



# Catálogo de Especialidades Formativas

**PROGRAMA FORMATIVO**

**APROVECHAMIENTO Y RECICLAJE DE MATERIAS PRIMAS**

Abril 2023



## IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

<b>Denominación de la especialidad:</b>	APROVECHAMIENTO Y RECICLAJE DE MATERIAS PRIMAS
<b>Familia Profesional:</b>	HOSTELERÍA Y TURISMO
<b>Área Profesional:</b>	RESTAURACIÓN
<b>Código:</b>	HOTR0086
<b>Nivel de cualificación profesional:</b>	2

### Objetivo general

Aplicar técnicas gastronómicas para aprovechar y reciclar la materia prima sobrante, así como crear un plan de sostenibilidad del agua.

### Relación de módulos de formación

<b>Módulo 1</b>	Elaboraciones para el aprovechamiento de la materia prima	15 horas
<b>Módulo 2</b>	Gestión sostenible del agua	5 horas

### Modalidad de impartición

Presencial

### Duración de la formación

<b>Duración total</b>	20 horas
-----------------------	----------

### Requisitos de acceso del alumnado

<b>Acreditaciones / titulaciones</b>	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos:  Certificado de profesionalidad de nivel 1 Título Profesional Básico (FP Básica) Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO) o equivalente Título de Técnico (FP Grado medio) o equivalente Certificado de profesionalidad de nivel 2 Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio Haber superado cualquier prueba oficial de acceso a la universidad
<b>Experiencia profesional</b>	Se valorará experiencia profesional en el sector objeto de este programa.
<b>Otros</b>	Cuando el aspirante no disponga del nivel académico mínimo o de la experiencia profesional alternativa, demostrará conocimientos y competencias suficientes para participar en el curso con aprovechamiento mediante una prueba de acceso.

## Prescripciones de formadores y tutores

<b>Acreditación requerida</b>	<p>Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>- Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>- Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> <li>- Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> </ul>
<b>Experiencia profesional mínima requerida</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Se requiere 1 año en el ámbito de Hostelería y turismo en caso de disponer de formación.</li> <li>-Se requiere 2 años en el ámbito de Hostelería y turismo en caso de no disponer de formación.</li> </ul>
<b>Competencia docente</b>	<p>Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Será necesario tener formación metodológica o experiencia docente.</li> <li>- Certificado de Profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para la Ocupación.</li> <li>- Máster Universitario de Formador de Formadores u otras acreditaciones oficiales equivalentes.</li> </ul>

## Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

<b>Espacios formativos</b>	<b>Superficie m<sup>2</sup> para 15 participantes</b>	<b>Incremento Superficie/participante (Máximo 30 participantes)</b>
Aula polivalente	30.0 m <sup>2</sup>	2.0 m <sup>2</sup> / participante
Aula-Taller de cocina	135.0 m <sup>2</sup>	9.0 m <sup>2</sup> / participante

<b>Espacio formativo</b>	<b>Equipamiento</b>
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesa y silla para el formador</li> <li>- Mesas y sillas para el alumnado</li> <li>- Material de aula</li> <li>- Pizarra</li> <li>- PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador.</li> </ul>
Aula-Taller de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocinas individuales semiindustriales de aprox. 400 x 600 mm, con dos quemadores para encastrar.</li> <li>- 1 Cocina para el profesor (con 4 quemadores y horno).</li> </ul>

- 1 Fry top o Plancha (350 x 700 x 850 mm aprox.).
- 1 Baño-maría (350 x 600 x 850 mm aprox.).
- 1 Gratinadora.
- 1 Freidora (de 10 litros aprox.).
- 1 Horno combinado con capacidad de 6 bandejas "gastronorm".
- 1 Horno microondas.
- 2 Tolvas o silos para patatas y cebollas.
- 1 Juego de brazos combinados (batidor /triturador).
- 1 Mesa de pastelería con la tolvas incorporadas para harinas y azúcar.
- 1 Mesa para las demostraciones del profesor. - 8 Batidoras amasadoras (de 4 a 4,5 litros de capacidad).
- 1 Exprimidor de cítricos.
- 1 Cortadora de fiambres.
- 1 Máquina de picar carne.
- 1 Tajo para cortar carne.
- 1 Abatidor de temperatura.
- 1 Mesa caliente.
- 1 Máquina para hacer vacío.
- 1 Dispensador industrial rollo de papel.
- Frigoríficos y/o cámaras frigoríficas para conservar los alimentos (carnes, pescados, hortalizas, productos de pastelería, etcétera) sin mezclarlos.
- Mesas de trabajo (convencionales y/o frías).
- Seno de fregadero de acero inoxidable de aproximadamente 400 x 400 mm y 300 mm de profundidad, encastrado en mesa o encimera de acero inoxidable.
- Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza, preparación, pastelería, y demás lugares donde sean necesarios.
- Esterilizador de cuchillos.
- Balanzas eléctricas de 10 kg aprox. (cocina y repostería).
- 1 Botiquín.
- Termómetro digital.
- Cuarto frío.
- Herramientas.
- Batería.
- Elementos de protección.

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 m<sup>2</sup>/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.

## **Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados**

50001017 CAMAREROS Y COCINEROS PROPIETARIOS

51101026 COCINEROS, EN GENERAL

## **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:

### Elaboraciones para el aprovechamiento de la materia prima

#### OBJETIVO

Confeccionar una oferta gastronómica utilizando técnicas de aprovechamiento de materia prima.

#### DURACIÓN TOTAL:

15 horas

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

##### Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- **Enumeración de consejos e ideas para evitar el problema del desaprovechamiento.**

- Evitar el desperdicio de cereales, frutas, verduras y legumbres.
- Aprovechar el pescado y la carne.
- Truco para las cuñas de queso.

- **Elaboración de un recetario de aprovechamiento de materia prima.**

- Entrantes y aperitivos.
- Primeros platos.
- Plato principal.
- Postres.

##### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Seguimiento de las normas de higiene y manipulación de alimentos necesarias para un correcto manipulado de los alimentos tanto en la elaboración de alimentos como en el servicio de mesa.
- Consciencia ante el despilfarro alimentario.
- Cooperación en el trabajo por la garantía alimentaria de toda la población.
- Desarrollo de actitud positiva hacia las personas que comparten el entorno de trabajo (cocina) y hacia los clientes.

**OBJETIVO**

Diseñar un plan de gestión sostenible del agua para un establecimiento de restauración.

**DURACIÓN TOTAL:**

5 horas

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

---

**Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas**

•**Implementación del ahorro de agua y reducción del consumo en las empresas, considerando el agua como factor de producción cuya disponibilidad es fundamental para la sostenibilidad de las actividades productivas.**

- Gestión y ahorro de agua en la empresa.
- Plan de comunicación interna para explicar la importancia de la buena gestión del agua a todos los recursos humanos de la empresa.

•**Evitación de los vertidos contaminantes.**

- Identificación de los productos contaminantes.
- Control de la contaminación en la empresa.

**Habilidades de gestión, personales y sociales**

- Responsabilidad en la colaboración y el desarrollo de un mundo más sostenible.
- Compromiso con el medioambiente.
- Hábito de aplicar actuaciones en las que prevalezca la sostenibilidad en la empresa y en el día a día.
- Actitud positiva frente a las políticas de sostenibilidad.

### **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.