



Solicitud de Subvención Convocatoria Planes 2014

Número de solicitud: 00000269

Emitido el martes 16 de septiembre de 2014 a las 16:40

Acción Formativa

Número Acción Formativa	4
Tipo de Acción Formativa	Vinculada a certificado
Denominación	HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina - (RD 1376/2008 de 1/Agosto BOE nº 216 del 6/09/2008; RD 685/2011 de 13/Mayo BOE nº 137 del 9/Junio/2011) (350 horas)
Participantes	205
Sector	Hostelería
Modalidad	Presencial 270 horas presenciales 80 horas práctica presencial 350 horas totales

Según plan de referencia

Código Certificado	HOTR0108
Denominación Certificado	HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina - (RD 1376/2008 de 1/Agosto BOE nº 216 del 6/09/2008; RD 685/2011 de 13/Mayo BOE nº 137 del 9/Junio/2011) (350 horas)
Tipo de competencia	Priorizada

Costes

Importe máximo según módulo	467.400,00 €
Subvención solicitada	416.150,00 €
Coste hora/participante	5,80 €

Áreas Formativas prioritarias

- Desarrollo tecnológico de los procesos productivos
- Eficiencia energética
- Emprendimiento
- Innovación
- Internacionalización de la empresa
- Logística

Fecha prevista impartición 02/02/2015

Provincias impartición CADIZ, CASTELLON, A CORUÑA, GIPUZKOA, LUGO, MADRID, PONTEVEDRA, BIZKAIA, ZAMORA, ZARAGOZA

Objetivos y contenidos

Objetivos

Indique los objetivos a alcanzar tras el desarrollo de la acción formativa:

Acción formativa asociada/vinculada a Certificado de Profesionalidad y regulada por el Real Decreto correspondiente.

Contenidos

Indique y detalle ampliamente los contenidos teóricos y prácticos de la acción, así como la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos:

Acción formativa asociada/vinculada a Certificado de Profesionalidad y regulada por el Real Decreto correspondiente.

JUSTIFICACIÓN TIPO DE FORMACIÓN

JUSTIFICACIÓN MÓDULO ECONÓMICO ELEGIDO

Justifique el módulo económico seleccionado para esta acción formativa (básico o superior):



Solicitud de Subvención Convocatoria Planes 2014

Número de solicitud: 00000269

Emitido el martes 16 de septiembre de 2014 a las 16:40

ACREDITACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA

ACREDITACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA

Indique qué acreditación se obtiene al finalizar la acción formativa:

- | | |
|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Certificado de asistencia |
| <input type="checkbox"/> | Diploma de aprovechamiento |
| <input type="checkbox"/> | Certificación de unidad formativa |
| <input type="checkbox"/> | Certificación parcial acumulable de unidades de competencia |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Certificado de profesionalidad completo |
| <input type="checkbox"/> | Certificación vinculada a la capacitación profesional |

En caso de haber seleccionado la opción de "Certificación vinculada a la capacitación profesional" marque para cada opción lo que corresponda:

- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Norma jurídica que lo regula |
| <input type="checkbox"/> | Duración mínima |
| <input type="checkbox"/> | Organismo Oficial |
| <input type="checkbox"/> | Centro donde se realiza la prueba |
| <input type="checkbox"/> | Certificación de capacitación profesional de que se trata |
| <input type="checkbox"/> | Actividad profesional para la que se obtiene la certificación |

FORMADORES/TUTORES POR GRUPO

FORMADORES/TUTORES POR GRUPO

Número de formadores/tutores internos:

2

Número de formadores/tutores externos:

Indique la cualificación de los formadores/tutores:

MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarias.

Para impartir este módulo formativo el/la docente debe contar con una de las siguientes titulaciones que se detallan a continuación o 3 años de experiencia profesional en el ámbito de la unidad de competencia:

- 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 y Técnico superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo.
- Certificados de profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

MF0256_1: Elaboración culinaria básica.

Para impartir este módulo formativo el/la docente debe contar con una de las siguientes titulaciones que se detallan a continuación o 3 años de experiencia profesional en el ámbito de la unidad de competencia:

- 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 y Técnico superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo.
- Certificados de profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

MP0014 Módulo de Prácticas profesionales no laborales.

El tutor de este módulo será el designado por el centro de formación entre los formadores o tutores formadores que hayan impartido los módulos formativos del certificado de profesionalidad correspondiente.



Solicitud de Subvención Convocatoria Planes 2014

Número de solicitud: 00000269

Emitido el martes 16 de septiembre de 2014 a las 16:40

Indique el nivel de experiencia didáctica y en el área a impartir de los formadores/tutores:

MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarias.

Para impartir este módulo formativo el/la docente debe contar con 1 año de experiencia profesional en el ámbito de la unidad de competencia si tiene titulación ó 3 años de experiencia si no cuenta con titulación.

MF0256_1: Elaboración culinaria básica.

Para impartir este módulo formativo el/la docente debe contar con 1 año de experiencia profesional en el ámbito de la unidad de competencia si tiene titulación ó 3 años de experiencia si no cuenta con titulación.

MP0014 Módulo de Prácticas profesionales no laborales.

El tutor de este módulo será el designado por el centro de formación entre los formadores o tutores formadores que hayan impartido los módulos formativos del certificado de profesionalidad correspondiente.

PLANIFICACIÓN DE LA FORMACIÓN Y EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

PLANIFICACIÓN DE LA FORMACIÓN Y EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

a) Existencia de planificación de la formación. Indique si se realiza planificación de la formación:

No
 Si

b) Existencia de evaluación del aprendizaje. Indique si se realiza evaluación del aprendizaje:

No
 Si



Solicitud de Subvención Convocatoria Planes 2014

Número de solicitud: 0000269

Emitido el martes 16 de septiembre de 2014 a las 16:40

Cronograma de la planificación de la formación:

La planificación didáctica y la evaluación se recogen en dos manuales de procedimientos, uno contiene los procedimientos generales de gestión y el otro los procedimientos didácticos del curso. Ambos se entregan a gestores, coordinadores y profesorado.

Como norma general la impartición de las 350 horas presenciales en 70 sesiones con una duración de 5 horas cada una, cuyo comienzo es el primer día laborable de cada mes, a realizar en días laborables sucesivos de lunes a viernes, hasta la finalización del curso, excepto el módulo de prácticas profesionales no laborales, que se puede realizar de lunes a domingo en sesiones de 5 horas cada una, con uno o dos días de descanso.

A continuación se detalla por módulo formativo y unidad formativa la planificación del certificado de profesionalidad:

MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

- UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración, 30 horas: impartición de las 30 horas presenciales en 6 sesiones con una duración de 5 horas cada una, cuyo comienzo es el primer día laborable de cada mes. La secuencia alfanumérica determina la planificación de la unidad formativa de la siguiente manera: (6dx5hP= 6 días = 30 horas).

- UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina, 30 horas: impartición de las 30 horas presenciales en 6 sesiones con una duración de 5 horas cada una, cuyo comienzo es el primer día laborable tras la finalización de la unidad formativa anterior. La secuencia alfanumérica determina la planificación de la unidad formativa de la siguiente manera: (6dx5hP= 6 días = 30 horas).

- UF0055: Pre elaboración y conservación culinaria, 60 horas: impartición de las 60 horas presenciales en 12 sesiones con una duración de 5 horas cada una, cuyo comienzo es el primer día laborable tras la finalización de la unidad formativa anterior. La secuencia alfanumérica determina la planificación de la unidad formativa de la siguiente manera: (12dx5hP = 12 días = 60 horas).

MF0256_1: Elaboración culinaria básica.

- UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria, 90 horas: impartición de las 90 horas presenciales en 18 sesiones con una duración de 5 horas cada una, cuyo comienzo es el primer día laborable tras la finalización de la unidad formativa anterior. La secuencia alfanumérica determina la planificación de la unidad formativa de la siguiente manera: (18dx5hP = 18 días = 90 horas).

- UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos, 60 horas: impartición de las 60 horas presenciales en 12 sesiones con una duración de 5 horas cada una, cuyo comienzo es el primer día laborable tras la finalización de la unidad formativa anterior. La secuencia alfanumérica determina la planificación de la unidad formativa de la siguiente manera: (12dx5hP = 12 días = 60 horas).

MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de cocina, 80 horas: Una semana después de la finalización de la UF0057, se inicia el periodo de prácticas profesionales no laborales, cuya duración es de 80 horas presenciales en 16 sesiones con una duración de 5 horas cada una. La secuencia alfanumérica determina la planificación del módulo de prácticas de la siguiente manera: (16dx5hP = 16 días = 80 horas).

En casos excepcionales el número de horas semanales planificadas podrá ser superior a veinticinco, siempre que no supere cuarenta horas semanales (con un límite diario de ocho horas). En dicho límite estarán incluidas, cuando procedan, las horas del módulo de formación práctica en centros de trabajo.

Asimismo, excepcionalmente, los módulos de formación correspondientes a un mismo certificado se podrán impartir de forma simultánea o alterarse el orden de los mismos, siempre que no contravenga el Real Decreto que los regula y existan razones pedagógicas que lo justifiquen.



Solicitud de Subvención Convocatoria Planes 2014

Número de solicitud: 00000269

Emitido el martes 16 de septiembre de 2014 a las 16:40

Momento de la acción en que se realiza la evaluación:

La evaluación se compone de varios instrumentos, y en consecuencia, las fechas previstas son diferentes estando relacionadas con los momentos establecidos para cada uno de los instrumentos que se detallan a continuación:

Fase I: Previo al inicio del certificado de profesionalidad el alumnado cumplimenta un cuestionario C1, siete días antes de la fecha de inicio (-7 fecha de inicio).

Fase II: Durante los dos primeros días del curso (+2 fecha de inicio), el alumnado cumplimenta dos cuestionarios: F1 (calidad esperada) que permite conocer lo que espera el alumnado de la formación que va a recibir y el CIP (cuestionario de ideas previas) que permite evaluar sus conocimientos y habilidades previas sobre la materia.

Durante la celebración del certificado de profesionalidad, el alumno realiza 12 ejercicios teórico-prácticos, para su posterior evaluación por parte del profesorado.

Al finalizar cada módulo formativo, el alumnado realiza una prueba de evaluación final.

- Fase III: Al finalizar el certificado de profesionalidad, el alumnado cumplimenta dos cuestionarios: el C2 = C1 (después de la formación = antes de la formación) para conocer el nivel realmente adquirido (aprendizaje) respecto a sus conocimientos iniciales; y el F2 = F1 (calidad percibida = calidad esperada) para conocer el nivel de satisfacción final del alumnado respecto a lo que esperaba al inicio de la acción formativa. Con las valoraciones de los ejercicios teórico-prácticos y las pruebas de evaluación final, el profesorado refleja la calificación obtenida por cada prueba y alumno/a en los anexos VI y VII de la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre, Informe de evaluación individualizado y acta de evaluación respectivamente, que entrega 3 días después de terminar la acción formativa a los efectos de que la entidad pueda comunicárselo a los Servicios Públicos de Empleo correspondientes en el plazo reglamentario de 5 días (+3 fecha fin = 73 días). El resto de evaluaciones las entrega en el plazo de 15 días después de terminar la acción formativa (+15 fecha fin= 85 días).

Fase IV: Finalmente, y en el plazo de 20 días tras la fecha de terminación del curso (+20 fecha fin = 90 días), el centro de formación remite las evaluaciones al centro gestor quien tras analizar todos los datos de las valoraciones obtenidas, redacta las observaciones y conclusiones correspondientes que son incorporadas a la memoria de evaluación y control de la entidad.



Solicitud de Subvención Convocatoria Planes 2014

Número de solicitud: 00000269

Emitido el martes 16 de septiembre de 2014 a las 16:40

Criterios de evaluación:

En términos generales, la evaluación no sólo valorará conocimientos sino también el resto de habilidades y competencias. Por tanto, para los contenidos, el alumnado debe demostrar a lo largo del curso:

- 1) Que el alumnado comprende los conceptos e ideas principales de cada uno de los bloques o módulos.
- 2) Que sabe integrar y aplicar los contenidos a situaciones diversas en los establecimientos de restauración.
- 3) Que elabora ideas coherentes.
- 4) Que es capaz de resolver los problemas de modo comprensivo.
- 5) Que tiene capacidad de síntesis.
- 6) Que es cuidadoso con la presentación y riguroso en sus planteamientos.

Con independencia de que en cada tarea se expliciten adecuadamente los criterios de clasificación de cada una de ellas, en el trabajo o ejercicio final se analizarán los siguientes ítems (a modo de ejemplo):

- a) Ejercicio bien estructurado/Mal estructurado (escala 100-75-50-25-0).
- b) Objetivos fundamentados y claros/No se especifican objetivos (escala 100-75-50-25-0).
- c) Metodología bien expuesta/Mal o no se explica (escala 100-75-50-25-0).
- d) Adecuado uso de la terminología y corrección ortográfica y gramatical/Usuario inadecuado y faltas ortográficas y errores gramaticales (escala 100-75-50-25-0).
- e) Corrección en el análisis/Análisis incorrecto (escala 100-75-50-25-0).
- f) Rigor expositivo/Texto poco riguroso (escala 100-75-50-25-0).
- g) Trabajo original/Trabajo copiado (escala 100-75-50-25-0).
- h) Trabajo bien presentado con calidad/Trabajo mal presentado con falta de calidad (escala 100-75-50-25-0).

Criterios de calificación:

Las calificaciones siguen la escala de adopción de notas numéricas con un decimal y una calificación cualitativa:

- 0,0 - 4,9 NO APTO
- 5,0 - 6,9 APTO (SUFICIENTE)
- 7,0- 8,9 APTO (NOTABLE)
- 9,0 - 10 APTO (SOBRESALIENTE)

Los alumnos obtienen su calificación de acuerdo a:

- a) Adquisición, comprensión conocimientos: 30%.
- b) Aplicación de los conocimientos a situación reales: 30%.
- c) Originalidad, aprendizaje activo: 20%.
- d) Participación individual o en grupo colaborativo: 20%.

Procedimientos de evaluación:

El desarrollo metodológico de la materia está concebido para un aprendizaje activo, participado, continuo y acumulativo.

EVALUACIÓN CONTINUA

- a) Resolución de tareas programadas a lo largo del curso (prácticas): 15%.
- b) Participación y aprendizaje activo: 15%.
- c) Prueba de evaluación final: 70%

Instrumentos para realizar las pruebas de evaluación:

Breve descripción de los instrumentos de evaluación:

- Cuestionario C1 = C2 compuesto de preguntas de selección múltiple y de desarrollo. Permite evaluar los conocimientos previos del alumnado sobre la materia y compararlos con los que evidencia al finalizar el curso. La diferencia entre uno y otro determina una primera evaluación objetiva del aprendizaje.

- Cuestionario F1 = F2 (calidad esperada/percebida, compuesto de 13 preguntas cerradas de elección individual y permite evaluar el grado de satisfacción percibido por el alumnado al finalizar la formación, en relación con sus preferencias manifestadas al inicio de la misma.

- Cuestionario de Ideas Previas (CIP) compuesto por una o varias preguntas cortas de desarrollo. Permite evaluar los conocimientos y habilidades previas del alumnado sobre la materia, situándole en un entorno simulado de trabajo. Su respuesta sirve para que el profesorado personalice más la enseñanza, adaptándola al nivel profesional del alumnado. Es un cuestionario que complementa al anterior.

- Ejercicios (simulación de situaciones reales y toma de decisiones) y pruebas (preguntas de selección múltiple y de desarrollo) teórico-prácticas sobre cada uno de las unidades formativas/módulos que



Solicitud de Subvención Convocatoria Planes 2014

Número de solicitud: 00000269

Emitido el martes 16 de septiembre de 2014 a las 16:40

componen la materia objeto de aprendizaje.

Herramientas o instrumentos de evaluación:

El "Cuaderno de ejercicios y soportes de evaluaciones" realizado por la propia entidad solicitante dispone de sus correspondientes cuestionarios y ejercicios, creados a medida de la acción formativa:

- a) Cuestionario C1 (conocimientos iniciales, lo cumplimenta el/la participante antes de la formación).
- b) Cuestionario F1 (calidad esperada, lo cumplimenta el/la participante al inicio de la formación).
- c) Cuestionario de ideas previas (CIP), lo cumplimenta el/la participante al inicio de la formación.
- d) Ejercicios teórico-prácticos por curso (los realiza el/la participante durante la formación):

MF0255_1:

- UF0053: 2 ejercicios.
- UF0054: 4 ejercicios.
- UF0055: 1 ejercicios.

MF0256_1:

- UF0056: 3 ejercicios.
- UF0057: 2 ejercicios.

e) Prueba de evaluación final, que realiza el/la participante al finalizar cada módulo formativo. Esta prueba de evaluación final, de carácter teórico-práctico, estará referida al conjunto de las capacidades, criterios de evaluación y contenidos asociados a dicho módulo. Cuando el módulo se estructure en unidades formativas, la citada prueba se configurará de manera que permita identificar la puntuación obtenida en cada una de las unidades formativas.

f) Cuestionario C2 (conocimientos finales, lo cumplimenta el/la participante después de la formación).

g) Cuestionario F2 (calidad percibida, lo cumplimenta el/la participante).

h) Todas estas evaluaciones quedan reflejadas en los anexos VI y VII de la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre, Informe de evaluación individualizado y acta de evaluación respectivamente.

Utilidad de los soportes y pruebas de evaluación:

La información obtenida de la explotación de los datos procedentes de los ejercicios y pruebas de evaluación, nos permite extraer conclusiones operativas para el proceso de evaluación global del aprendizaje en el plan de formación, la mejora continua del sistema de enseñanza, así como para el establecimiento de acciones correctivas y/o preventivas dirigidas a mejorar el nivel de aprendizaje, su aplicabilidad en el puesto de trabajo y sus resultados en términos de impacto (mejora de la productividad, promoción en la empresa, consecución de un empleo, etc.).

Tiempo empleado en la realización de las pruebas:

- a) Cuestionario C1 (30 minutos).
 - b) Cuestionario F1 (15 minutos).
 - c) Cuestionario de ideas previas (15 minutos).
 - d) Ejercicios teórico-prácticos
- MF0255_1:
- UF0053 (3 horas).
 - UF0054 (3,5 horas).
 - UF0055 (4 horas).
- MF0256_1:
- UF0056 (5 horas).
 - UF0057 (4 horas).
- e) Pruebas de evaluación final teórico-prácticas (5 horas).
 - f) Cuestionario C2 (30 minutos).
 - g) Cuestionario F2 (15 minutos).
 - h) Informe de evaluación individualizado y Acta de evaluación (30 minutos por curso o grupo)

La duración total consecuencia de la aplicación de los instrumentos de evaluación es de 26 horas y 15 minutos por participante más los 60 minutos del informe de evaluación individualizado y acta de evaluación.

Objetivos de evaluación:

1. Todos los alumnos/as deben realizar los ejercicios, pruebas, trabajo fin de curso y cuestionarios C1 y C2 de la acción formativa.
2. Todo el profesorado debe entregar el informe de evaluación individualizado y el acta de evaluación con las puntuaciones y observaciones de cada alumno/a cumplimentadas.
3. Conseguir subir la puntuación media del alumnado que participa en el plan un 0,5% respecto al convenio



Solicitud de Subvención Convocatoria Planes 2014

Número de solicitud: 00000269

Emitido el martes 16 de septiembre de 2014 a las 16:40

2012 (8,17) dado que aún no se conocen los datos de 2013.

Indicadores:

1. Número de alumnos/as participantes finalizados = número de registros de evaluación de la acción formativa.
2. Número de alumnos/as participantes finalizados = número de registros del informe de evaluación individualizado de cada alumno/a cumplimentada.
3. Total puntuaciones obtenidas por los alumnos/as participantes finalizados / Número de alumnos/as participantes finalizados = $PM + 0,5\% \text{ s/PMC } 2012$.

ACTUACIONES DE CONTROL DE LA ACCIÓN FORMATIVA

A) Herramientas de control.

1. Soportes para la verificación y control en tiempo real:

- a) Informe de inspección (en el aula).
- b) Registro para comprobación de los alumnos/as presentes en el aula en el momento de la visita.
- c) Cuestionario de evaluación de la calidad de la acción formativa.

2. Soportes de auditoría externa a centros de formación:

- a) Plan de auditoría externa.
- b) Cuestionario de auditoría a centros de formación.
- c) Documento de trabajo para auditoría a centros de formación.
- d) Informe de auditoría a centros de formación.

3. Soportes de verificación y medición del grado de satisfacción dirigidos a los participantes en la formación:

- a) Cuestionario de la FTFE.
- b) Cuestionario de verificación y satisfacción de la formación.
- c) Cuestionario de impacto y aplicabilidad.

B) Actuaciones de control.

1) Durante el desarrollo de la acción formativa (fases II y III de la planificación didáctica descrita en el apartado correspondiente) se realizan actuaciones de verificación en tiempo real del desarrollo de la acción formativa comprobando en el aula y/o centro gestor de teleformación el cumplimiento de los siguientes requisitos del programa formativo:

- a) Espacio físico: Aula.
- b) Instalaciones y dotaciones.
- c) Publicidad y gratuidad.
- d) Profesorado.
- e) Material didáctico y fungible (en su caso).
- f) Seguimiento de la secuencia didáctica.
- g) Comprobación documental de todos los registros de la acción formativa descritos en los apartados de planificación y evaluación.

2) Durante el desarrollo del plan de formación (fases I a IV de la planificación didáctica y en todo caso antes de la justificación) se realizan actuaciones de auditoría externa de los centros de formación y en su caso oficinas donde se organiza o gestiona la formación subcontratada, verificando en tiempo real el cumplimiento de las obligaciones contraídas en relación con su subcontratación en el marco del convenio de formación:

- a) Requisitos generales.
- b) Grado de cumplimiento de los procedimientos generales y particulares de la acción formativa.
- c) Contrataciones de proveedores y pago de los servicios prestados.
- d) Recursos utilizados en el aula.
- e) Diseño, planificación, programación, ejecución, seguimiento y evaluación de la formación.
- f) No conformidades o desviaciones encontradas en auditoría.

3) Durante el desarrollo del plan de formación (fases I a IV de la planificación didáctica y en todo caso antes de la justificación) se realizan llamadas de control a los alumnos/as de la acción formativa para conocer:

- a) Su opinión sobre la formación recibida (llamada de verificación y satisfacción).
- b) La aplicabilidad e impacto de la formación que han recibido (llamada entre uno y dos meses después de terminar la acción formativa).

Objetivos de control:

1. Auditar el 20% de los centros de formación u oficinas donde se organiza o gestiona la acción formativa.
2. Verificar en tiempo real el 20% de los grupos.
3. Realizar llamadas de verificación y satisfacción al 95% de los alumnos participantes en la acción formativa.
4. Realizar llamadas de aplicabilidad e impacto al 10% de los alumnos participantes en la acción formativa.



Solicitud de Subvención Convocatoria Planes 2014

Número de solicitud: 0000269

Emitido el martes 16 de septiembre de 2014 a las 16:40

Indicadores:

1. Número de entidades subcontratadas x 20 / 100.
2. Número de acciones formativas y grupos x 20/ 100.
3. Número de alumnos finalizados x 95 / 100 = Número de alumnos verificados.
4. Número de alumnos finalizados x 10 / 100 = Número de alumnos a los que se les ha medido aplicabilidad e impacto.

Materiales utilizados: Guías didácticas para el profesor o tutor:

Los materiales didácticos utilizados para el profesor han sido realizados por la entidad solicitante y puestos a disposición del profesor:

La Unidad Didáctica para el profesor (contiene la contextualización de la unidad didáctica que va a impartir, los recursos y medios didácticos a utilizar, los objetivos de aprendizaje; los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales de la materia, la planificación de la secuencia didáctica, la descripción y fichas de cada una de las actividades planificadas en la secuencia didáctica, los materiales de apoyo para el desarrollo de cada actividad (mapas conceptuales y esquemas, resúmenes o diagramas, actividades colaborativas), ejercicios para realizar en clase y cuestionarios o pruebas de evaluación).

Materiales utilizados: Guías de aprendizaje o didácticas para los alumnos:

Los materiales didácticos utilizados en la acción formativa para el alumnado han sido realizados por la entidad solicitante y puestos a disposición del alumnado con carácter totalmente gratuito:

Una Guía Didáctica y de Estudio, además del material didáctico (compuesto por una Unidad Didáctica con la contextualización de la acción formativa, los recursos y medios didácticos, los objetivos, los contenidos del curso, los ejercicios y pruebas a realizar, el glosario de términos asociados, la bibliografía y webgrafía).

Otros:

Como complemento didáctico a la realización de la acción formativa, el alumnado puede acceder a un portal temático de hostelería y turismo donde completar sus conocimientos sobre la materia. Adicionalmente, el alumnado puede intercambiar conocimientos de forma colaborativa en el portal temático con otros alumnos del territorio nacional que cursan su misma acción formativa.

INSTALACIONES

LUGAR DE IMPARTICIÓN

Seleccione el/los lugar/es en el/los que se desarrolla la acción formativa:

- Instalaciones propias de la organización
 Centro de trabajo
 Centro inscrito/acreditado
Impartir la especialidad formativa HOTR0108 Operaciones básicas de cocina.
 Centro de formación
 Otros:

INSTALACIONES

Indique si la acción formativa requiere de aula teórica y/o de otro tipo de instalación para su desarrollo:

- Únicamente es necesario aula teórica
 Es necesario además, otro tipo de instalación

MATERIAL PREVISTO

DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL

Describa y cuantifique todos los materiales utilizados en la impartición teórica y práctica de la acción formativa. Diferencie el material utilizado en el aula, del material entregado al alumno.

MEDIOS TECNOLÓGICOS INNOVADORES

MEDIOS TECNOLÓGICOS INNOVADORES Y MATERIAL DIDÁCTICO

Indique si se contempla el uso de medios, herramientas o maquinaria técnica novedosa:

- No
 Si

Identifique material y/o medios, así como un breve descripción de los mismos:

Para contribuir a la obtención de mejores resultados de aprendizaje en la impartición de la acción formativa se van a utilizar los siguientes medios innovadores:



Solicitud de Subvención Convocatoria Planes 2014

Número de solicitud: 00000269

Emitido el martes 16 de septiembre de 2014 a las 16:40

1. Virtualización de recursos:

a) Mapa virtual de competencias:

Un Mapa virtual de competencias es un instrumento que, en tiempo real, permite conocer: qué competencias son demandadas tanto por las empresas como por los trabajadores, cuáles han cambiado, dónde, a qué velocidad, por qué y con qué impacto:

- Cambia cada día;
- Nos dice qué competencias específicas son requeridas;
- Nos indica cuál es la velocidad de aparición de cada nueva competencia;
- Señala dónde se producen (sector, territorio, empresa...);
- Permite conocer qué resultados produce su dominio;
- Sabremos cuál es su peso específico;
- Nos permite orientar con agilidad y eficiencia las actividades de aprendizaje.

En resumen, un Mapa Virtual de Competencias nos permitirá conocer las dinámicas que producen los cambios y sus resultados, elementos que serán muy útiles para:

- Desarrollar organizaciones que aprenden.
- Generar trabajo de calidad.

b) Base de datos de modelos virtuales:

Consiste en una base de conocimiento donde se pueden localizar modelos virtuales para el aprendizaje de competencias sectoriales concretas. El objetivo es que tanto docentes como alumnado puedan colgar vídeos que graben, en los que se demuestren habilidades, destrezas y/o competencias a modo de ejemplos prácticos relacionados con los contenidos objeto de aprendizaje.

c) Aula Síncrona Virtual:

Dentro de la plataforma de teleformación que dispone de las siguientes herramientas de comunicación: correo electrónico, chat, foros, edublog, agenda, etc., se ha incorporado un aula síncrona virtual que posibilita la interacción en tiempo real entre el profesorado y el alumnado en sesiones presenciales virtuales. El recurso formativo proporciona una comunicación bidireccional entre docente y alumnado y está compuesto por una ventana de vídeo en la que el alumnado puede ver y oír durante la sesión virtual las exposiciones del profesor/tutor que se graban a través de una cámara, junto a un Chat de texto moderado en el que el alumnado puede plantear dudas y cuestiones al docente, previa petición de la palabra al mismo, siendo el docente quien modera el turno de palabra desde el terminal.

d) Biblioteca y webgrafía virtual:

Como complemento al aprendizaje, se pone a disposición del alumnado una biblioteca virtual donde puede encontrar los recursos didácticos completos, catalogados y actualizados.

2. Material o herramienta técnica novedosa: Se recomienda utilizar como material didáctico de apoyo los siguientes simuladores según corresponda:

a) Simulador APPCC con acceso desde <http://www.portalht.es/> para el módulo que hace referencia a las buenas prácticas en manipulación que permite al alumnado adquirir los conocimientos necesarios y la realización de actividades, ejercicios y casos prácticos de forma simulada en un local de restauración simulado en 3D. El simulador dispone de manual didáctico complementario, casos prácticos, ayuda y glosario. Mediante un escenario virtual, el alumnado puede tomar las decisiones que considere adecuadas y recibir un "feedback" inmediato sobre su idoneidad.

b) Simulador de Conocimiento del Producto <http://www.portalht.es/> que permite adquirir los conocimientos suficientes sobre los productos a utilizar en la elaboración de recetas, así como el tratamiento en su manipulación y conservación. Se realizan simulaciones reales con correcciones automáticas para reforzar los conocimientos del participante.

c) Simuladores de Fondos Líquidos y Salsas <http://www.portalht.es/>. El conocimiento de éstos simuladores ayudará a elegir los fondos y las salsas adecuadas para la elaboración de recetas. A través de videos demostrativos y en un escenario virtual, el alumnado puede realizar casos prácticos, obteniendo una corrección automática de los mismos.

d) Simulador de calidad en el servicio de sala y barra <http://www.portalht.es/> permite adquirir los



Solicitud de Subvención Convocatoria Planes 2014

Número de solicitud: 00000269

Emitido el martes 16 de septiembre de 2014 a las 16:40

conocimientos precisos para realizar un servicio de calidad en los establecimientos de restauración. A través de videos demostrativos y en un escenario virtual de una sala de restaurante, el alumnado puede realizar casos prácticos, obteniendo una corrección automática de los mismos.

e) Simulador de Emprendedores con acceso desde <http://www.portalht.es/>, que permite al alumnado adquirir los conocimientos necesarios para crear un establecimiento de restauración. El simulador dispone de manual didáctico complementario, casos prácticos, ayuda y glosario. Mediante un escenario virtual, el alumnado puede establecer las líneas básicas para la puesta en marcha de un proyecto de creación de un establecimiento de restauración, crear dicho establecimiento y tomar las decisiones relativas a su puesta en marcha y posterior gestión en todos los niveles, teniendo en cuenta aspectos tales como el desarrollo de un proyecto, la viabilidad del negocio, equipamiento necesario para el tipo de negocio al que pretende acceder, el análisis de las distintas fuentes de financiación, etc. Adicionalmente, dispone de un manual de consulta para el alumno, bibliografía complementaria y legislación aplicable al sector.

El contenido formativo transmitido en los simuladores permite:

- Analizar procesos o situaciones reales.
- Aplicar procedimientos de trabajo.
- Contextualizar tareas.
- Decidir, asumir decisiones.
- Extrapolar tareas.
- Practicar diversas situaciones.
- Representar la práctica diaria.
- Resolver situaciones críticas.
- Simular situaciones.
- Motivar.

Todos estos recursos se encuentran en un portal temático denominado PortalHT (<http://www.portalht.es/>) en el que se ponen a disposición de los participantes un conjunto de recursos generales para todas las acciones formativas del plan y donde el alumnado puede consultar también información sobre orientación laboral e información general del sector de hostelería.

Conocimientos previos de los participantes para su uso:

Para el correcto uso de estas herramientas, tan solo son necesarios unos conocimientos informáticos básicos al nivel de usuario de aplicaciones en Internet: navegación por Internet, uso de ordenadores u otros dispositivos electrónicos individuales, descarga y envío de archivos, uso del correo electrónico, utilización de navegadores (web, enlaces, etc.), descarga de archivos de forma segura y participación en espacios colaborativos como foros, chats, etc.