



PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
ESculpido de FRUTAS Y VERDURAS
HOTR037PO

PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

Noviembre 2018

**PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:
ESCULPIDO DE FRUTAS Y VERDURAS**

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. Familia Profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO

Área Profesional: RESTAURACIÓN

2. Denominación: ESCULPIDO DE FRUTAS Y VERDURAS

3. Código: **HOTR037PO**

4. Objetivo General: Aplicar las técnicas de esculpido, talla y decoración en los diferentes tipos de frutas y verduras, atendiendo a la temporalidad de dichos productos.

5. Número de participantes: Según normativa, el número máximo de participantes en modalidad presencial es de 30.

6. Duración:

Horas totales: 12

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 12

Teleformación:..... 0

7. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:

7.1 Espacio formativo:

AULA POLIVALENTE:

El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.

- Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m² por alumno.
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
- Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
- Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
- PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

En su caso, espacio específico relacionado con la acción formativa:

Taller de cocina.

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

7.2 Equipamientos:

Se contará con todos los medios y materiales necesarios para el correcto desarrollo formativo.

- Pizarra.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Medios audiovisuales.
- Mesa y silla para formador/a.
- Mesas y sillas para alumnos/as.
- Hardware y Software necesarios para la impartición de la formación.
- Conexión a Internet.

En su caso, equipamiento específico necesario para el desarrollo de la acción formativa:

TALLER DE COCINA:

- Cámaras de refrigeración, congelación.
- Vitrinas expositoras normales y dotadas con sistema de refrigeración e iluminación.
- Mesas de trabajo de acero inoxidable.
- Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje.
- Spray f-keep-fresh
- Gubias de varios tamaños y formas.
- Cinceladores.
- Cuchillo thai.
- Film transparente.
- Troqueles.
- Carros auxiliares de acero inoxidable, con ruedas.
- Fregaderos industriales de acero inoxidable y lavamanos de accionamiento no manual, con dispensadores de jabón líquido y de papel de secado desechable.
- Contenedores para basura de accionamiento con pedal y portarrollos de papel desechable.
- Lavavajillas industrial.
- Guantes para la protección.

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

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

8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

9. Requisitos oficiales de los centros:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.

10. CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. TÉCNICA DE ESCULPIR.
2. HERRAMIENTAS DE TRABAJO: SPRAY F-KEEP-FRESH.
 - 2.1. Gubias de varios tamaños.
 - 2.2. Cinceladores.
 - 2.3. El cuchillo thai.
 - 2.4. Film transparente.
 - 2.5. Troqueles.
3. MÉTODOS DE TALLADO.
4. DECORACIÓN DE MESAS.
5. DECORACIÓN DE BUFFET.
6. CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO.