas tecnologías de la información y la comunicación en las artes culinarias y en los negocios culinarios		
2. Utilizar programas informáticos especializados		
3. Utilizar los medios y canales sociales para la promoción y la marca		
4. Utilizar el sistema informático en la gestión del personal y de los RH		
Métodos de aprendizaje y enseñanza		
Conferencias		18 horas
Seminarios/ ejercicios		36 horas
Actividades de autoaprendizaje		0 horas
Prácticas de formación (en el centro de FP)		19 horas
Aprendizaje en el trabajo (en la empresa)		12 horas
Aprendizaje en línea		12 horas
Contenido indicativo del módulo de formación:		
Resultados de aprendizaje esperados		
1. Utilización de las TIC modernas en las artes culinarias y el negocio culinario		<i>Número de horas</i>
Conocimientos: 1. Conoce las diferentes tecnologías que se pueden utilizar en la restauración y la cocina. 2. Conoce diferentes canales y fuentes de información sobre técnicas de cocina, diferentes recetas y gestión de la cocina.	Tema principal: 1.1 Las TIC en las empresas culinarias Subtemas propuestos: 1) Fuentes de información en Internet 2) Canales web 3) Grabación y almacenamiento de información 4) Utilización de servicios en la nube 5) Beneficios del uso de las TIC en el sector culinario	12
Habilidades: 1. Es capaz de elegir las TIC más convenientes para cada situación y tipo de establecimiento. 2. Es capaz de buscar, encontrar, sistematizar y extraer información útil de diversas fuentes de información	Tema principal: 1.2 Seguridad digital Subtemas propuestos:	5
Competencia: 1. Utiliza las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas para la mejora de los recursos, la mejora de		



<p>la calidad del servicio, la adaptación al cliente y la personalización del servicio.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Riesgos de seguridad 2) Cortafuegos y programas antivirus 3) Filtros de correo electrónico 4) Protección de la información 	
<p>2. Uso de software y hardware especializado</p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sabe utilizar los programas informáticos: equipos TIC como ordenador, monitor táctil, impresoras, caja registradora, mandos a distancia, etc. y los programas informáticos creados para la restauración y la gestión en la cocina que facilitan las comunicaciones y los procesos internos, las aplicaciones de back office, la automatización de las instalaciones y el control electrónico de la maquinaria y las instalaciones, el control energético y de seguridad, etc. 2. Conoce las aplicaciones más comunes como iphone, iPad, Smartphone y tablets. Conoce la aplicación que transforma el iPad en un terminal de punto de venta o carta digital, software de TPV para hostelería, pagos desde el móvil, otras apps para llevar un control de inventario y análisis, tomar pedidos, etc. especialmente aplicadas al negocio de las artes culinarias. 	<p>Tema principal:</p> <p>2.1 TIC - fundamentos, beneficios y uso</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Hardware (Cómo utilizar el hardware en la cocina: descripción del principal hardware utilizado en el negocio culinario (y sus componentes) y los procedimientos de funcionamiento) 2) Software (Cómo utilizar los distintos programas informáticos: descripción y explicación de los principales programas informáticos relacionados con el negocio culinario) 3) Software especializado para el negocio culinario (Cómo utilizar e implementar software especializado para el negocio culinario: cómo elegir el mejor software según su negocio culinario y personalizarlo) 	<p>14</p>
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de utilizar todos los equipos TIC que se utilizan habitualmente en el sector de la hostelería. 2. Es capaz de utilizar las aplicaciones más adecuadas en cada circunstancia: sistemas de reservas y pedidos dentro del establecimiento o desde el exterior, inventarios, gestión de stocks, compras y reposición online, estadísticas, informes, costes, contabilidad, etc. 	<p>Tema principal:</p> <p>2.2 Sistemas operativos, productos y redes</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Productos y aplicaciones de uso frecuente (como MS Office Pack, etc.) 2) Redes (internas y externas) 	<p>16</p>
<p>Competencias:</p>		



<p>1. Actuar como un cocinero moderno, utilizando las TIC para llevar a cabo sus tareas en la cocina moderna, lo que implica el uso de diferentes programas informáticos no sólo para la maquinaria de cocina o los mandos a distancia de automatización electrónica.</p> <p>2. Elegir las aplicaciones más adecuadas teniendo en cuenta la facilidad de uso, la idoneidad de la información accesible, la eficacia de las gestiones realizadas, la accesibilidad permanente, la facilidad de comunicación, los costes de uso, la automatización de los procesos, etc. con el fin de aumentar la competitividad del restaurante, utilizando los recursos de que dispone o utilizando nuevas aplicaciones y software.</p>		
<p>3. Utilización de las redes sociales y los canales en línea para la promoción y el desarrollo de la marca</p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p>Conocimientos:</p> <p>1. Conoce los medios sociales y el canal de marca y se da cuenta de sus beneficios para las artes culinarias y el negocio culinario</p> <p>2. Conoce los principios generales del marketing digital, la publicidad y la comunicación</p>	<p>Tema principal:</p> <p>3.1 Marketing en redes sociales</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <p>1) Canales 2) Construcción de la audiencia 3) Establecimiento de metas y objetivos 4) Recursos</p>	<p>12</p>
<p>Habilidades:</p> <p>1. Es capaz de utilizar las aplicaciones más adecuadas en cada circunstancia: sistemas de reservas y pedidos dentro del establecimiento o desde fuera, inventarios, gestión de stocks, compras y reposición online, estadísticas, informes, costes, contabilidad, etc.</p> <p>2. Utiliza el Servicio de Atención al Cliente para asegurar la satisfacción del cliente y mantenerlo informado en todo momento</p>	<p>Tema principal:</p> <p>3.2 Promoción en línea</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <p>1) Plataformas de medios - Facebook, Instagram, Twitter, YouTube, Pinterest, LinkedIn, TikTok</p>	<p>10</p>



<p>3. Motivar a los seguidores para que compartan sus experiencias culinarias con otros, dando buenas recomendaciones en nombre del establecimiento</p>	<p>2) Creación de marca 3) Creación de contenidos 4) Herramientas de promoción</p>	
<p>Competencias:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de despertar el interés por la oferta gastronómica o las actividades que ofrece, creando nuevos canales, atrayendo a nuevos clientes transmitiendo identidad y valores 2. Es capaz de mejorar la comunicación con los clientes y proveedores, conociendo las necesidades y hábitos de los mismos, utilizando las aplicaciones y canales más adecuados 3. Es capaz de establecer una fuerte presencia en los medios sociales, conectando y construyendo relaciones para que cada vez más visitantes pasen de visitar la página web a visitar el restaurante 		
<p>4. Utilización del sistema informático en la gestión del personal y de los recursos humanos</p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce los diferentes programas de gestión de Recursos Humanos 2. Conoce las diferentes funcionalidades de los programas de gestión de recursos humanos 	<p>Tema principal: 4.1 Software de gestión de RRHH</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Tipos de productos de software de gestión de RRHH 2) Componentes - empleado/personal, beneficios, nómina, compensación, rendimiento 3) Funcionalidad 4) Automatización de RRHH 	<p>16</p>
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de utilizar los programas de gestión de RRHH para gestionar la presencia de los empleados, la productividad, la selección, el horario, los turnos, la distribución de tareas, etc. 		
<p>Competencias:</p>	<p>Tema principal: 4.2 Operaciones de RRHH con software de GRH para empresas culinarias</p>	<p>12</p>



<p>1. Utilizando el sistema informático de gestión de RRHH el alumno será capaz de aumentar la productividad de los empleados proponiendo buenos horarios, distribución de tareas, turnos adaptados a las competencias y cualificaciones de cada empleado y según las necesidades de la empresa.</p>	<p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Planificación 2) Informes de RRHH 3) Análisis de RRHH 4) Presupuestos 	
<p>Instalaciones de enseñanza</p>		
<p>Aula (para la impartición de conferencias y seminarios), laboratorios informáticos, ordenador para cada alumno y el profesor, software especializado de cocina, restaurante y gestión de recursos humanos, Internet, hardware especializado de cocina y restaurante (terminales, etc.)</p>		
<p>Lectura obligatoria: https://www.posist.com/restaurant-times/resources/human-resource-structure-for-your-restaurant.html https://smallbusiness.chron.com/role-responsibilities-hr-restaurant-24835.html https://zipschedules.com/blog/managing-human-resources-in-the-restaurant-industry.html https://opentextbc.ca/humanresourcesinfoodservices/chapter/planning-process/</p> <p>Lectura recomendada: <i>Mark Garcia, How to Become a Rock Star Chef in the Digital Age: A Step-by-Step Marketing, Morgan James Publishing, 2018</i> <i>Rachel Hofstetter, Cooking Up a Business: Lessons from Food Lovers who Turned Their Passion Into a Career--and how You Can, Too, A Perigee Book, 2013</i> <i>Charles Ho, 7 Proven Restaurant Marketing Strategies to Increase Your Restaurant Business Today!, CreateSpace Independent Publishing Platform, 2013</i> <i>Sari Edelstein, Managing Food and Nutrition Services: For the Culinary, Hospitality, and Nutrition professionals, Jones and Bartlett Publishers, 2008</i> <i>Bhargave, A., Jadhav, N., Joshi, A., Oke, P., & Lahane, S. R. (2013). Digital Ordering System for Restaurant Using Android. International journal of scientific and research publications, 3(4), 1-7.</i> <i>Leach, S. H. (2015), "Restaurant operation system and method., U.S. Patent Application No. 15/312,810.</i></p>		



Título del Módulo		Código del Módulo	% de la cualificación de EFP	Nivel EQF
Comunicación y lenguas extranjeras		8	10%	5
Proveedor del módulo		Módulo principal/ módulo optativo		Tipo de módulo
ALIANZA CULINART (para referencia, véase el Acuerdo Marco y el Memorando de Entendimiento)		Principal		Teoría/Práctica *El módulo es apto para la movilidad: SI
Carga de trabajo del módulo		Requisitos previos (requisitos de acceso)		Valor ECVET (si aplica)
130 horas		Educación Secundaria		6.50 ECVET créditos
Métodos de evaluación				
Métodos de evaluación y Herramientas		Duración	Ponderación de la evaluación	Condiciones y recursos para la evaluación
<i>Prueba escrita / cuestionario en línea (sobre la comunicación)</i>		<i>1 hora</i>	<i>30%</i>	<i>Entorno de clase/en línea Ordenadores para la prueba de idiomas</i>
<i>Ejercicios prácticos/examen sobre habilidades interpersonales</i>		<i>1 hora</i>	<i>20%</i>	
<i>Ejercicios prácticos/examen sobre la oratoria: redacción de un discurso y presentación oral</i>		<i>2 horas</i>	<i>20%</i>	
<i>Ejercicios prácticos/examen y prueba escrita (en línea) sobre la lengua extranjera aplicada a los negocios culinarios</i>		<i>2 horas</i>	<i>30%</i>	
Objetivo(s)/metas del módulo				
Desarrolla la competencia de los estudiantes en la comunicación efectiva en el lugar de trabajo, incluyendo la mejora de sus habilidades de comunicación en los negocios, desde la superación de las barreras, el suministro de retroalimentación y la comprensión del lenguaje corporal hasta la negociación, el manejo de la confrontación y el ser más asertivo. El módulo ofrece una visión general de los principales estilos de comunicación y proporciona orientación sobre cómo mejorar sus habilidades para obtener los mejores resultados en el lugar de trabajo. El módulo también introduce al alumno en las habilidades de oratoria para la presentación ante un público, así como en la comunicación en las lenguas extranjeras que se utilizan a menudo en los negocios culinarios como lengua de trabajo.				



Resultados del aprendizaje (Resultados de aprendizaje esperados)		
Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Comunicarse eficazmente en el lugar de trabajo 2. Utilizar las habilidades interpersonales 3. Hablar delante de un público 4. Utilizar lenguas extranjeras y terminología relacionada con la actividad profesional 		
Métodos de aprendizaje y enseñanza		
Conferencias		40 Horas
Seminarios/ ejercicios		48 Horas
Actividades de autoaprendizaje		6 Horas
Prácticas de formación (en el centro de FP)		18 Horas
Aprendizaje en el trabajo (en la empresa)		18 Horas
Aprendizaje en línea		0 Horas
Contenido indicativo del módulo de formación:		
Resultados de aprendizaje esperados		
1. Comunicarse eficazmente en el lugar de trabajo		<i>Número de horas</i>
Conocimientos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce las diferentes técnicas de comunicación y los fundamentos de la comunicación 2. Está familiarizado con las barreras de comunicación y las técnicas verbales y no verbales 3. Conoce los principales principios de la comunicación intercultural 4. Conoce los principios fundamentales de la comunicación con clientes específicos (individuales, grupos organizados de huéspedes, huéspedes con necesidades especiales, huéspedes VIP) 5. Está familiarizado con los métodos de recogida de opiniones de los clientes 	Tema principal: 1.1 Fundamentos de la comunicación Subtemas propuestos: <ol style="list-style-type: none"> 1) Proceso de comunicación 2) Herramientas de comunicación 3) Normas y estilos de comunicación 4) Comunicación intercultural 	18
Habilidades:	Tema principal: 1.2 Técnicas de comunicación Subtemas propuestos: <ol style="list-style-type: none"> 1) Comunicación verbal y no verbal 	20



<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de utilizar herramientas y tecnologías de comunicación eficaces 2. Es capaz de utilizar la terminología profesional 3. Es capaz de observar la etiqueta profesional en la comunicación 4. Es capaz de recoger las opiniones de los clientes 	<ol style="list-style-type: none"> 2) Barreras de la comunicación 3) Tipos de escucha; habilidades de escucha 4) Proporcionar retroalimentación 	
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de interactuar con colegas y clientes sin esfuerzo y de manera profesional en el entorno multicultural, utilizando una variedad de herramientas de comunicación y tecnología de la comunicación 2. Es capaz de observar los principios básicos de la ética profesional y general en el trabajo con clientes, colegas y empleadores 		
<p>2. Utilizar las habilidades interpersonales</p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce los fundamentos de la psicología 2. Conoce los fundamentos de la gestión del estrés 3. Conoce los principios de la gestión de conflictos 4. Conoce los diferentes estilos de comportamiento en una situación de conflicto y las estrategias de resolución de problemas 	<p>Tema principal: 2.1 Habilidades interpersonales</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Empatía 2) Asertividad 3) Comunicación verbal y no verbal 4) Negociación y resolución de problemas 5) Toma de decisiones 6) Gestión de conflictos 7) Confianza en sí mismo 	<p>12</p>
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de sentir empatía y asertividad hacia las otras personas con las que entra en contacto 2. Es capaz de mantener un ambiente de aclaración abierta y constructiva de las diferencias 3. Es capaz de reconocer los prerrequisitos para el conflicto y de prevenir proactivamente las condiciones que lo originan 4. Es capaz de resolver problemas y situaciones de conflicto 	<p>Tema principal: 2.1 Ética profesional</p>	<p>12</p>



<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dependiendo de cada circunstancia, será capaz de gestionar los retos de las relaciones, mostrar empatía, asertividad a través de las decisiones, las palabras y el comportamiento. 2. Demuestra formas de resolver situaciones de conflicto de manera constructiva y pacífica de forma autónoma, siguiendo las mejores prácticas 3. Demuestra su capacidad para resolver problemas, ofreciendo soluciones eficaces en función de la situación laboral 4. Demuestra que conoce los principios de la ética profesional 	<p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Principios de comunicación (Las 7 Cs) 2) Ética interpersonal 3) Ética basada en el deber 4) Veracidad y confidencialidad 5) Código ético en el trabajo 	
<p>3. Hablar en público</p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce el proceso de hablar en público y los tipos 2. Conoce el espectáculo para hacer puntos clave: quién, qué, quién, medio, efecto 3. Conoce las fases de preparación de la presentación/discurso 	<p>Tema principal: 3.1 Elementos y principios de la oratoria</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Tipos de oratoria 2) Mensaje 3) Actitud 4) Canal 5) Retroalimentación 	<p>6</p>
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de preparar la presentación/discurso, la adapta a la audiencia, pronuncia el discurso 2. Es capaz de observar al público ante el que habla y de detectar las señales de los distintos tipos de oyentes 		
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de preparar la presentación/discurso de forma profesional en función del público 2. Es capaz de hacer frente al estrés antes y durante la intervención en público, controlándose a sí mismo y dominando el discurso (pronuncia el discurso sin notas o con pocas) 	<p>Tema principal: 3.2 Preparación de un discurso/presentación</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Discursos - tipos, público 2) Redacción, esquema 3) Presentación 4) Oratoria informativa/persuasiva 	<p>6</p>



		5) Temas, ideas, rompehielos	
4. Utilización de lenguas extranjeras y terminología relacionada con la actividad profesional			Número de horas
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce la terminología profesional en lengua extranjera 2. Conoce términos básicos de comunicación en otros idiomas 	<p>Tema principal:</p> <p>4.1 Lengua extranjera</p>		36
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de leer y comprender textos profesionales en una lengua extranjera (literatura especializada, documentación técnica, etc.) 2. Es capaz de utilizar una lengua extranjera al buscar información en Internet y otras fuentes 3. Es capaz de utilizar una lengua extranjera (escrita y hablada) cuando se comunica con socios e invitados 	<p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Gramática básica 2) Habilidades de escritura (apuntes, ensayos) 3) Comunicación comercial 4) Habilidades verbales (situaciones) 		
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de utilizar una lengua extranjera (escrita y oral) a un nivel que le permita comunicarse eficazmente sobre temas profesionales, según el público 	<p>Tema principal:</p> <p>4.2 Terminología profesional en el negocio culinario</p>		20
	<p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Alimentos y productos 2) Operaciones básicas con alimentos y en la cocina 3) Técnicas de cocción 4) Medidas y condimentos 		
Instalaciones de enseñanza			
Aula (para impartir conferencias y seminarios), ordenador para las clases/exámenes de lenguas extranjeras, Internet			
<p>Lectura obligatoria:</p> <p>https://www.ecpi.edu/blog/communication-skills-for-chefs-how-can-you-communicate-effectively-in-the-kitchen</p> <p>https://opentextbc.ca/workinginfoodserviceindustry/chapter/strategies-for-effective-communication/</p> <p>https://wearechefs.com/7-ingredients-for-effective-kitchen-communication/</p>			
<p>Lectura recomendada:</p> <p>Normore, Anthony, Javidi, Mitch, Long, Larry, ed. <i>Handbook of Research on Strategic Communication, Leadership, and Conflict</i>, Alan Barker, <i>Improve Your Communication Skills: How to Build Trust, Be Heard and Communicate with Confidence</i>, Kogan Page, 2019</p> <p>Mark McWilliams, ed., <i>Food and Communication: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2015</i></p>			



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea



Jerry Fischetti, An Assessment of Interpersonal Communication Training at The Culinary Institute of America, Rochester Institute of Technology, 2003



Título del Modulo		Código del Modulo	% de la cualificación de EFP	Nivel EQF
Relaciones con los clientes y servicio de atención al cliente		9	5%	5
Proveedor del módulo		Módulo principal/ módulo optativo		Tipo de módulo
ALIANZA CULINART (para referencia, véase el Acuerdo Marco y el Memorando de Entendimiento)		Principal		Teoría/Práctica *El módulo es apto para la movilidad: SI
Carga de trabajo del módulo		Requisitos previos (requisitos de acceso)		Valor ECVET (si aplica)
65 horas		Educación Secundaria		3.25 ECVET créditos
Métodos de evaluación				
Métodos de evaluación y Herramientas		Duración	Ponderación de la evaluación	Condiciones y recursos para la evaluación
<i>Prueba escrita / cuestionario en línea</i>		<i>1 hora</i>	<i>30%</i>	<i>Entorno de aula/en línea</i> <i>Instalaciones del restaurante de formación</i>
<i>Trabajo en grupo/individual y presentación práctica</i>		<i>1 hora</i>	<i>20%</i>	
<i>Observación directa en clase</i>		<i>Con frecuencia</i>	<i>20%</i>	
<i>Excursión/examen práctico (simulación de una situación en el servicio de atención al cliente)</i>		<i>1 hora</i>	<i>20%</i>	
Objetivo(s)/metas del módulo				
Desarrolla la competencia del estudiante en la atención al cliente en el sector de la alimentación, la restauración y la hostelería. El módulo hace hincapié en las habilidades de atención al cliente que pueden aplicarse en una amplia variedad de entornos. Esto incluye el servicio de mesa con los respectivos estándares, así como las relaciones interpersonales con los clientes con el fin de garantizar una impresión positiva.				
Resultados del aprendizaje (Resultados de aprendizaje esperados)				
Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de:				



<ol style="list-style-type: none"> Ofrecer un servicio de asistencia y de restauración Proporcionar el servicio de mesa Reconocer el comportamiento del cliente y gestionar el feedback Servir alimentos y bebidas de acuerdo con las necesidades y el contexto específico 		
Métodos de aprendizaje y enseñanza		
Conferencias		19 Horas
Seminarios/ ejercicios		14 Horas
Actividades de autoaprendizaje		0 Horas
Prácticas de formación (en el centro de FP)		20 Horas
Aprendizaje en el trabajo (en la empresa)		12 Horas
Aprendizaje en línea		0 Horas
Contenido indicativo del módulo de formación:		
Resultados de aprendizaje esperados		
1. Prestación del servicio de asistencia y restauración		<i>Número de horas</i>
Conocimientos: <ol style="list-style-type: none"> Conoce conceptos relacionados con la asistencia, la comunicación, la asertividad, la percepción, la empatía, la relación interpersonal, la gestión de equipos, el perfil del asistente, la calidad, el servicio de restauración Conoce los estándares en los diferentes tipos de organizaciones en el negocio culinario Conoce las nuevas prácticas de trabajo en la profesión 	Tema principal: 1.1 Relaciones con los invitados Subtemas propuestos: <ol style="list-style-type: none"> Desarrollo y mantenimiento de la marca Tipos de clientes Tratamiento de las quejas Evaluación de la satisfacción 	10
Habilidades: <ol style="list-style-type: none"> Es capaz de aplicar los supuestos asociados a los conceptos de servicio al cliente en la restauración Es capaz de aplicar las normas profesionales Es capaz de describir diferentes tipos de clientes 	Tema principal: 1.2 Estándares de los clientes Subtemas propuestos: <ol style="list-style-type: none"> Asistencia a los clientes Normas de calidad Eventos especiales 	8
Competencia:		



<p>1. Es capaz de aplicar y desarrollar adecuadamente los conceptos aprendidos para garantizar la satisfacción de los clientes</p>	<p>4) Tarjetas de regalo 5) Invitados VIP</p>	
<p>2. Servicio de mesa</p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sabe servir en la mesa los platos incluidos en el menú, así como las bebidas elegidas por el cliente 2. Conoce los requisitos para la composición de la mesa en diferentes ocasiones 3. Conoce el inventario del restaurante utilizado en el servicio, incluyendo vasos, platos, utensilios, recipientes para servir de diferentes tipos, etc. 	<p>Tema principal: 2.1 Normas para el establecimiento de mesas</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Montaje de la mesa según los diferentes eventos 2) Utensilios 3) Servilletas 4) Vasos 5) Platos 	<p>5</p>
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de seleccionar y utilizar los recipientes y utensilios adecuados según las características específicas de los alimentos y bebidas servidos y el contexto del servicio 2. Es capaz de utilizar diferentes formas de servir a los invitados 3. Es capaz de planificar los juegos de mesas o asientos necesarios según la estimación de recepción de clientes o en una ocasión diferente 	<p>Tema principal: 2.2. Tipos de servicio de mesa</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Servicio de mesa formal 2) Puesta en escena de alta cocina 3) Mesa informal 4) Montaje de la mesa de un bufé 5) Montaje de la mesa para el desayuno 6) Montaje de mesa a medida 	<p>10</p>
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de servir adecuadamente a los clientes colocando y retirando los platos y las bebidas en el orden y la ubicación correctos 2. Es capaz de utilizar el inventario disponible adecuado para servir según el contexto del servicio 		



<p>3. Es capaz de controlar y confirmar si la composición de la mesa está correctamente montada y preparada para la recepción y el servicio de los clientes</p>		
<p>3. Reconocer el comportamiento del cliente y gestionar el feedback</p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce las formas de tratar a los huéspedes 2. Reconoce el lenguaje no verbal 3. Reconoce los tipos de reacciones y señales emocionales de las personas 4. Conoce la norma y las características de la atención a los huéspedes extranjeros 	<p>Tema principal: 3.1 Servicio al cliente</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Recibir a los clientes, sentar a los clientes 2) Servir a los clientes 3) Consultar y persuadir a los clientes 4) Finalizar el servicio y despedir a los huéspedes <p>Tema principal: 3.2 Comportamiento de los clientes</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Tipos de comportamiento de los clientes 2) Recogida de opiniones 3) Reseñas en línea 4) Reputación de la marca 	<p>8</p>
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de identificar las señales que dan los clientes a través de su comportamiento, emociones, etc. 2. Es capaz de identificar el nivel de satisfacción/insatisfacción del cliente y actuar en consecuencia para garantizar una impresión positiva 		<p>8</p>
<p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de aplicar diferentes técnicas para ganarse al cliente y convertirlo en cliente habitual 		
<p>4. Servir alimentos y bebidas de acuerdo con los requisitos y el contexto específico</p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p>Conocimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce los procesos de la coctelería 2. Conoce los fundamentos de la profesión de sumiller 	<p>Tema principal: 4.1 Atención al cliente</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Psicología del huésped 2) Huéspedes VIP 	<p>9</p>
<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de ayudar a los clientes a elegir la comida y la bebida 		



<p>2. Es capaz de servir a los clientes VIP individualmente o en equipo con la debida atención de acuerdo con las normas de servicio</p>	<p>3) Huéspedes extranjeros 4) Asistencia a los huéspedes</p>	
<p>Competencia:</p> <p>1. Es capaz de participar activamente en el servicio a los clientes, trabajando eficazmente en equipo.</p> <p>2. Es capaz de tomar decisiones independientes para ayudar a los clientes en su elección y para servirles, de forma profesional y de acuerdo con el tipo de cliente.</p>	<p>Tema principal: 4.2 Normas profesionales de servicio</p> <p>Subtemas propuestos:</p> <p>1) Conceptos básicos de camarero 2) Conceptos básicos de sumiller 3) Experiencia del cliente con la comida y el servicio 4) Ofertas especiales</p>	<p>7</p>
<p>Instalaciones de enseñanza</p>		
<p>Aula (para la impartición de conferencias y seminarios), ordenador para los exámenes, Internet, instalaciones de restaurante para la formación</p>		
<p>Lectura obligatoria: <i>Proporcionado por la asociación CULINART</i></p> <p>Lectura recomendada: <i>Payne-Palacio, J. (2016). Foodservice Management: principles and practices. Pearson Education.</i> <i>Hickey, P. J., R. F. Cichy (2005) Managing Service in Food and Beverage Operations. 3rd ed., American Hotel and Lodging Educational Institute</i></p>		



IV. REQUISITOS PREVIOS PARA LOS ALUMNOS

Requisitos de acceso para los alumnos:	
<i>Nivel mínimo de educación/cualificación de entrada (según la legislación de los países socios)</i>	
<i>Bulgaria</i>	<p>Para el EQF 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> - completado la educación primaria - para los estudiantes; - completado la primera etapa de la escuela secundaria y adquirido el primer grado de cualificación profesional - para los estudiantes; - completado el XI grado y adquirido el segundo grado de cualificación profesional - para estudiantes; - haber adquirido el derecho a presentarse a los exámenes estatales de matriculación o haber adquirido la educación secundaria - para los mayores de 16 años; <p>Para el EQF 5: Educación secundaria</p>
<i>España</i>	<p>Para el EQF 4: estar en posesión del Certificado de Educación Secundaria Obligatoria o estar en posesión de la prueba de acceso correspondiente</p> <p>Para el EQF 5: estar en posesión del Certificado de Educación Secundaria Postobligatoria (Bachillerato) o estar en posesión de la prueba de acceso correspondiente.</p>
<i>Francia</i>	EQF nivel 3/4
<i>Italia</i>	EQF 3 = cualificación profesional
<i>Portugal</i>	<p>Para la adquisición del nivel 5 del EQF en Portugal se aplican los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los titulares de un curso de enseñanza secundaria o de un título legalmente equivalente; - los que hayan obtenido la aprobación de todas las asignaturas del 10º y 11º año y estando matriculados en el 12º grado de un curso de enseñanza secundaria o cualificación legalmente equivalente no lo hayan completado - los titulares de una cualificación profesional del nivel 4; - Los titulares de un diploma de especialización tecnológica o de un título o diploma de enseñanza que deseen su recalificación profesional.
<i>Turquía</i>	NQF 4- Educación Secundaria
<i>Otros requisitos (establecidos por el consorcio del proyecto)*</i>	
<p>* Estos requisitos han sido definidos por el consorcio CULINART con el fin de garantizar la plena participación de alumnos motivados y proteger su salud, teniendo en cuenta los componentes de formación profesional continua y de movilidad de la cualificación, que requieren una experiencia, edad y estado de salud mínimos. Podrían ajustarse a un contexto específico si se acuerda adicionalmente entre los centros de FP y los proveedores de aprendizaje basado en el trabajo.</p>	
Experiencia práctica en relación con la cualificación:	<p>Educación/formación previa en cocina/artes culinarias con elementos prácticos</p> <p>O</p> <p>Tiempo mínimo de trabajo en la industria culinaria</p> <p><i>Este requisito podría considerarse cumplido</i></p>



	<p>- si se aportan pruebas suficientes de la educación/formación previa (documentos/certificados/diplomas) que demuestren que el solicitante tiene experiencia práctica en un entorno laboral real (WBL, formación dual, aprendizaje, etc.) o</p> <p>- A través de pruebas de competencias previamente adquiridas en programas de formación no formal o formal o experiencia laboral en la industria.</p> <p>*Se podría aplicar un examen práctico para demostrar la competencia mínima para inscribirse en el curso de cualificación</p> <p>En caso de que el solicitante no pueda aportar pruebas o no pueda demostrar su experiencia, la institución de formación podría ofrecer una formación previa que permita al solicitante adquirir el mínimo necesario para la admisión al curso.</p>
Edad mínima:	<p>16/18 años</p> <p>La edad mínima de los solicitantes podría variar en función de la legislación nacional de los países asociados y de los itinerarios de aprendizaje específicos</p> <p>*Mínimo de 16 años con el consentimiento de los padres</p>
Idioma:	<p>La cualificación se desarrolla en inglés y se traduce a todos los idiomas de los socios para que se ofrezca también en el idioma nacional.</p> <p>Dado que contiene también componentes de movilidad, la lengua de trabajo para los módulos de movilidad es el inglés y se requiere un nivel mínimo (B1 según el CEFR¹).</p>
<i>Otros requisitos según las especificidades de la legislación del país</i>	

V. PERFIL DE LOS PROFESORES / FORMADORES

Los requisitos de formación y cualificación de los profesores/formadores que impartan la cualificación CHEF se establecerán en detalle para cada curso concreto y de acuerdo con la legislación nacional vigente en los países asociados. Dado que cada uno de los miembros de la Alianza CULINART impartirá la cualificación (o algunos de los módulos de formación que la componen) organizando actividades de formación en paralelo (en un país concreto), deberán seleccionar y comprometer a los profesores/formadores en el curso de tal forma que la formación se considere elegible en el contexto nacional concreto. Para ello, los proveedores tienen que cumplir con la legislación nacional/regional y, en particular, con los requisitos para la selección de profesores/formadores. En algunos casos, las normas educativas estatales para la adquisición de la cualificación de EFP especifican los requisitos para los profesores/formadores sólo en las partes específicas del sector o de la profesión de la educación y formación profesional. Los requisitos también pueden ser diferentes para los profesores en la teoría y los formadores/instructores en la práctica.

A efectos de la cualificación conjunta de FP para "Chef", el consorcio CULINART define los siguientes requisitos generales mínimos* para los formadores/profesores/instructores:

¹ Marco común europeo de referencia para las lenguas



Requisitos para los PROFESORES/FORMADORES (teoría)	Requisitos para los profesores/instructores en formación práctica	Requisitos para los tutores en WBL
Personas con cualificación profesional o titulación superior en especialidades/programas del ámbito del turismo, la hostelería, las tecnologías de la alimentación, etc. correspondientes al módulo formativo que imparten.	Personas con cualificación profesional o título de educación superior en especialidades/programas en los ámbitos del turismo, la hostelería, las tecnologías de la alimentación, etc. correspondientes al módulo formativo que imparten	La formación práctica en un entorno laboral real (WBL) se organiza en una empresa bajo la dirección de un mentor/tutor designado por el empresario. El mentor/tutor es un empleado de la empresa, que posee una cualificación profesional en la profesión en la que se realiza la formación y/o al menos 3 años de experiencia laboral en la misma profesión y ha completado una formación para mentores/tutores (proporcionada por el empresario o las autoridades).

* *Estos requisitos han sido definidos por el consorcio CULINART con el fin de garantizar la calidad de la cualificación obtenida. Podrían ajustarse a la legislación nacional/regional de los países que imparten el curso de cualificación, así como a un contexto específico si se acuerda adicionalmente entre los centros de FP y los proveedores de formación basada en el trabajo.*

VI. INSTALACIONES Y RECURSOS

En general, los requisitos relativos a las instalaciones de formación también suelen estar definidos en la legislación nacional del país de origen del proveedor de EFP. Con el fin de garantizar la calidad de la cualificación conjunta de FP para Chef, el consorcio Culinart define los siguientes requisitos generales mínimos*:

EJEMPLO: Requisitos para las instalaciones

Formación teórica

La formación teórica se imparte en aulas/salones u otros locales adecuados, cuyo mobiliario y equipamiento incluye como mínimo (según lo especificado en el tema de formación): lugar de trabajo del profesor (mesa y silla de trabajo), lugar de trabajo para cada alumno (mesa y silla de trabajo), tablero de estudio, mobiliario (principalmente armarios para diversos fines), lugar para exponer materiales visuales, equipo informático (como un ordenador, equipo técnico - pantalla o monitor, un proyector multimedia y otros equipos didácticos auxiliares. Además, cuando el módulo de formación contiene temas relacionados con las competencias profesionales, se pueden utilizar otras herramientas didácticas auxiliares, como: muestras, catálogos, materiales de vídeo, así como literatura especializada en el campo de la industria. En el caso de los módulos de formación que contengan competencias informáticas, también es necesario que el centro de formación disponga de



un laboratorio informático con un dispositivo independiente para el profesor y para cada alumno, acceso a Internet y a los programas informáticos previstos para la industria.

Formación práctica

La cocina/restaurante para la formación práctica dentro de la institución que imparte la EFP debe estar equipada con un lugar de trabajo separado para cada alumno y un lugar de trabajo para el profesor, así como el equipo de cocina mínimo necesario para la formación con el fin de obtener las competencias deseadas (como un fregadero, encimeras, equipo de cocina -fogones, hornos de convección, cocinas, etc., refrigeradores, ventilación, balanzas y otras herramientas de medición y pequeñas, armarios de cocina y almacenamiento, vajilla de cocina y mesa, cubiertos y utensilios, equipo de catering y otros equipos y maquinarias especializados. Además, durante la formación práctica, los alumnos y los formadores deben ir equipados con equipos de protección personal como ropa, calzado, guantes, gorros, etc.

** Estos requisitos han sido definidos por el consorcio CULINART con el fin de garantizar la calidad de la cualificación obtenida. Podrían ajustarse a la legislación nacional/regional de los países que imparten el curso de cualificación, así como a un contexto específico si se acuerda adicionalmente entre los centros de FP y los proveedores de formación profesional.*

Siguiendo los procedimientos de acreditación dentro de los países asociados para la cualificación conjunta de FP para "Chef", los socios de CULINART pueden ajustar los parámetros aquí definidos con el fin de abordar los requisitos de la legislación nacional/regional. Al desarrollar las solicitudes de acreditación, deberán además:

- Especificar los lugares para la formación teórica: aulas, salas, unidades de formación, etc.
- Especificar los lugares para la formación práctica: talleres de formación, laboratorios, secciones, unidades, granjas, establecimientos de restauración, unidades financieras, cooperativas, agencias gubernamentales, etc.
- Describir el equipamiento y el mobiliario necesarios para que la formación forme las competencias establecidas en la cualificación.
- Describir los requisitos de las herramientas, máquinas, equipos, ordenadores, informática, documentación técnica, etc. necesarios.

VII. ORIENTACIÓN SOBRE LA ORGANIZACIÓN DE LA FORMACIÓN y la impartición del plan de estudios

Preparación del curso:

Antes de ofrecer e impartir la cualificación, las organizaciones proveedoras deben establecer lo siguiente:

- Elaborar un programa de clases del curso de formación distribuyendo la carga de trabajo según el contexto específico del curso y los recursos disponibles del proveedor
- Adecuar los locales e instalaciones según los requisitos del módulo de formación concreto (véase el capítulo VI)
- Seleccionar a los profesores, formadores e instructores que impartirán la formación (véase el capítulo V)
- Seleccionar y preparar los materiales de formación y/o el entorno (de aprendizaje electrónico)



- Organizar el aprendizaje basado en el trabajo con una empresa de acogida de la industria (si procede)
- Preparar el acuerdo de aprendizaje con los alumnos (si procede)
- Revisar y complementar las lecturas requeridas y recomendadas por módulo (según la lengua de impartición de la cualificación, puede excluir algunos títulos o añadir lecturas en la lengua nacional). También comprobar si hay REA nuevos y actualizados que puedan añadir valor a la formación. Los recursos se consideran por defecto gratuitos y abiertos para los alumnos.

Estructura del plan de estudios:

Aunque se basa en los Resultados de Aprendizaje identificados para la cualificación de CHEF, el plan de estudios se compone de temas (principales y subtemas) en los que se estructuran los contenidos de la formación al impartir el curso de cualificación. Los temas principales son clave para la adquisición completa de las competencias y se componen de subtemas sugeridos que los proveedores de formación deberían incluir en la formación. Por supuesto, estos temas pueden ajustarse o complementarse con otros subtemas clave requeridos por el contexto particular en el que se imparte la cualificación.

Dentro de la estructura del plan de estudios se distribuye una carga de trabajo general de horas de estudio para cada tema principal, mientras que el número específico de horas asignadas a cada subtema dentro del tema principal se deja a la decisión del proveedor de EFP o del formador, que es libre de determinar el número de horas para el subtema según el contexto particular y los recursos disponibles de la organización que imparte la formación (por ejemplo p. ej., recursos humanos: profesores, formadores, instructores, etc.; recursos tecnológicos: ordenadores y equipos informáticos, instalaciones y locales de formación, etc.; recursos educativos: materiales de estudio y formación disponibles, libros para estudiantes, presentaciones, plataformas y/o software de aprendizaje electrónico, materiales de vídeo, etc.).

De forma análoga, la distribución del número de horas de estudio por subtema entre los diferentes métodos de impartición de la formación (aprendizaje y enseñanza) es flexible y se proporciona para que la organización de impartición de la cualificación decida, de nuevo -según los recursos de formación disponibles- siempre que cumpla con el número total de horas planificadas para el método de impartición concreto cuando se trate del módulo completo. Por ejemplo, si un proveedor de EFP utiliza una plataforma de aprendizaje electrónico para impartir los cursos, podría cargar en ella materiales de formación (como libros de módulos, presentaciones, cuestionarios, ejercicios, etc.) a través de los cuales los alumnos pueden adquirir los conocimientos necesarios y también ser evaluados en un modo de aprendizaje electrónico, por lo que las horas de estudio de contacto (conferencias, seminarios, etc.) no serán necesarias en tal medida. O si el proveedor de EFP puede ofrecer recursos escritos o de vídeo para que los alumnos estudien en casa, por ejemplo, un subtema, éstos se planificarán dentro de su preparación para el autoaprendizaje, con lo que se necesitarán menos horas para la preparación en clase.

Esto da flexibilidad a las instituciones que proporcionan la cualificación para observar el contexto particular y los recursos disponibles y, al mismo tiempo, asegura la forma equilibrada y completa de impartir el curso siguiendo el mismo marco y estructura.

A continuación, se muestra un ejemplo de la distribución de la carga de trabajo prevista en el módulo 1 entre los subtemas y según los métodos de impartición previstos:



CHEF Curriculum Training course class schedule (EXAMPLE)

Module 1								
Salud y seguridad, higiene y protección del medio ambiente	<i>Clases</i>	<i>Seminarios/ ejercicios</i>	<i>Actividades de autoaprendizaje</i>	<i>Prácticas de formación (en el centro de FP)</i>	<i>Aprendizaje basado en el trabajo (en la empresa)</i>	<i>Aprendizaje en línea</i>		TOTAL
Carga de trabajo del módulo:	41	10	4	4	0	4		65
Tema 1.1: Salud y seguridad en el trabajo (según la normativa específica del país)								6
1.1.1. Términos básicos y normas de seguridad y salud en el trabajo. Requisitos y normas de seguridad y salud en el trabajo.	1							1
1.1.2. Conceptos de riesgo. Accidentes de trabajo.	1							1
1.1.3. Primeros auxilios básicos en relación con el entorno laboral.	1							1
1.1.4. Procedimientos de emergencia: medidas y plan de actuación ante catástrofes naturales, accidentes, incendios.	1							1
1.1.5. Elaboración de un plan/estrategia de seguridad y salud en el trabajo.		1						1
1.1.6. Ropa de trabajo y equipos de protección personal específicos	1							1
Tema 2.1: Legislación y prácticas alimentarias								7
2.1.1. Normativa (europea y nacional) relativa a la seguridad alimentaria	1							1
2.1.2. Principios y etapas del sistema APPCC	1	1		1				3
2.1.3. Llevar la contabilidad de la seguridad alimentaria	1							1
2.1.4. Medidas específicas de control de riesgos	1			1				2



Tema 2.2 Higiene y seguridad en la cocina								10
2.2.1. Principios esenciales de la seguridad alimentaria	1							1
2.2.2. Procedimientos de manipulación y seguridad de los alimentos	1							1
2.2.3. Manipulación de productos químicos y sustancias peligrosas	1							1
2.2.4. Conservación y etiquetado de productos		1						1
2.2.5. Buenas prácticas de almacenamiento de productos alimentarios		1	1					2
2.2.6. Higiene personal y del personal	1							1
2.2.7. Desinfección del local	1			1				2
2.2.8. Enfermedades alimentarias	1							1
Tema 3.1 Principios de sostenibilidad y eficiencia de los recursos								6
3.1.1. Definición y gobernanza	1							1
3.1.2. Abastecimiento de alimentos	1							1
3.1.3. Prácticas de sostenibilidad		1						1
3.1.4. Principios de protección del medio ambiente	1							1
3.1.5. 3.1.5. Las tres "R": reducir, reutilizar y reciclar	1							1
3.1.6. Productos sin OGM	1							1
Tema 3.2 Responsabilidad Social de la empresa								2
3.2.1. Definición de la RSE	1							1
3.2.2. Teoría de la triple cuenta de resultados	1							1
Tema 3.3 Innovaciones y tendencias culinarias hacia el uso eficiente de los recursos								6
3.3.1. Compras locales	1							1
3.3.2. Proceso de cocina circular	1							1
3.3.3. 3.3.3. Agricultura ecológica	1							1
3.3.4. Planificación del compostaje y de las materias primas	1							1



3.3.5. Donación de alimentos	1						1
3.3.6. Cocinas neutras en carbono	1						1
Tema 4.1 Productos alimenticios y gestión de la cadena alimentaria							10
4.1.1. Enfoque basado en el ciclo de vida en el sector de la alimentación	1	1					2
4.1.2. Cadena de suministro de alimentos	1	1				1	3
4.1.3. Procesamiento de alimentos respetuoso con el medio ambiente	1		1			1	3
4.1.4. Diversidad y estacionalidad		1				1	2
Tema 4.2 Gestión de residuos							8
4.2.1. Prevención y gestión de residuos en la actividad culinaria	1	1					2
4.2.2. Reciclaje en la empresa culinaria	1		2				3
4.2.3. Alternativas a los residuos: deshidratación, fermentación, conservación, etc.	1			1		1	3
Tema 5.1 Principios y prácticas medioambientales							6
5.1.1. Legislación medioambiental	1						1
5.1.2. Impacto climático de las industrias agrícolas y turísticas	1		1				2
5.1.3. Fuentes de contaminación ambiental durante el proceso de trabajo	1						1
5.1.4. Aparatos energéticamente eficientes; reducción del consumo de energía	1			1			2
Tema 5.2 Etiquetas y prácticas ecológicas							4
5.2.1. Procesos de certificación	1						1
5.2.2. Menús sostenibles		1					1
5.2.3. Restaurantes y cocinas ecológicas/veganos/de comercio justo	1						1
5.2.4. Prácticas ecológicas	1						1
TOTAL	41	10	4	6	0	4	65



Reconocimiento y transmisión

La cualificación conjunta de FP desarrollada para "Chef" será impartida (inicialmente) por la Alianza CULINART establecida, una estructura de cooperación que facilita la inauguración de la nueva cualificación conjunta desarrollada y mantendrá su impartición después de la vida del proyecto. La Alianza se basa en un Acuerdo Marco para la impartición de la cualificación conjunta y en un Memorando de Entendimiento sobre el reconocimiento de los resultados del aprendizaje.

Aunque la cualificación "Chef" está estructurada en unidades de resultados de aprendizaje y cada unidad está representada con su peso relativo (porcentaje) hacia la cualificación completa, con el fin de dar una representación numérica más simple y un reconocimiento más fácil (y la transferencia) de los resultados de aprendizaje alcanzados a nivel institucional dentro de la asociación CULINART para esta experiencia piloto, el consorcio CULINART introducirá un sistema de asignación de puntos para cada unidad de resultado de aprendizaje dentro de la cualificación, basado en el enfoque ECVET.

Dado que las diferentes etapas de adopción del ECVET en los países asociados siguen siendo un reto, y que la alineación de los sistemas no es posible en la práctica, a los efectos del proyecto CULINART el consorcio CULINART acuerda que el número total de horas de la cualificación conjunta de FP recientemente desarrollada para "Chef" es de 1300 y la Alianza CULINART adopta un sistema de créditos de 1 punto ECVET = 20 horas de aprendizaje total que se utilizará para la validación y el reconocimiento de los resultados de aprendizaje evaluados en los diferentes contextos de impartición (por los socios de CULINART y/o los miembros de la Alianza). Para ello, se atribuyen a la cualificación global 65 créditos ECVET. Siguiendo la estructura del plan de estudios, cada módulo tiene un número determinado de puntos ECVET asignados y relacionados con la consecución de los resultados de aprendizaje previstos que componen el módulo.

Por lo tanto, siguiendo los principios del ECVET, los alumnos matriculados en la cualificación CULINART "Chef" recibirán el reconocimiento de los puntos ECVET logrados a través de las unidades de resultados de aprendizaje completadas (módulos del plan de estudios debidamente evaluados, validados y registrados), incluso si el alumno no ha completado con éxito el número total de unidades necesarias para obtener la cualificación completa. Esto también facilita la movilidad del ECVET dentro de la asociación al conceder el reconocimiento de los períodos de aprendizaje realizados en el extranjero. Cuando un alumno completa con éxito un módulo del plan de estudios (respectivamente un conjunto de resultados de aprendizaje esperados para la unidad en particular), los resultados alcanzados serán probados y el alumno ganará los puntos ECVET asignados a esa unidad de LOs, y por lo tanto obtendrá el número determinado de créditos.

La transferencia de créditos se refiere entonces al proceso de tomar ciertos resultados de aprendizaje logrados en un contexto y transferirlos a otro contexto (dentro de la asociación y la Alianza CULINART). En la práctica, esto se llevará a cabo mediante la validación y el reconocimiento de los créditos ECVET concedidos a los alumnos por parte de todas las instituciones asociadas dentro de la Alianza CULINART, basándose en los resultados evaluados. En el marco del proyecto CULINART, la transferencia de créditos está prevista en el Memorando de Entendimiento.

Otro beneficio para los alumnos de la estructura de unidades del plan de estudios es que ofrece oportunidades para vías más flexibles o individualizadas para la obtención de la cualificación - la formación podría ser asistida en diferentes países (incluso en la movilidad de aprendizaje), el alumno puede tomar una o unas pocas unidades a la vez de acuerdo a sus preferencias personales y la disponibilidad, y sobre todo - el alumno puede "saltar" la formación en algunas unidades para las que él / ella puede demostrar que los ya se



adquieran en el aprendizaje informal y no formal. Para la aplicación del enfoque ECVET y el reconocimiento de los resultados de aprendizaje conseguidos en contextos de aprendizaje informal y no formal o fuera del ámbito del Memorando de Entendimiento CULINART (por ejemplo, en un centro de EFP que no forme parte de la Alianza), los socios aplicarán los procedimientos y mecanismos para la identificación, validación y reconocimiento de estos resultados de aprendizaje previstos en la legislación respectiva (o según lo dispuesto por la institución competente que esté facultada para conceder unidades/calificaciones o para otorgar créditos a nivel nacional). Los socios se esforzarán por finalizar la validación de los procedimientos de aprendizaje informal y no formal mediante la concesión de las unidades correspondientes y los puntos ECVET asociados (siempre que sea posible) y evitar así la duplicación de esfuerzos para la colocación de la formación cuando el alumno ya haya alcanzado los resultados de aprendizaje previstos en un contexto externo.

Para más detalles sobre la asignación de puntos ECVET y la transferencia de créditos, véase el Memorando de Cooperación de Culinart.

No. Ref. Proyecto 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

CULINART: Diseño de una cualificación conjunta de FP en artes culinarias e itinerarios piloto de formación continua está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea.

El apoyo de la Comisión Europea para la producción de esta publicación no constituye una aprobación del contenido, el cual refleja únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.