

FICHA TÉCNICA DE LA ACCIÓN FORMATIVA A DESARROLLAR

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

(RD 1376/2008 de 1 de Agosto)

1. ESTRUCTURA DE LA ACCIÓN FORMATIVA

HORAS A ACREDITAR		541 horas
Formación Específica (Teórico-Práctica)		314,5 horas
Prácticas Profesionales Tutorizadas		96 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
	Taller de Fomento de la Cultura Ético-Emprendedora (Presencial + Teleformación)	15 horas
	Curso Homologado para la obtención del Certificado de Manipulación de Alimentos de Mayor Riesgo (Presencial)	8 horas
	Taller de Habilidades Socioprofesionales (Teleformación)	10 horas
Orientación Profesional (Sesiones Grupales y Tutorías Individualizadas)		50 horas
Seguimiento Grupal (Prácticas)		12,5 horas

2. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO FORMATIVO 1 APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS	124,5 horas
UNIDAD FORMATIVA 1.1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO- SANITARIAS EN RESTAURACIÓN	30 horas
UNIDAD FORMATIVA 1.2. APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA	34,5 horas
UNIDAD FORMATIVA 1.3. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIAS	60 horas
MÓDULO FORMATIVO 2 ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA	190 horas
UNIDAD FORMATIVA 2.1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO- SANITARIAS EN RESTAURACIÓN	30 horas
UNIDAD FORMATIVA 2.2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA	90 horas
UNIDAD FORMATIVA 2.3. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS	60 horas
UNIDAD FORMATIVA 2.4. ESPECIALIZACIÓN EN CORTE DE JAMÓN	10 horas
PRÁCTICAS PROFESIONALES	96 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

MODULOS COMPLEMENTARIOS		38 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 Teleformación)	<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
TALLER DE HABILIDADES SOCIOPROFESIONALES (Teleformación)	<ul style="list-style-type: none"> - La competencia social - Habilidades sociales, sus características y sus componentes - Aprendizaje de las habilidades sociales - Los estilos de comportamiento y de comunicación 	10 horas
ORIENTACIÓN PROFESIONAL		50 horas
SEGUIMIENTO GRUPAL		12,5 horas

3. PERFILES DE DOCENTES

3.1. FORMACIÓN ESPECÍFICA

Módulos Formativos	Acreditación Requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la Unidad de Competencia
Con Acreditación (*)		
Aprovisionamiento, Preelaboración y Conservación Culinarias	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos • Licenciado en Veterinaria • Técnico Superior en Restauración Y Técnico en Cocina • Certificado de Profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración 	1 años (*)
Elaboración Culinaria Básica	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos • Licenciado en Veterinaria • Técnico Superior en Restauración Y Técnico en Cocina • Certificado de Profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración 	1 años (*)

(*) En el caso de no poseer Acreditación, la Experiencia Profesional requerida en el ámbito de la Unidad de Competencia será de 3 años

3.2. MÓDULOS TRANSVERSALES

Módulos	Requisitos Mínimos
Fomento de las Nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación	Formación en metodología didáctica (mínimo 50 horas) y formación o experiencia profesional en <i>el fomento de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación.</i>
Fomento de la Igualdad de Oportunidades entre Hombres y Mujeres	Formación en metodología didáctica (mínimo 50 horas) y formación o experiencia profesional en <i>el fomento de la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.</i>
Fomento del Cuidado y Respeto al Medioambiente	Formación en metodología didáctica (mínimo 50 horas) y formación o experiencia profesional en <i>el fomento del cuidado y respeto al medioambiente.</i>
Fomento de la no Discriminación y Lucha contra la Exclusión Social	Formación en metodología didáctica (mínimo 50 horas) y formación o experiencia profesional en <i>el fomento de la no discriminación y lucha contra la exclusión social.</i>

3.3. MÓDULOS COMPLEMENTARIOS

Módulos	Requisitos Mínimos
Prevención de Riesgos Laborales	Formación en metodología didáctica (mínimo 50 horas) y formación o experiencia profesional en <i>prevención de riesgos laborales.</i>
Curso Homologado para la obtención del Certificado de Manipulación de Alimentos de Mayor Riesgo	Formación en metodología didáctica (mínimo 50 horas) y formación o experiencia profesional en <i>manipulación de alimentos de mayor riesgo.</i>
Taller de Habilidades Socioprofesionales	Formación en metodología didáctica (mínimo 50 horas) y formación o experiencia profesional en <i>habilidades sociales.</i>

4. HORARIO DE IMPARTICIÓN

FASE DE FORMACIÓN ESPECÍFICA TEÓRICO- PRÁCTICA				
TEMPORIZACIÓN SEMANAL				
L	M	X	J	V
FORMACIÓN ESPECÍFICA 5 h (9 -14'00 h)	FORMACIÓN ESPECÍFICA 5 h (9 -14'00 h)	FORMACIÓN ESPECÍFICA 5 h (9 -14'00 h)	FORMACIÓN ESPECÍFICA 5 h (9 -14'00 h)	ORIENTACIÓN PROFESIONAL 2,5 h (9 -11'30 h) FORMACIÓN ESPECÍFICA 2,5 h (11'30 -14'00 h)

FASE DE PRÁCTICAS PROFESIONALES (*)				
TEMPORIZACIÓN SEMANAL				
L	M	X	J	V
PRÁCTICAS PROFESIONALES 6 h	PRÁCTICAS PROFESIONALES 6 h	PRÁCTICAS PROFESIONALES 6 h	PRÁCTICAS PROFESIONALES 6 h	ORIENTACIÓN PROFESIONAL 2,5 h (9 -11'30 h) SEGUIMIENTO PRÁCTICAS PROFESIONALES 2,5 h (11'30 -14 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, si así se requiere.

5. CRONOGRAMA

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

- FORMACIÓN ESPECÍFICA TEORICO-PRÁCTICA
- PRÁCTICAS PROFESIONALES
- MÓDULOS TRANSVERSALES
- MÓDULOS COMPLEMENTARIOS
- ORIENTACIÓN PROFESIONAL
- SEGUIMIENTO DE PRÁCTICAS