Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

LA COCINA AL VACÍO COMO HERRAMIENTA DE GESTIÓN

Diciembre 2022

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

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	LA COCINA AL VACÍO COMO HERRAMIENTA DE GESTIÓN
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR0060
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Aplicar la técnica del vacío y cocción, conservación, cocción a baja temperatura y regeneración de diferentes grupos de alimentos.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	COCINA AL VACÍO COMO HERRAMIENTA PARA MEJORAR LA GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COCINA	15 horas
Módulo 2	COCINA A BAJA TEMPERATURA	15 horas
Módulo 3	CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, MEDIOAMBIENTALS Y PREVENCIÓN LABORAL EN COCINA	5 horas

Modalidad de impartición

Presencial
Teleformación

Duración de la formación

Duración total en cualquier modalidad de impartición	35 horas
Teleformación	Duración total de las tutorías presenciales: 0 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones / titulaciones	No se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.
Experiencia profesional	No se requiere
Modalidad de teleformación	Además de lo indicado anteriormente, los participantes han de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Técnico o Técnico Superior de la familia profesional de hostelería y turismo. - Certificados de profesionalidad de nivel 2 o 3 de la familia profesional de hostelería y turismo.
Experiencia profesional mínima requerida	Cuando no se posea titulación específica relacionada con el ámbito objeto de la formación, se requerirá al menos, 1 año de experiencia laboral en estas materias.
Competencia docente	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Curso de capacitación docente: formación de formadores o equivalente. - Certificado de profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo o equivalente, o tener formación en metodología didáctica para adultos (mínimo 300 horas). - Acreditar una experiencia docente superior a 300 horas. - Titulaciones universitarias de Psicología/ Pedagogía/ o Psicopedagogía, Máster Universitario de Formación de Formadores u otras acreditaciones oficiales equivalentes
Modalidad de teleformación	Además de cumplir con las prescripciones establecidas anteriormente, los tutores-formadores deben acreditar una formación, de al menos 30 horas, o experiencia, de al menos 60 horas, en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30.0 m²	2.0 m² / participante
Taller de cocina	45.0 m²	3.0 m² / participante

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

Taller de cocina	- Plancha - Freidora - Horno combinado - Horno microondas - Tolvas o silos para patatas y cebollas - Juego de brazos combinados (batidor /triturador) - Mesa para las demostraciones del profesor - Batidoras amasadoras - Cortadora de fiambres - Máquina de picar carne - Tajo para cortar carne - Abatidor de temperatura - Máquina para hacer vacío - Ronner - Envasadora al vacío - Frigoríficos y/o cámaras frigoríficas - Mesas de trabajo (convencionales y/o frías) - Seno de fregadero de acero inoxidable - Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza - Congeladores en forma de armario o de arcón - Armarios frigoríficos o cámaras frigoríficas - Lavamanos a pedal - Esterilizador de cuchillos - Balanzas eléctricas - Botiquín. - Contenedor de basura - Herramientas - Batería - Elementos de protección - Laminadora - Armario de fermentación

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

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

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

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

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

Aula virtual

Características
• La impartición de la formación mediante aula virtual se ha de estructurar y organizar de forma que se garantice en todo momento que exista conectividad sincronizada entre las personas formadoras y el alumnado participante así como bidireccionalidad en las comunicaciones. • Se deberá contar con un registro de conexiones generado por la aplicación del aula virtual en que se identifique, para cada acción formativa desarrollada a través de este medio, las personas participantes en el aula, así como sus fechas y tiempos de conexión.

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

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

Plataforma de teleformación

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

- **Infraestructura:**

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

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

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

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

- **Software:**

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

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

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

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

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

- **Servicios y soporte:**

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

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

- Personalización con la imagen institucional de la administración laboral correspondiente, con las pautas de imagen corporativa que se establezcan.
  Con el objeto de gestionar, administrar, organizar, diseñar, impartir y evaluar acciones formativas a través de Internet, la plataforma de teleformación integrará las herramientas y recursos necesarios a tal fin, disponiendo, específicamente, de herramientas de:

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

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

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

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

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

Material virtual de aprendizaje:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

50001017 CAMAREROS Y COCINEROS PROPIETARIOS

2621 ANALISTAS DE GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN

5120 CAMAREROS ASALARIADOS

1422 DIRECTORES Y GERENTES DE BARES, CAFETERÍAS Y SIMILARES

1421 DIRECTORES Y GERENTES DE RESTAURANTES

3734 CHEFS

1429 DIRECTORES Y GERENTES DE EMPRESAS DE CATERING Y OTRAS EMPRESAS DE

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

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

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1:	**COCINA AL VACÍO COMO HERRAMIENTA PARA MEJORAR LA GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COCINA**

OBJETIVO

Aplicar la técnica del vacío, como método de conservación y cocción, así como instrumento de mejora en la gestión del restaurante y en la eficiencia del personal de cocina.

DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 15 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Conceptualización de las técnicas usadas en la conservación y preparación de platos de cocina.
- Conocimiento acerca del mantenimiento y gestión de equipos y la maquinaria necesaria para la elaboración de los productos.
- Explicación del vacío como herramienta para mejorar la gestión de un restaurante.

- Posibilidades y aplicaciones del vacío.
- Identificación de otras aplicaciones al vacío

- Descripción de atmósferas modificadas: la IV Gama.
- Explicación del mise-en-place.
- Aplicación de técnicas de gestión a la hora de dirigir al personal de cocina.
- Identificación de las ventajas atribuidas al vacío para la reducción de mermas.
- Conservación de carnes, pescados y vegetales frescos.
- Elaboración de cocinado tradicional y conservación al vacío.
- Regeneración de productos envasados al vacío.
- Explicación de la oxidación y pardeamiento enzimático.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Interés en el conocimiento de nuevas técnicas de cocina.
- Capacidad de aplicación de las técnicas de preparación y conservación de alimentos.
- Capacidad de toma de decisiones en la utilización de los equipos.
- Capacidad organizativa y de gestión en el aprovisionamiento de genero culinario.
- Proactividad en las tareas de la cocina.
- Capacidad resolutiva de problemas en la cocina.
- Capacidad de memorización e identificación de las operaciones sencillas y realización de elaboraciones elementales
- Concienciación de la importancia de las medidas de higiene en la manipulación de alimentos.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: COCINA A BAJA TEMPERATURA

OBJETIVO

Aplicar la técnica de cocción a baja temperatura a diferentes grupos de alimentos, así como conocer las posibilidades que ofrece su utilización.

DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 15 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Descripción y presentación de las diversas técnicas y medidas para la cocina a baja temperatura.
- Importancia de la relación tiempo y temperatura. Tablas de temperatura
- Conocimiento de los sistemas de cocción a baja temperatura.
- Conocimiento y uso de las cocciones directas e indirectas.
- Aplicación de las técnicas para la cocina a baja temperatura.
- Conocimiento sobre la conservación de los alimentos y la baja temperatura
- Identificación y aplicación de otras técnicas basadas en aplicaciones del vacío.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Capacidad de aplicación de las técnicas de preparación a baja temperatura.
- Proactividad en las tareas de la cocina.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3:	CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, MEDIOAMBIENTALS Y PREVENCIÓN LABORAL EN COCINA

OBJETIVO

Aplicar la normativa vigente relativa a las condiciones higiénico-sanitarias, tanto en lo relacionado a las condiciones personales, observando además las medidas de seguridad personal, como en el desarrollo de la manipulación de alimentos

DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 5 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos
  - Definición de calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
  - Identificación de los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.
  - Explicación de los procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
  - Aplicación de los sistemas y métodos de limpieza, y de las técnicas de limpieza de instalaciones y equipos básicos
  - Reconocimiento de los productos de limpieza de uso común. Tipos, clasificación y utilización de los mismos.
  - Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos.
- Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad
  - Explicación de salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
  - Identificación de prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
  - Utilización de uniformes del personal de restaurante-bar
- Aplicación de buenas prácticas medioambientales en el bar-cafetería
  - Aplicación de medidas de protección ambiental
  - Descripción de las condiciones para realización del vertido y evacuación de residuos y desperdicios.
  - Reciclaje, reutilización y reducción de residuos.
  - Aplicación de la reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas. Uso eficiente del agua.
  - Propuesta de medidas correctivas
- Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral
  - Identificación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material
  - Interpretación de las especificaciones
  - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración
  - Aplicación de medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de máquinas, equipos y utensilios.
  - Identificación de situaciones de emergencia: Procedimiento de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escape de gases. Fugas de agua o inundaciones.
  - Reconocimiento de los planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Sensibilización ante las condiciones higiénico-sanitarias
- Concienciación ante la necesidad del reciclaje, reutilización y reducción de residuos

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

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