ELEMENTOS DE ENTRADA

Nº de diseño:	1	**Denominación del Acción Formativa**	FUNGI
Familia Profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO	**Área Profesional**	RESTAURACIÓN

Requisitos iniciales de la Acción Formativa

Metodología	TEÓRICO-PRÁCTICA	**Modalidad**	PRESENCIAL	**Nº participantes**	15
Horas	10 h	**Horas Presenciales**	10 h	**Horas Teleformación / A distancia**	0
Destinatarios	Trabajadores y/o desempleados				

Objetivos

Objetivos:

Preparar y presentar diferentes tipos de platos elaborados con setas, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.

Personal asignado

1. **Responsable de Calidad**
2. **Dirección de Formación / Gerencia**
3. **Instructor o Experto**

PLANIFICACIÓN DEL DISEÑO

Metodología

Metodología teórica:

Con carácter general, la metodología didáctica a utilizar en la acción formativa se recoge en el procedimiento P-75/1 de Prestación de Servicio. Se entrega a gestores, coordinadores y profesorado.

Parte desarrollada en modalidad presencial.

En un aula polivalente, el profesorado expone al alumnado el contenido teórico del curso, afianzando así los conceptos desarrollados, basándose tanto en el texto del material didáctico del alumnado, donde se desarrollan los contenidos, como en la unidad didáctica del profesorado, donde se detalla la secuencia didáctica a desarrollar, las actividades que la componen, los mapas conceptuales y esquemas, así como otros soportes didácticos de apoyo que considere necesarios para el aprendizaje. Igualmente, realiza el seguimiento personalizado del proceso de aprendizaje, indicando al alumnado los ejercicios y pruebas teórico-prácticas de evaluación del aprendizaje que debe realizar y evaluando su progreso, comparando lo finalmente aprendido con sus conocimientos iniciales, de los que deja evidencia escrita en un cuestionario inicial denominado C1.

Junto a la exposición de contenidos, la realización de actividades y ejercicios (de realización individual o en sesiones de tipo grupo productivo), son la base del aprendizaje presencial, que debe complementarse por parte del alumnado con trabajo individual fuera del aula (cumplimentación del cuestionario C1, de las pruebas de evaluación, ejercicios, en su caso trabajo fin de curso, etc.)

PLANIFICACIÓN DEL DISEÑO

Metodología práctica:

En un aula polivalente, y en sesiones de tipo grupo productivo, el profesorado dirige la realización de las actividades y ejercicios prácticos que vienen incorporados en la unidad didáctica del profesorado, pudiendo este incorporar otras actividades y/o ejercicios que a su juicio considere necesarios para el aprendizaje en función del nivel de acceso de las personas participantes en la acción formativa.

Contenidos

1. Setas: definición, especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies venosas. Estacionalidad. Presentación comercial
2. Regeneración, prelaboración y conservación.
3. Desde el aperitivo hasta el postre, las setas como elemento que aporta creatividad y vitalidad a nuestros menús.

Infraestructuras

- Aula polivalente, totalmente equipada con mobiliario y material informático, necesario para impartir las clases presenciales.
- Taller de Cocina para la realización de las clases prácticas.

Requisitos del Instructor / Experto

Titulación requerida:
- Técnico Superior en Restauración

y/o

Experiencia Profesional Requerida:
- Un año de experiencia, en caso de que disponga de la titulación
- Tres años de experiencia, en caso de que no disponga de la titulación

Evaluación

ACTUACIONES DE EVALUACION

Herramientas o instrumentos de evaluación:

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 (los realiza el/la participante durante la formación).
e) Prueba de evaluación final, que realiza el/la participante al finalizar la formación.
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) Matriz grupal de evaluación del participante en la acción formativa, lo cumplimenta el/la docente y determina el grado de progreso obtenido por el participante en la acción formativa con respecto al nivel de formación alcanzado y su participación y actitud durante el curso. Es el resumen de todas las evaluaciones descritas anteriormente.

Utilidad de los soportes y pruebas de evaluación:
La información obtenida de la explotación de los datos procedentes de los ejercicios y la prueba de evaluación final, 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.).

Planificación didáctica y evaluación:

La planificación didáctica y evaluación de la acción formativa se desarrolla en cuatro fases que se describen a continuación.
Fase I: Previo al inicio de cada acción formativa el alumnado cumplimenta un cuestionario C1 (antes de la formación) creado específicamente para la acción, que permite evaluar sus conocimientos previos sobre la materia. Los resultados permiten la formación de grupos homogéneos/heterogéneos de aprendizaje según sea lo más conveniente para el mejor desarrollo de la acción formativa.
Fase II: Al inicio de cada acción formativa el alumnado cumplimenta dos cuestionarios: F1 (calidad esperada) creado específicamente para el plan, que permite conocer lo que espera el alumnado de la formación que va a recibir. Durante el curso, el alumnado realiza seis ejercicios teórico-prácticos, para su posterior evaluación por parte del profesorado.
Fase III: Al finalizar el curso, el alumnado realiza una prueba formal de evaluación final tal como establece la normativa vigente y cumplimenta dos cuestionarios: el C2 = C1 (después de la formación = antes de la formación) creado a medida de la acción, para conocer el nivel realmente adquirido (aprendizaje) respecto a sus conocimientos iniciales; y el F2 = F1 (calidad percibida = calidad esperada) creado a medida de todo el plan 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 y la prueba formal de evaluación final de la unidad didáctica, el profesorado refleja la calificación obtenida por cada prueba y alumno/a sobre un registro (Matriz grupal de evaluación del participante) creado a tal efecto. Se evalúan tanto los contenidos aprendidos como la actitud y participación del alumnado durante el curso.

Revisado por : Dirección de formación / Gerente (Fecha y firma)

Revisión del diseño		
Fecha Reunión	**Asistentes**	**Resultado**

Verificación del diseño	
Los resultados satisfacen los requisitos de entrada Si No	
Los resultados satisfacen la planificación inicial Si No	
Aprobado por	**Fecha**

Validación del diseño	
Visto Bueno en la inspección final Si No	
Visto Bueno del alumno Si No	
Fecha	**Responsable**

Modificaciones	
Descripción de la modificación	**Fecha**