

FICHA TÉCNICA DE LA ACCIÓN FORMATIVA A DESARROLLAR

COCINA

(RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

1. ESTRUCTURA DE LA ACCIÓN FORMATIVA

HORAS A ACREDITAR		1056 horas
Formación Específica (Teórico-Práctica)	Presencial (500 horas)	730 horas
	Teleformación (230 horas)	
Prácticas Profesionales no laborales tutorizadas		180 horas
Seguimiento Grupal (Prácticas profesionales no laborales)		18 horas
Módulos Transversales	Fomento de las Nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación (Presencial)	10 horas
	Fomento de la Igualdad de Oportunidades entre Hombres y Mujeres (Teleformación)	10 horas
	Fomento del Cuidado y Respeto al Medioambiente (Teleformación)	5 horas
	Fomento de la no Discriminación y Lucha contra la Exclusión Social (Teleformación)	5 horas
Módulos Complementarios	Prevención de Riesgos Laborales (Teleformación)	5 horas
	Curso Homologado para la obtención del Certificado de Manipulación de Alimentos de Mayor Riesgo (Presencial)	8 horas
	Taller de Fomento de la Cultura Ético-Emprendedora (Presencial + Teleformación)	15 horas
Orientación Profesional (Sesiones Grupales y Tutorías Individualizadas)		70 horas
<p><i>*Las actuaciones detalladas en las celdas sombreadas se realizarán por personal técnico de Diputación, por tanto no son objeto de contrato en el presente pliego.</i></p>		

2. PROGRAMA

MÓDULO FORMATIVO 1 MF0711_2: SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA	40 horas (Presencial) 20 horas (Teleformación)	60 horas
MÓDULO FORMATIVO 2 MF0259_2: OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO	50 horas (Presencial) 20 horas (Teleformación)	70 horas
MÓDULO FORMATIVO 3 MF0260_2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	130 horas (Presencial) 60 horas (Teleformación)	190 horas
UNIDAD FORMATIVA 3.1	40 horas (Presencial) 20 horas (Teleformación)	60 horas
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS		
UNIDAD FORMATIVA 3.2	40 horas (Presencial) 20 horas (Teleformación)	60 horas
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS		
UNIDAD FORMATIVA 3.3	50 horas (Presencial) 20 horas (Teleformación)	70 horas
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA		
MÓDULO FORMATIVO 4 MF0261_2: TÉCNICAS CULINARIAS	160 horas (Presencial) 80 horas (Teleformación)	240 horas
UNIDAD FORMATIVA 4.1	50 horas (Presencial) 20 horas (Teleformación)	70 horas
ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS		

UNIDAD FORMATIVA 4.2	40 horas (Presencial) 20 horas (Teleformación)	60 horas
ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS		

UNIDAD FORMATIVA 4.3	50 horas (Presencial) 20 horas (Teleformación)	70 horas
ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA		

UNIDAD FORMATIVA 4.4	20 horas (Presencial) 20 horas (Teleformación)	40 horas
ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES		

MÓDULO FORMATIVO 5 MF0262_2: PRODUCTOS CULINARIOS	120 horas (Presencial) 50 horas (Teleformación)	170 horas
--	--	------------------

UNIDAD FORMATIVA 5.1	20 horas (Presencial) 10 horas (Teleformación)	30 horas
COCINA CREATIVA O DE AUTOR		

UNIDAD FORMATIVA 5.2	60 horas (Presencial) 20 horas (Teleformación)	80 horas
COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL		

UNIDAD FORMATIVA 5.3	40 horas (Presencial) 20 horas (Teleformación)	60 horas
DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS		

MP0017: MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES	180 horas
---	------------------

SEGUIMIENTO GRUPAL (PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES)	18 horas
--	-----------------

MÓDULOS TRANSVERSALES		30 horas
FOMENTO DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (Presencial)	<ul style="list-style-type: none"> - Componentes del ordenador - Ofimática básica - Internet como herramienta para la búsqueda de empleo - Otros programas 	10 horas
FOMENTO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES ENTRE HOMBRES Y MUJERES (Teleformación)	<ul style="list-style-type: none"> - Concepto de género - Cultura y roles de género - Incorporación de la mujer al mercado laboral - Lenguaje no sexista - Conciliación de la vida laboral u familiar - Corresponsabilidad 	10 horas
FOMENTO DEL CUIDADO Y RESPETO AL MEDIOAMBIENTE (Teleformación)	<ul style="list-style-type: none"> - El medio ambiente - Aire y agua - La biodiversidad - Los residuos - La energía - El desarrollo sostenible: ¿Qué podemos hacer nosotros? 	5 horas
FOMENTO DE LA NO DISCRIMINACIÓN Y LUCHA CONTRA LA EXCLUSIÓN SOCIAL (Teleformación)	<ul style="list-style-type: none"> - Conceptos relacionados con la exclusión social - Plan Nacional y Plan Andaluz contra la exclusión social 	5 horas

MÓDULOS COMPLEMENTARIOS		28 horas
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (Teleformación)	<ul style="list-style-type: none"> - Ley de PRL - Conceptos básicos - Factores de riesgo - Actividad preventiva 	5 horas
TALLER DE FOMENTO DE LA CULTURA ÉTICO-EMPREENDEDORA (Presencial y	<ul style="list-style-type: none"> - A determinar por el Equipo Técnico Central 	15 horas
CURSO HOMOLOGADO PARA LA OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO (Presencial)	<ul style="list-style-type: none"> - Los riesgos de la salud - Principales causas de contaminación y tipos de contaminación - Origen y transmisión de los contaminantes - Contribución a las enfermedades de transmisión alimentaria - Medidas básicas para la prevención de la contaminación 	8 horas
ORIENTACIÓN PROFESIONAL		70 horas

3. PERFILES DE DOCENTES

3.1 FORMACIÓN ESPECÍFICA

Módulos Formativos	Acreditación Requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la Unidad de Competencia	Experiencia docente requerida en el ámbito de la Unidad de Competencia y formación metodológica
MF0711_2: Seguridad e Higiene y protección ambiental en hostelería	Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Licenciatura en Farmacia. Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética.		
MF0259_2: Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento		Al menos un año, acreditado mediante la presentación de contratos y fe de vida laboral.	Experiencia docente de al menos 600 Horas relacionada con los contenidos a impartir. Formación complementaria: metodología didáctica y similares
MF0260_2: Preelaborar y conservar alimentos	Ciclo Superior de Restauración		
MF0261_2: Técnicas culinarias			
MF0262_2: Productos culinarios			

(*) En el caso de Módulos con Teleformación se seguirá lo establecido en la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre, por la que se desarrolla el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, en la que se regulan las condiciones relativas a la impartición de la formación referida a los certificados de profesionalidad en la modalidad de teleformación.

3.2 MÓDULOS TRANSVERSALES

Módulos	Requisitos Mínimos
Fomento de las Nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación (Presencial)	Formación en Metodología Didáctica (mínimo 50 horas) y Formación o Experiencia Profesional en el Fomento de las Nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación
Fomento de la Igualdad de Oportunidades entre Hombres y Mujeres (Teleformación)	
Fomento del Cuidado y Respeto al Medioambiente (Teleformación)	Formación en metodología didáctica. Formación y/o experiencia profesional relacionada con la materia.
Fomento de la no Discriminación y Lucha contra la Exclusión Social (Teleformación)	

3.3. MÓDULOS COMPLEMENTARIOS

Módulos	Requisitos Mínimos
Prevención de Riesgos Laborales (Teleformación)	Formación en Metodología Didáctica (mínimo 50 horas) y Formación o Experiencia Profesional en Prevención de Riesgos Laborales
Curso Homologado para la obtención del Certificado de Manipulación de Alimentos de Mayor Riesgo (Presencial)	Empresa de formación inscrita en el Registro de Empresas y Entidades de formación de manipuladores de alimentos de Andalucía

4. EQUIPAMIENTO Y RECURSOS DIDÁCTICOS.

1.- Equipamiento mínimo por aula			
Espacio Formativo	Equipamiento	Responsable de suministrar	Plazo
Aula de gestión	16 Equipos informáticos (15 para el alumnado y 1 para el/la docente)	4 equipos a suministrar por la empresa adjudicataria (3 para el alumnado y 1 para el/la docente)	Inicio de la acción formativa
		12 equipos a suministrar por Diputación de Granada/entidades socias	Beca de inclusión digital
	Conexión a Internet para 16 equipos informáticos	Diputación de Granada/entidades socias	Inicio de la acción formativa
	Cañón de proyección	Empresa adjudicataria	Inicio de la acción formativa
	Software específico de la especialidad	Empresa adjudicataria	Inicio de la acción formativa
	1 pizarra /papelógrafo	Diputación de Granada/entidades socias	Inicio de la acción formativa
	Mesa y silla para docente y alumnado	Diputación de Granada/entidades socias	Inicio de la acción formativa
	Material de escritorio para aula	Diputación de Granada	Inicio de la acción formativa
Taller de cocina	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Horno microondas. - 2 Tolvas o silos para patatas y cebollas. - 1 Juego de brazos combinados (batidor /tritador). - 1 Batidora amasadora (de 4 a 4,5 litros de capacidad). - 1 Exprimidor de cítricos. - 1 Cortadora de fiambres. - 1 Máquina para hacer vacío. - 1 Dispensador industrial rollo de papel. - Balanzas eléctricas de 10 kg aprox. (cocina y repostería). - 1 Botiquín. - Contenedor especial para basura de 56 cm de diámetro y 70 cm de altura. - Herramientas. - Batería. - Elementos de protección. 	Diputación de Granada	Inicio de la acción formativa

2.- Material para prácticas en aula

30 juegos de Cuchillo cebollero, puntilla y pelador con su funda correspondiente (1 por alumno/a)	Diputación de Granada	Inicio de la unidad formativa correspondiente
La cantidad de material y número de unidades de utensilios, maquinarias y herramientas será suficiente para 15 personas por acción formativa.		

3.- Material didáctico para cada alumno/a

Material	Responsable de suministrar	Plazo
15 Manual(es) o libro (s) de texto para cubrir la totalidad de las unidades formativas (por acción formativa).	Diputación de Granada	Inicio de la acción formativa
18 Bolsa maletín textil portadocumentos 37 x 28 x 8 cm. Asas y costuras reforzadas. Serigrafiado con los logotipos del Proyecto (por acción formativa).		

4.- Equipación por alumno/a para prácticas en aula

Equipación	Responsable de suministrar	Plazo
60 Pantalones y chaquetas de cocina (2 por alumno/a) Chaqueta negra unisex con bordado/serigrafía con los logotipos del Proyecto Pantalón negro unisex	Diputación de Granada	Inicio de la acción formativa
60 Delantales de cocina (2 por alumno/a) serigrafiado con los logotipos del Proyecto		
30 Bandanas de cocina (1 por alumno/a)		
30 pares de zuecos cerrados con velcro (1 por alumno/a)		

5. HORARIO DE IMPARTICIÓN

FASE DE FORMACIÓN ESPECÍFICA TEÓRICO- PRÁCTICA				
TEMPORIZACIÓN SEMANAL				
Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
FORMACIÓN ESPECÍFICA 5,5 h (9 -14'30 h)	FORMACIÓN ESPECÍFICA 5,5 h (9 -14'30 h)	FORMACIÓN ESPECÍFICA 5,5 h (9 -14'30 h)	FORMACIÓN ESPECÍFICA 5,5 h (9 -14'30 h)	ORIENTACIÓN PROFESIONAL 2,5 h (9 -11'30 h) FORMACIÓN ESPECÍFICA 3h (11'30 -14'30 h)

FASE DE PRÁCTICAS PROFESIONALES (*)				
TEMPORIZACIÓN SEMANAL				
Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
TUTORIZACIÓN PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES 6 h	ORIENTACIÓN PROFESIONAL 2,5 h (9 -11'30 h) SEGUIMIENTO grupal/individual PRÁCTICAS PROFESIONALES 5 h (9'00 -14'00 h)			

(*) Los horarios y días establecidos para la realización de las prácticas profesionales y para el seguimiento grupal en aula, se adecuarán a las necesidades de las empresas, pudiendo realizarse prácticas y seguimientos en cualquier horario y día de la semana, (incluidos fin de semana y festivos), si así se requiere.

6. ÁMBITO GEOGRAFICO

(Relación de las localidades donde se imparte la acción formativa)

- Mancomunidad de municipios de la comarca de Alhama: Zafarraya
- Consorcio para el desarrollo de los Montes Orientales: Municipio por determinar.

7. CRONOGRAMA

SEMANAS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
F. ESPECÍFICA (MÓDULO 1)	■	■																										
TELEFORMACIÓN (MÓDULO 1)	■	■																										
F. ESPECÍFICA (MÓDULO 2)		■	■	■																								
TELEFORMACIÓN (MÓDULO 2)		■	■	■																								
F. ESPECÍFICA (MÓDULO 3)				■	■	■	■	■	■																			
TELEFORMACIÓN (MÓDULO 3)				■	■	■	■	■	■																			
F. ESPECÍFICA (MÓDULO 4)									■	■	■	■	■	■	■													
TELEFORMACIÓN (MÓDULO 4)									■	■	■	■	■	■	■													
F. ESPECÍFICA (MÓDULO 5)																■	■	■	■	■								
TELEFORMACIÓN (MÓDULO 5)																■	■	■	■	■								
PRÁCTICAS PROFESIONALES																						■	■	■	■	■	■	■
SEGUIMIENTO DE PRÁCTICAS																						■	■	■	■	■	■	■
MÓDULOS TRANSVERSALES			■	■	■	■	■	■	■	■																		
MÓDULOS COMPLEMENTARIOS									■	■	■	■	■	■	■													
ORIENTACIÓN PROFESIONAL	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

■	FORMACIÓN ESPECÍFICA TEORICO-PRÁCTICA
■	FORMACIÓN ESPECÍFICA TEORICO-PRÁCTICA (TELEFORMACIÓN)
■	PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES
■	MÓDULOS TRANSVERSALES
■	MÓDULOS COMPLEMENTARIOS
■	ORIENTACIÓN PROFESIONAL
■	SEGUIMIENTO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES