



PROGRAMA FORMATIVO

Preparaciones culinarias a base de huevos

Diciembre 2020

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	PREPARACIONES CULINARIAS A BASE DE HUEVOS
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR11
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Realizar y supervisar preparaciones culinarias y presentaciones a base de huevos.

Relación de módulos de formación

Módulo 1: Preparaciones culinarias a base de huevos 12 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total: 12 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Desempleados sin experiencia laboral con un certificado de profesionalidad o ciclo formativo de la familia profesional. - No se requiere titulación para trabajadores ocupados. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.
Experiencia profesional	Trabajadores (ocupados o desempleados) del sector Hostelería y Turismo prioritariamente de las siguientes ocupaciones: Cocinero/a

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Acreditación equivalente de grado medio o superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. - Certificado de Profesionalidad de y nivel 3 del área profesional de la familia profesional de Hostelería y turismo.
Experiencia profesional mínima requerida	- Con titulación no se requiere experiencia profesional. - Sin titulación: profesionales del sector con 3 años de experiencia profesional en la ocupación de categoría profesional superior.
Competencia docente	6 meses de experiencia docente en el sector o en su defecto, aportar una de las siguientes titulaciones: - Máster del profesorado. - CAP - CP de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo SSCE0110

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m ² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45 m ²	2,4 m ² / participante
Taller de cocina	45 m ²	3 m ² / participante

Espacios formativos	Equipamiento
Aula de gestión	- 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 de proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los alumnos - Software específicos para el aprendizaje de cada acción formativa
Taller de cocina	- Mesa de trabajo convencional y/o fría (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Cocina semiindustrial - 1 Fry top o Plancha - 1 Gratinadora. - 1 Dispensador industrial rollo de papel. - Frigoríficos y/o cámaras frigoríficas para conservar los alimentos (carnes, pescados, hortalizas, productos de pastelería, etcétera) sin mezclarlos. - 1 Esterilizador de cuchillos. - 1 Balanza eléctrica de 10 kg aprox. (cocina y repostería). - 1 Botiquín. - 1 Contenedor especial para basura. - Útiles y herramientas (en cantidad suficiente según el número de alumnos). - Batería de cocina (en cantidad suficiente según el número de alumnos). - Elementos de protección (en cantidad suficiente según el número de alumnos). - Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa. - Se dispondrá del fungible necesario para la realización de las prácticas. - Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénica sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

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.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 5000 Camareros y cocineros propietarios
- 5110 Cocineros asalariados

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: PREPARACIONES CULINARIAS A BASE DE HUEVOS

OBJETIVO

Aprender las categorías comerciales, características, aplicaciones, elaboraciones, presentaciones y supervisar preparaciones culinarias a base de huevos.

DURACIÓN: 12 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de las categorías comerciales de los huevos.
 - Diferentes categorías comerciales
- Identificación de las características del huevo fresco.
 - Tamaño
 - Principales características del huevo fresco
 - Manipulación y conservación
- Conocimiento de las aplicaciones del huevo fresco.
- Conocimiento y realización de elaboraciones a base de huevos.
- Realización de presentaciones a base de huevos.
- Realización de variedad de preparaciones culinarias a base de huevos.
- Elaboración de los huevos según el estado de la cáscara.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
- Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo.
- Respeto a la normativa de Seguridad alimentaria.
- Iniciativa personal en el trabajo
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales

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 explicita, 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.

Los/as alumnos/as realizarán una prueba teórico-práctica que verifique los resultados de aprendizaje descritos para el Módulo 1 en los apartados correspondientes.

- Prueba teórica (conocimientos): Cuestionario de evaluación de diez ítems. La puntuación de apto se obtendrá a partir de 5 puntos, siendo el valor de cada ítem de un punto.
- Prueba práctica para evaluar los resultados de aprendizaje (destrezas cognitivas y prácticas):

Bajo un supuesto debidamente caracterizado por el docente, los/as alumnos/as realizarán (de forma individual o grupal, dependiendo del criterio establecido por el docente) una prueba práctica consistente en la elaboración y presentación de un plato a base de huevos. La calificación de la prueba será apto o no apto en la realización de la misma

La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto. Para superar el módulo lo/as participantes deberán obtener apto en ambas pruebas.