PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS, DE ÁMBITO ESTATAL, DIRIGIDAS PRIORITARIAMENTE A LAS PERSONAS OCUPADAS, EN APLICACIÓN DE LA ORDEN TAS/718/2008, DE 7 DE MARZO.

CONVOCATORIA 2014

AGRUPACIÓN SECTORIAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO

1.- OBJETO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONCURSO

El objeto del presente pliego consiste en la prestación, en la convocatoria estatal 2014 dirigida prioritariamente a trabajadores/as ocupados/as, de los servicios de impartición, que comprenden los siguientes conceptos:

1.-Colaboración en la selección de participantes con la Federación de Servicios de CCOO (en adelante CCOO-SERVICIOS) y la Fundación Formación y Empleo Miguel Escalera (en adelante FOREM).
2.-Aportación de profesores y tutores.
3.-Puesta a disposición de las aulas debidamente equipadas o plataformas de formación.
4.-Aportación de materiales didácticos y equipos.

La licitación deberá realizarse para la impartición de las acciones formativas del sector de la agrupación sectorial de Hostelería y Turismo (sectores: hostelería, empresas organizadoras del juego del bingo, y elaboradores de productos cocinados para su venta a domicilio) presentadas en el Anexo adjunto.

2.- ENTIDAD CONTRATANTE

CCOO-SERVICIOS ha constituido agrupación con FOREM e ISTAS, convirtiéndose ambas entidades en beneficiarias de la subvención. La entidad contratante en relación a esta licitación será FOREM.

3.- MARCO LEGAL

a) Solicitud de cada una de las acciones formativas y condiciones de aprobación de la solicitud.
b) Instrucciones de certificación y justificación económica publicadas por la FTFE.
c) Resolución de 19 de agosto de 2014, del Servicio Público de Empleo Estatal, por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones para la ejecución de planes de formación, de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas, en aplicación de la Orden TAS/718/2008, de 7 de marzo, por la que se regula la formación de oferta y se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones públicas destinadas a su financiación.
d) ORDEN TAS/718/2008, de 7 de marzo, por la que se desarrolla el Real Decreto 395/2007, de 23 de marzo, por el que se regula el subsistema de formación profesional para el empleo, en materia de formación de oferta y se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones públicas destinadas a su financiación.
e) REAL DECRETO 395/2007, de 23 de marzo, por el que se regula el Subsistema de Formación profesional para el empleo
f) *Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones y Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 38/2003*.

4.- CONSIDERACIONES PARTICULARES ACERCA DE LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

4.1. Entrada en vigor. La impartición de las acciones formativas comenzará una vez suscrito el contrato entre la entidad adjudicataria y FOREM, entidad agrupada a CCOO-SERVICIOS, que será la entidad contratante. La entidad adjudicataria se regirá en todo momento por el contrato suscrito con la entidad contratante y por el manual de procedimientos elaborado por CCOO-SERVICIOS y FOREM.

4.2. Financiación. Los planes de formación que se desarrollen al amparo de esta convocatoria se financiarán con cargo al crédito presupuestario 19.101.241.482.50 del presupuesto de gastos del Servicio Público de Empleo Estatal para el ejercicio 2014. La financiación máxima correspondiente a la presente convocatoria se eleva a 138.918.625 euros.

4.3. Custodia de la documentación. CCOO-SERVICIOS y FOREM podrán recabar de la entidad adjudicataria de la formación, toda la documentación e información que, como consecuencia de los servicios prestados pudiera poseer, al objeto de poder responder ante quien tenga derecho según Orden TAS/718/2008, de 7 de marzo, en actividades de seguimiento, liquidación y control, y además deberá conservar a disposición de los órganos de auditoría y control la documentación justificativa relacionada con los gastos y gestión de las acciones formativas indicadas en el Anexo adjunto, hasta 4 años a partir de la finalización del plazo de presentación de la justificación, sin menoscabo del cumplimiento de los plazos fiscales y mercantiles de la legislación española.

4.4 Información. Las entidades adjudicatarias deberán dar a conocer el carácter público de la financiación por el Servicio Público de Empleo Estatal en todas las actuaciones relacionadas con la difusión y el desarrollo de las acciones formativas subvencionadas. Además, deberán informar por medios demostrables que la formación realizada por las entidades adjudicatarias ha sido promovida por CCOO-SERVICIOS y FOREM.

4.5. Participantes. La entidad adjudicataria del contrato colaborará en la selección de participantes con CCOO-SERVICIOS y FOREM, atendiendo a las prioridades del plan de formación, a las necesidades identificadas por los Servicios Públicos de Empleo respecto de las personas desempleadas y a criterios de igualdad y de objetividad.

Los colectivos prioritarios deben suponer el 100% del total de alumnado del plan de formación, siendo éstos: mujeres, personas con discapacidad, personas de baja cualificación, mayores de 45 años, jóvenes menores de 30 años, desempleados de larga duración y trabajadores de pequeñas y medianas empresas.

Las personas desempleadas participantes deberán estar inscritas como demandantes de empleo en los Servicios Públicos de Empleo y serán propuestas por los mismos, previa solicitud de las entidades beneficiarias en colaboración con la entidad adjudicataria.

4.6. Subcontratación. La ejecución de los servicios anteriormente citados se realizará por la entidad adjudicataria de forma directa, siendo responsable única de su correcta ejecución y del cumplimiento de las condiciones que la convocatoria y la Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo determinan para la subcontratación de servicios.

En el caso de que la entidad de formación requiera la contratación de algún servicio externo, siempre según la normativa de la convocatoria y la Ley General de Subvenciones y se realizará con entidades cuyo centro de trabajo esté en España. En cualquier caso, la realización de cualquier tipo de subcontratación requerirá de la autorización previa de FOREM.

4.7 Gratuidad. La formación objeto del contrato será totalmente gratuita para el alumnado, por lo que éste no deberá abonar cantidad alguna por ningún concepto relacionado con el/los curso/s. En el caso de que la formación permita la obtención de algún tipo de certificación adicional a la reflejada en el punto 4.9 del presente pliego, en la que las tasas del examen para la obtención de dicha certificación así como de expedición del título no estén incluidas, se deben reflejar en la propuesta. En caso de no hacerlo, se entenderá que están incluidas.

4.8 Ejecución de la formación: Las acciones formativas se podrán ejecutar desde el día de la firma del contrato con FOREM hasta el día 31 de octubre de 2015 o fecha que establezca el SEPE.

4.9 Certificación de la formación. La entidad adjudicataria del contrato, impartidora de la formación, emitirá a cada participante que haya finalizado la acción formativa un certificado de asistencia a la misma, o bien un diploma cuando haya superado la formación con evaluación positiva. El diploma o, en su caso, el certificado deberá ser entregado o remitido a los participantes en el plazo máximo de quince días a partir de la fecha de finalización de la acción formativa en la que hayan participado.

El incumplimiento de alguna de las anteriores consideraciones particulares determinará a FOREM a rescindir la relación contractual con la entidad adjudicataria.

5.-CONSIDERACIONES PARTICULARES ACERCA DE LA LICITACIÓN

5.1. Plazo para la recepción de solicitudes de participación y documentación.

Para que las solicitudes sean admitidas en plazo deberán estar presentadas físicamente como límite máximo el décimo día hábil (se tendrán en cuenta los días hábiles de Madrid capital), a contar desde el día siguiente a la fecha de publicación del concurso en la Web de FOREM y en la de CCOO-SERVICIOS.

5.2. Lugar y forma de presentación de solicitudes de participación y documentación solicitada.

Las solicitudes de participación deberán presentarse en las oficinas centrales de FOREM, entidad agrupada a CCOO-SERVICIOS, en horario de 10.00 a 14.00 y de 16.00 a 18.00 horas de lunes a jueves y los viernes de 10.00 a 14.00 horas.

Podrán entregarse en mano o por cualquier sistema de correo, certificado o mensajería, en sobre cerrado, teniendo en cuenta la fecha límite de recepción, en:

Fundación Formación y Empleo Miguel Escalera
Calle de las Mercedes, 19
28020 Madrid
Att. Elena Fernández
Asunto: CONCURSO DE ADJUDICACIÓN DE LOS SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS, DE ÁMBITO ESTATAL, DIRIGIDAS PRIORITARIAMENTE A LAS PERSONAS OCUPADAS, EN APLICACIÓN DE LA ORDEN TAS/718/2008, DE 7 DE MARZO. CONVOCATORIA 2014. AGRUPACIÓN SECTORIAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO.

5.3. Comunicación del resultado.

Una vez finalizado el plazo de presentación de solicitudes, la entidad contratante resolverá en el plazo máximo de 10 días hábiles.

La comunicación del resultado se realizará por medio de correo electrónico a la persona de contacto que figure en la solicitud.

6.- CONSIDERACIONES PARTICULARES ACERCA DEL SOLICITANTE

6.1. Documentación. Las entidades interesadas en participar en el concurso deberán aportar los siguientes documentos:

6.1. a. Documentación general y acreditativa de la representación.

1. Documento manifestando su voluntad de participar en el concurso.
2. En el caso de persona física o empresario individual el DNI o el documento que haga sus veces.
3. En caso de persona jurídica:
   a. fotocopia del número de identificación fiscal de la entidad.
   b. copia del documento de identidad de la persona que actúa en nombre y representación de la misma.
   c. copia del documento de constitución de la empresa debidamente inscrito en el registro correspondiente y de aquellos posteriores necesarios para acreditar la personalidad jurídica, objeto social y composición y titularidad de los órganos de administración o aportación de un Certificado del Registro Mercantil en el que conste los datos de la inscripción de la empresa y de su Copia del poder que acredite las facultades de representación del firmante de la oferta.
4. En cualquier caso, persona física o persona jurídica,
   a. acreditación de encontrarse al corriente de pago durante los doce últimos meses de sus obligaciones con la Agencia Tributaria y la Seguridad Social. Ambos certificados deberán tener fecha igual o posterior al anuncio público.
   b. declaración responsable de no encontrarse en alguna de las circunstancias descritas en el artículo 13.2 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.
   c. VILEM de los doce meses anteriores a la fecha de la publicación de la presente licitación en el caso de persona jurídica.

6.1. b. Documentación acreditativa de certificación en Calidad.

La ausencia de cualquier documento de los relacionados anteriormente implicará el archivo de toda la documentación sin proceder a la valoración de la solicitud.

6.2. Memoria de la capacidad técnica del solicitante.

Para poder evaluar adecuadamente las diferentes ofertas, los licitadores deberán adjuntar a su propuesta una memoria que contenga la siguiente información:

6.2. a. Experiencia en formación

Se valorarán la experiencia previa en formación de oferta en los últimos tres años, teniendo en cuenta los

siguientes aspectos:

- Experiencia previa en formación de oferta en el sector o sectores objeto del contrato.

- Impartición previa de las acciones formativas anexas.

- Adecuación de la oferta formativa impartida a las acciones y área prioritarias fijadas por el Servicio Público de Empleo Estatal y las Comisiones Paritarias Sectoriales en cada convocatoria.

- Experiencia en la impartición de acciones formativas con certificación oficial (homologaciones Universitarias, EUCIP, CECA, certificados de profesionalidad, etc.). En este caso, será imprescindible presentar la acreditación correspondiente.

- Disponer de recursos didácticos que faciliten el aprendizaje permanente y su aplicación práctica en el ámbito laboral.

6.2. b. Recursos humanos y materiales para la impartición

Se deberá describir y cuantificar los recursos humanos y materiales propios, tanto en materia de gestión, coordinación y soporte administrativo, como en materia pedagógica. Para ello, se describirán las infraestructuras disponibles para la gestión y ejecución de la formación, así como los recursos humanos con los cuenta la entidad licitadora.

En la valoración de los recursos humanos se analizarán los curriculum, tanto del personal de la propia entidad, como el de los formadores/tutores que imparten la formación. Se tendrá en cuenta si estos últimos tienen experiencia previa en la impartición de formación de oferta y formación específica en e-learning.

6.2. c. Metodología didáctica

La entidad licitadora deberá describir la metodología didáctica que utilizará para la ejecución de las acciones formativas.

Esta metodología deberá contemplar un proceso de evaluación de la formación que permita, entre otros aspectos, comprobar la participación activa del alumnado en el proceso de aprendizaje así como los resultados del mismo.

El proceso de aprendizaje se realizará en el campus www.ccoontigocampus.es, por ello se debe diseñar una metodología didáctica que contemple la utilización y aprovechamiento de los recursos del portal

6.2. d. Material didáctico

Se tendrán en cuenta los materiales didácticos diseñados por la entidad licitadora, tanto para los participantes como para los docentes, que se utilicen durante el proceso formativo.

En el caso acciones formativas con homologaciones universitarias (EUCIP, CECA, EFPA, etc.) es imprescindible presentar *certificado de revisión de contenidos formativos* por parte de la entidad certificadora para asegurar la calidad de los mismos. En caso de que el material no esté bajo estas certificaciones, hay que indicar la fecha de actualización del mismo. En cualquier caso, en aquellas acciones formativas que estén sujetos a cambios normativos, se debe emitir certificación expresa de su actualización.

6.2. e. Código de Responsabilidad Social Empresarial.

Se valorará la aportación de un código de Responsabilidad Social Empresarial que explique las pautas de conducta frente a cada uno de los grupos de interés relacionados con su actividad: equipo humano, clientes, proveedores, sociedad e instituciones.

En este sentido, la entidad licitadora podrá acreditar, entre otros aspectos, los relativos a:

1.La no existencia de sentencias condenatorias en la Inspección de Trabajo u otras instancias.
2.Haber desarrollado un plan de Igualdad de oportunidades o disponer de medidas de igualdad, basado en el trato igualitario y no discriminatorio por motivos de origen, raza, género, etc., en los procesos de selección, retribución, formación y desarrollo profesional.
3.Mantener un diálogo activo, fomentado la participación de la plantilla en cualquier aspecto que pueda mejorar tanto las relaciones cotidianas entre compañeros/as y jefes, como las relaciones colectivas: negociación colectiva, participación en grupos de trabajo, comités, emisión de sugerencias, etc.

4.Grado de cumplimento de la normativa en concepto de contratación laboral de personas con discapacidad (mínimo 2% de la plantilla si supera los 50 trabajadores) y/o medidas alternativas implementadas en la empresa.

6.2. f. Certificación en calidad

Se valorará que la entidad licitadora esté en posesión de una certificación de calidad expedida por un organismo homologado en el ámbito nacional o internacional, que refrende y acredite el correcto desempeño de la actividad contratada si fuese necesario. Se deberá aportar la documentación acreditativa de la certificación correspondiente.

6.2. g. Grado de satisfacción del alumnado en los planes de CCOO-SERVICIOS de la convocatoria 2013.

Se tendrá en cuenta el grado de satisfacción del alumnado formado por la entidad licitadora en los planes de formación de CCOO-SERVICIOS de la convocatoria 2013, según el siguiente desglose:

% de alumnado insatisfecho	Puntuación
<= 5%	1
<= 10%	0,75
<= 15%	0,50
> 15%	0

Las entidades licitadoras que no hayan participado en la convocatoria 2013 en los planes de formación de CCOO-SERVICIOS, deberán aportar una memoria de evaluación que haya sido realizada por una entidad externa a la misma.

6.3. Mejoras al pliego.

Dotar a las acciones formativas, a las que optan las entidades, de recursos didácticos (entradas blogs, píldoras de aprendizaje, videos,…) que faciliten el aprendizaje permanente y la aplicación práctica en el ámbito laboral de lo aprendido, utilizando entre otros, los recursos inéditos de las escuelas, del portal CCOOntigocampus, en las que se enmarca la formación de estas acciones.

6.4. Oferta económica.

La oferta económica deberá realizarse en términos de coste/hora/participante por acción formativa de las recogidas en el Anexo I adjunto.
Se valorará la capacidad de la entidad licitadora para alcanzar al mayor número de personas a formar con un menor coste, es decir, se tendrá en cuenta el grado de ajuste del módulo respecto del módulo máximo financiable calculado a partir de los módulos económicos que establezca la normativa vigente según la modalidad de impartición. Esto es:

a) Presencial: 9 euros en el supuesto de nivel básico de la formación y 13 euros en el supuesto del nivel medio-superior. Para la determinación del nivel básico o medio-superior se estará a lo dispuesto en el Anexo I de la Orden TAS 718/2008, de 7 de marzo.
b) Teleformación: 7,5 euros.
c) Mixta: se aplicarán los módulos anteriores en función de las horas de formación presencial y o teleformación que tenga la acción formativa.

Eficiencia económica	Puntuación
1. La media del coste/hora/participante de la ayuda solicitada se corresponde con la media del coste/hora/participante de la ayuda máxima financiable	0
2. La media del coste/hora/participante de la ayuda solicitada es hasta un 14% inferior a la media del coste/hora/participante de la ayuda máxima financiable	desde 0,1 hasta 2,5
3. La media del coste/hora/participante de la ayuda solicitada es desde un 14,01% hasta un 19% inferior a la media del coste/hora/participante de la ayuda máxima financiable	desde 2,6 hasta 5

Cualquier reducción superior al 19% implicará no tener en cuenta la propuesta.

7. - CRITERIOS DE VALORACIÓN DEL CONCURSO

Las propuestas presentadas se valorarán teniendo en cuenta la siguiente puntuación:

7.1. Memoria de la capacidad técnica (85 puntos)

a) Experiencia en formación (35 puntos)
b) Recursos humanos y materiales para la impartición (18 puntos)
c) Metodología didáctica (12 puntos)
d) Material didáctico (12 puntos)
e) Código de Responsabilidad Social Empresarial (5 puntos)
f) Certificación en calidad (2 puntos)
g) Grado de satisfacción del alumnado en los planes de CCOO-SERVICIOS de la convocatoria 2013 (1 punto)

7.2. Mejoras al pliego (10 puntos)

7.3. Oferta económica (5 puntos)

8. - CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL CONCURSO

La adjudicación del concurso recaerá sobre la empresa licitadora que presente en su conjunto más puntuación, en base a los criterios que se especifican en este pliego.

Todas las condiciones y términos de la colaboración quedarán reflejados en el contrato, que será firmado con anterioridad al inicio de los cursos licitados.

Se podrá realizar la adjudicación de bloques completos o de alguna de las acciones contempladas dentro de un bloque si se considera que la empresa licitadora solo recoge en éstas la calidad adecuada.

9.- PROTECCIÓN DE DATOS

La entidad adjudicataria y el personal que tenga relación directa e indirecta con la prestación a los usuarios de los servicios previstos en este pliego, guardarán secreto y confidencialidad sobre todas las informaciones, documentos y asuntos a los que tengan acceso o conocimiento durante la vigencia del contrato, estando obligados a no hacer público o no dar otro destino al exigido para la realización de las acciones formativas. La empresa adjudicataria se compromete expresamente al cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de datos de Carácter Personal.

ANEXO I. OFERTA FORMATIVA

AGRUPACIÓN SECTORIAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO

ESCUELA DE COMERCIO:

Nº ACCIÓN	DENOMINACIÓN ACCIÓN
248	Operador de carretilla elevadora (Carretillero)

ESCUELA DE COMPETENCIAS BÁSICAS:

Nº ACCIÓN	DENOMINACIÓN ACCIÓN
5	Ingles profesional para el turismo
73	INGLÉS PROFESIONAL PARA TURISMO
124	INGLÉS PARA HOSTELERÍA
127	INGLÉS PROFESIONAL PARA TURISMO
158	INGLÉS PROFESIONAL PARA TURISMO
194	Inglés profesional para servicios de restauración
215	Alemán básico aplicado al departamento de pisos
237	Francés básico aplicado al departamento de pisos
240	Inglés básico aplicado al departamento de pisos
241	Italiano aplicado al departamento de recepción
258	Ruso para la atención al cliente en hoteles
264	Sueco aplicado al departamento de recepción

ESCUELA ECONÓMICO FINANCIERA

Nº ACCIÓN	DENOMINACIÓN ACCIÓN
61	Gestión cuantitativa del restaurante: cuentas contables y financieras

ESCUELA DE HOSTELERÍA, TURISMO Y JUEGO

Nº ACCIÓN	DENOMINACIÓN ACCIÓN
7	Conducción del juego de Black Jack
11	Aprovisionamiento de materias primas en cocina
13	Atención al cliente en hostelería
16	Camarero/a
18	Conducción de los juegos de Póquer con descarte y Póquer sin descarte
21	Conducción del juego de Punto y banca
22	Cocina creativa y de autor
24	Cocina de la carne, aves y caza
27	Cocina de la pasta, arroces, legumbre y hortalizas
28	Conducción de los juegos de Ruleta francesa y Ruleta americana
29	Cocina de pescados, crustáceos y moluscos
31	Cocina internacional y española
33	Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo
34	Supervisión de juegos de mesa en casinos

35	Creación de cartas y menús
36	Comercialización y diseño de productos turísticos
37	Elaboración, decoración y exposición de platos a la vista del cliente
38	Locución y pago de premios en salas de bingo
39	ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA
40	Gestión, organización y dirección en restauración
41	COCINA CREATIVA
42	Gestión en restauración: diseño de procesos de servicio
43	Ofertas gastronómicas: diseño y comercialización
44	REPOSTERÍA
45	LA COCINA DE LOS POSTRES Y REPOSTERÍA: LA CATA DE LOS POSTRES Y REPOSTERÍA
46	Gestión cuantitativa del restaurante
47	Gestión de hoteles: planificación de proyectos y estrategia comercial
48	OFERTAS GASTRONOMICAS
49	Gestión de suministros en empresas de hostelería
50	SERVICIOS DE BAR Y CAFETERIA-GESTION DEL BAR-CAFETERIA
51	ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS
52	Gestión de hoteles: desarrollo, organización y planificación operativa del negocio hotelero
53	PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR
54	SERVICIO ESPECIALIZADO EN VINOS.
55	AYUDANTES DE COCINA
56	Emprender en restauración: Gestión del proyecto
57	Gestión en restauración: herramientas
58	Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería
59	Gestión y control en restauración
60	Información turística
62	Logística de catering
65	Normas de protocolo en restauración
66	Aprovisionamiento de materias primas en cocina y ofertas gastronómicas
67	Preelaboración y conservación de alimentos: carnes, aves y caza
68	Preelaboración y conservación de alimentos: pescados
69	Preelaboración y conservación de alimentos: vegetales y setas
70	Recepcionista de hotel
72	GESTIÓN DEL BAR-CAFETERIA
74	LA INNOVACIÓN EN LA COCINA
75	CAMARERA DE PISOS
76	COCINA ASIATICA
77	INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DEL RESTAURANTE
78	COCINA CREATIVA
79	JEFE DE COCINA
80	JEFE DE COCINA: COORDINACIÓN DE EQUIPOS
81	COCINA ITALIANA
82	JEFE DE RECEPCIÓN
83	COCINA MEDITERRÁNEA
84	LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
85	COCINA PARA CELIACOS
86	COCINA MODERNA
87	COCINA PARA VEGETARIANOS
88	COCINA REGIONAL ARAGONESA
89	LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS
90	COCINA REGIONAL GALLEGA

91	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: COMIDAS PREPARADAS
92	COCINA SANA
93	PREPARACIÓN DE PEDIDOS
94	COCTELERÍA
95	PROMOCIÓN Y VENTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS
96	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
97	PROTOCOLO EN HOTELES
98	EL ARROZ
99	PROTOCOLO EN LAS COMIDAS
100	PROYECTOS DE ANIMACIÓN TURÍSTICA
101	RECURSOS TURÍSTICO-CULTURALES
102	EL CAFE: HISTORIA, USO Y DEGUSTACION
103	EL JAMÓN Y SU CORTE
104	SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES
105	ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA
106	LA COCINA ANDALUZA
107	ENOLOGÍA: VINOS, AGUARDIENTES Y LICORES
108	FABRICACIÓN DE PANES Y DULCES
109	GESTIÓN DE ALMACÉN Y SUMINISTRO EN EMPRESAS DE HOSTELERÍA
110	LA TAPA: NUEVAS TENDENCIAS
111	MAITRE
112	PREPARACIÓN DE PLATOS FRENTE AL CLIENTE
113	SERVICIO DE CAMARERO
114	GESTIÓN DE COMPRAS Y APROVISIONAMIENTO EN LA EMPRESA HOSTELERA
115	SERVICIO DE CATERING: LOS APERITIVOS
116	GESTIÓN DE HOTELES
117	TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS
118	GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN
119	TÉCNICAS DE LIMPIEZA PARA CAMAREROS/AS DE PISO
120	GOBERNANTE/A DE HOTEL
121	CAMARERO SERVICIO DE BAR
122	CARNES: CALIDAD Y SELECCIÓN EN LA COCINA
123	CATA DE VINO
125	COCINA
126	COCTELERÍA Y SUS RECETAS
128	ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA
129	LA INNOVACIÓN EN LA COCINA
130	INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DEL RESTAURANTE
131	EMPRENDER EN RESTAURACIÓN
132	JEFE DE COCINA
133	ENOLOGÍA AVANZADA
134	ENOLOGÍA PARA COCINEROS
135	JEFE DE COCINA: COORDINACIÓN DE EQUIPOS
136	ENOLOGÍA: VINOS, AGUARDIENTES Y LICORES
137	FUNDAMENTOS Y TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA (PINCHES DE COCINA)
138	JEFE DE RECEPCIÓN
139	GESTION DE HOTELES
140	LA GERENCIA EN LA RESTAURACIÓN
141	GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN
142	GESTIÓN DEL BAR-CAFETERIA
143	LA TAPA: NUEVAS TENDENCIAS

144	LOGÍSTICA EN ALOJAMIENTOS: APROVISIONAMIENTO Y ORGANIZACIÓN DEL OFFICE
145	LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
146	LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS
147	MAITRE
148	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: COMIDAS PREPARADAS
150	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
151	PREPARACION DE APERITIVOS
152	PROMOCIÓN Y VENTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS
153	PROTOCOLO APLICADO A LA HOSTELERÍA
154	PROTOCOLO EN HOTELES
155	REPOSTERIA
156	SERVICIO DE CATERING: LOS APERITIVOS
157	Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente
161	INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DEL RESTAURANTE
163	CAMARERO SERVICIO DE BAR
164	JEFE DE RECEPCIÓN
165	CATA DE VINO
166	LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS
167	COCINA
168	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: COMIDAS PREPARADAS
169	PROMOCIÓN Y VENTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS
170	COCTELERÍA Y SUS RECETAS
171	PROTOCOLO APLICADO A LA HOSTELERÍA
173	ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA
174	PROTOCOLO EN HOTELES
175	ENOLOGÍA AVANZADA
176	Envasado y empaquetado de productos alimentarios.
177	LA INNOVACIÓN EN LA COCINA
178	ENOLOGÍA: VINOS, AGUARDIENTES Y LICORES
179	GESTIÓN DE EVENTOS
180	JEFE DE COCINA
181	GESTIÓN DE HOTELES
182	GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN
183	GESTIÓN DEL BAR-CAFETERIA
184	JEFE DE COCINA: COORDINACIÓN DE EQUIPOS
186	LA TAPA: NUEVAS TENDENCIAS
187	MAITRE
189	PREPARACIÓN DE APERITIVOS
191	REPOSTERIA
192	SERVICIO DE CATERING: LOS APERITIVOS
202	ELABORACION DE MENUS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN COMEDORES ESCOLARES
204	Cocina básica
214	Cocina básica para profesionales del sector
216	Asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos.
217	Repostería para profesionales del sector
218	Autoestima e inteligencia emocional para camareras de piso
219	Cocina al vacío
220	Corte de jamón
222	Creación de cartas y menús.
223	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN COCINA HOSPITALARIA
224	Básico de mantenimiento de instalaciones solares fotovoltaicas

226	Básico de mantenimiento y reparación en fontanería
227	Curso-Taller de elaboración de bebidas de Vodka
228	Decoración y exposición de platos
230	Curso-Taller de elaboración de Gin-Tonics
233	COCINA REGIONAL NAVARRA
234	Diseño de menús infantiles
238	CONOCIMIENTO, CATA Y SERVICIO DEL ACEITE
239	Gases fluorados y nuevos refrigerantes para personal de mantenimiento del sector de hostelería
242	MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO
243	Mantenimiento de instalaciones de frio, climatización y producción de calor
244	Mantenimiento de piscinas de uso colectivo
245	Mantenimiento eléctrico básico
246	Menús para colectivos específicos
247	PRODUCTOS DE PASTELERIA Y REPOSTERIA
249	Cocina mediterránea para profesionales del sector
250	Pastelería
251	REPOSTERÍA
253	Protocolo
256	LA COCINA PARA PROFESIONALES DEL SECTOR POSTRES
257	COCINA ECONÓMICA Y RECICLAJE
260	COCINA PARA PROFESIONALES
263	PLAN DE COMUNICACIÓN DE UN CONCEPTO DE PINTXOS Y TAPAS
266	COCINA EN MINIATURA
267	COCINA INTERNACIONAL
268	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
269	COCINA MOLECULAR Y DECORACIÓN
270	GESTION DE COSTES EN UNA BARRA DE PINTXOS
271	GESTIÓN DEL PERSONAL EN HOSTELERÍA
272	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN INFANTIL
274	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN PARA PERSONAS DEPENDIENTES
283	ELABORACIÓN DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE
291	ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS
294	ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS
296	ELABORACIÓN DE TAPAS Y PINCHOS

ESCUELA DE MARKETING Y RELACIONES PÚBLICAS

Nº ACCIÓN	DENOMINACIÓN ACCIÓN
63	Marketing y comercialización de productos turísticos
64	Marketing turístico rural
149	MARKETING TURISTICO

ESCUELA DE SALUD LABORAL, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE

Nº ACCIÓN	DENOMINACIÓN ACCIÓN
14	Formación profesional inicial: principios de calidad, seguridad y protección ambiental en restauración
71	Seguridad alimentaria para restauración
203	NUTRICION E DIETETICA EN PREV. DE ENF. CARDIOVASC.

235	Escuela de Espalda
236	Formación en simulacro contraincendios
252	Prevención de riesgos laborales in itínere
254	RCP. Instrumental y desfibrilación semiautomática para personal no sanitario
259	SEGURIDAD ALIMENTARIA: HIGIENE ALIMENTARIA Y ALÉRGENOS EN ALIMENTOS. (Reglamento Europeo 1169/2011)
261	Seguridad contra incendios. Nivel I
262	Seguridad contra incendios. Nivel II
265	Trabajos en altura

ESCUELA DE SEGUROS

Nº ACCIÓN	DENOMINACIÓN ACCIÓN
255	Renovación, control y prevención de la legionela

ANEXO II. DEFINICIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS

AGRUPACIÓN SECTORIAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO

ESCUELA DE COMERCIO

Acción 248. OPERADOR DE CARRETILLA ELEVADORA (CARRETILLERO)

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	16	SI	NO

OBJETIVOS

Objetivos Generales

Al término de la acción formativa el alumno será capaz de:
- Lograr las competencias necesarias en el campo de la conducción de las carretillas elevadoras, ampliando y reforzando los conocimientos profesionales necesarios a las nuevas exigencias del mercado laboral.
- Conducir y manejar una carretilla elevadora de forma óptima, adoptando en todo momento medidas de protección y prevención a fin de evitar situaciones de riesgo y fomentando una conducta segura y saludable en el ámbito de trabajo.

Objetivos Específicos

Al finalizar el curso, el alumno a nivel de información deberá ser capaz de:
- Saber distinguir entre las diferentes partes que integran una carretilla.
- Conocer las principales clases de carretillas elevadoras, el funcionamiento de las mismas y su mantenimiento.
- Conocer las normas de circulación que afecten directamente al manejo de una carretilla elevadora, tanto los propios como los ajenos.
- Conocer cuáles son las técnicas de estibar y desestibar mercancías.
- Identificar los riesgos del puesto de conductor de una carretilla elevadora.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de
- Realizar maniobras y comportamientos seguros con la carretilla elevadora en espacios reducidos con carga y sin carga.
- Aplicar correctamente las normas de circulación, las técnicas de estibar y desestibar mercancías.
- Llevar a cabo una correcta utilización de los equipos de trabajo y protección.

Al finalizar el curso el alumno, a nivel actitudinal, será capaz de:
- Fomentar una cultura de seguridad, promoviendo los comportamientos seguros.
- Informar y sensibilizar sobre el riesgo del uso de carretillas elevadoras.

PROGRAMA

UNIDAD DIDÁCTICA 1: INTRODUCCIÓN (1 HORA TEÓRICA)
TEMA 1. – CONCEPTOS BÁSICOS REFERIDOS A LAS CARRETILLAS (1 HORA) CONTENIDOS TEÓRICOS (1 HORA): 1.1. Definiciones (30 MINUTOS) 1.2. Características principales de las carretillas (30 MINUTOS)

UNIDAD DIDÁCTICA 2: PARTES Y TIPOS DE LAS CARRETILLAS ELEVADORAS (2 HORAS: 1 hora y 40 minutos TEÓRICAS Y 20 minutos PRÁCTICAS)
TEMA 1.- PARTES DE LAS CARRETILLAS ELEVADORAS (1 HORA Y 30 MINUTOS) CONTENIDOS TEÓRICOS (1 HORA Y 10 MINUTOS): 1.1. Pórtico de seguridad (10 minutos) 1.2. Mástil elevador (10 minutos) 1.3. Gato (10 minutos) 1.4. Rueda motriz (10 minutos) 1.5. Rueda directriz (10 minutos) 1.6. Chasis (10 minutos) 1.7. Contrapeso (10 minutos) CONTENIDOS PRÁCTICOS (20 MINUTOS): 1.8. Identificación en grupo de las diferentes partes de las carretillas (20 minutos)
TEMA 2.- TIPOS DE CARRETILLAS ELEVADORAS (30 MINUTOS) CONTENIDOS TEÓRICOS (30 MINUTOS): 2.1. Carretillas elevadoras eléctricas (15 minutos) 2.2. Carretillas elevadoras térmicas (15 minutos)

UNIDAD 3: DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y REGLAS DE LAS CARRETILLAS ELEVADORAS (2 HORAS: 1 HORA Y 20 minutos TEÓRICAS, 40 minutos PRÁCTICA)
TEMA 1.- DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD (1 HORA) CONTENIDOS TEÓRICOS (40 MINUTOS) 1.1. Pórtico de seguridad (10 MINUTOS) 1.2. Placa Portahorquillas (10 MINUTOS) 1.3. Respaldo para cargas (10 MINUTOS) 1.4. Señales acústicas (10 MINUTOS) CONTENIDOS PRÁCTICOS (20 MINUTOS) 1.5. Identificación en grupo de los diferentes dispositivos de seguridad (20 minutos)
TEMA 2.- REGLAS EN LA UTILIZACIÓN DE LAS CARRETILLAS ELEVADORAS (1 HORA) CONTENIDOS TEÓRICOS (40 MINUTOS) 2.1. Limitación de cargas. (10 MINUTOS) 2.2. Utilización en zona peligrosa. (10 MINUTOS) 2.3. Abastecimiento de combustible en carretillas térmicas. (10 MINUTOS) 2.4. Carga y cambio de baterías en carretillas eléctricas. (10 MINUTOS) CONTENIDOS PRÁCTICOS (20 MINUTOS) 2.5. Ejemplos de accidentes provocados por haber omitido alguna de estas reglas

UNIDAD 4: LA CARGA Y LA SEGURIDAD EN LAS CARRETILLAS ELEVADORAS (1 HORA Y 30 MINUTOS: 1 hora TEÓRICA Y 30 minutos PRÁCTICA)
TEMA 1.- TRANSPORTE Y APILADO DE LA CARGA (30 MINUTOS) CONTENIDOS TEÓRICOS (30 MINUTOS) 1.1. Pautas correctas durante el transporte de la carga (15 MINUTOS) 1.2. Pautas correctas durante el apilado de la carga (15 MINUTOS)
TEMA 2.- DESAPILADO DE LA CARGA (1 HORA) CONTENIDOS TEÓRICOS (30 MINUTOS) 2.1. Pautas correctas en el desapilado de la carga (15 MINUTOS) 2.2. Pautas correctas a seguir al terminar la tarea (15 MINUTOS) CONTENIDOS PRÁCTICOS (30 MINUTOS) 2.3. Conducción práctica de manejo, transporte y desapilado de la carga con una carretilla (30 MINUTOS)

UNIDAD 5: LA ZONA DE TRABAJO Y LA SEGURIDAD CON LAS CARRETILLAS ELEVADORAS (1 HORA y 30 MINUTOS: 1 hora TEÓRICA y 30 minutos PRÁCTICA)
TEMA 1.- FACTORES A TENER EN CUENTA EN LA ZONA DE TRABAJO (1 HORA y 30 minutos) CONTENIDOS TEÓRICOS (1 HORA) 1.1. Estado del suelo (10 MINUTOS) 1.2. Ruedas. Mantenimiento (10 MINUTOS) 1.3. Señalización e iluminación de los lugares de trabajo (10 MINUTOS) 1.4. La velocidad (10 MINUTOS) 1.5. La altura de paso (10 MINUTOS) 1.6. Estabilidad de las cargas (10 MINUTOS) 1.7. Circulación en la vía pública (10 MINUTOS) 1.8. Locales (10 MINUTOS) 1.9. Pasillos de circulación (10 MINUTOS) 1.10. Puertas u obstáculos fijos (10 MINUTOS) CONTENIDOS PRÁCTICOS (30 MINUTOS) 1.13. Caso práctico en el que se detalla algún factor que no se ha tenido en cuenta originando un accidente

UNIDAD 6: EL CARRETILLERO Y LA SEGURIDAD (8 HORAS: 5 horas TEÓRICAS Y 3 horas PRÁCTICAS)
TEMA 1.- INSPECCIONES PREVIAS A LA PUESTA EN MARCHA Y CONDUCCIÓN DE LAS CARRETILLAS (30 MINUTOS) CONTENIDOS TEÓRICOS (30 MINUTOS) 1.1. Reglas en la conducción de las carretillas (10 MINUTOS) 1.2. Responsabilidad del conductor (10 MINUTOS) 1.3. Inspecciones periódicas de las carretillas (10 MINUTOS)
TEMA 2.- UTILIZACIÓN DE EPI´S (30 MINUTOS) CONTENIDOS TEÓRICOS (30 MINUTOS) 2.1. Ropa de trabajo (10 MINUTOS) 2.2. Casco (10 MINUTOS) 2.3. Cinturón dorso-lumbar (10 MINUTOS)
TEMA 3.- RIESGOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS (7 HORAS) CONTENIDOS TEÓRICOS (4 HORAS) 3.1. Identificación de los riesgos inherentes a la conducción de la carretilla (2 HORAS) 3.2. Medidas preventivas asociadas a esos riesgos (2 HORAS) CONTENIDOS PRÁCTICOS (3HORAS) 3.3. Práctica con una carretilla por parte de los participantes (3 HORAS) La siguiente programación podrá verse modificada en función de las necesidades formativas de los participantes.

ESCUELA DE COMPETENCIAS BÁSICAS

Acción 5. INGLES PROFESIONAL PARA EL TURISMO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	90	SI	NO

OBJETIVOS

-Interpretar mensajes orales de complejidad media en inglés, expresados por los clientes y proveedores a velocidad normal, emitidos en el ámbito de la actividad turística.
-Interpretar los aspectos generales de mensajes y documentos de cierta complejidad escritos en inglés, recibidos o utilizados en el ámbito de la actividad turística, extrayendo la información relevante.

-Producir con fluidez mensajes orales en inglés medianamente complejos, referidos al contexto profesional del turismo.
-Producir en inglés documentos escritos, correctos gramatical y ortográficamente, utilizando un vocabulario amplio, propio del ámbito profesional del turismo.
- Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en inglés estándar, expresando e interpretando con fluidez, mensajes medianamente complejos en distintas situaciones, formales e informales, propias de los servicios turísticos.

PROGRAMA

Los contenidos tienen una duración de 90 horas. Se realizan los tres módulos con horas teórico- prácticas en la plataforma de Teleformación

1. Gestión y comercialización en inglés de servicios turísticos- 30 HORAS Presentación de servicios turísticos: características de productos o servicios, medidas, cantidades, servicios añadidos, condiciones de pago y servicios postventa, entre otros. Gestión de reservas de destinos o servicios turísticos. Emisión de billetes, bonos y otros documentos propios de la comercialización de un servicio turístico. Negociación con proveedores y profesionales del sector de la prestación de servicios turísticos. Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios del establecimiento hotelero. Cumplimentación de documentos propios de la gestión y comercialización de un establecimiento hotelero.

2. Prestación de información turística en inglés- 30 HORAS Solicitud de cesión o intercambio de información entre centros o redes de centros de información turística. Gestión de la información sobre proveedores de servicios, precios y tarifas y prestación de la misma a clientes. Prestación de información de carácter general al cliente sobre destinos, rutas, condiciones meteorológicas, entorno y posibilidades de ocio. Elaboración de listados de recursos naturales de la zona, de actividades deportivas y/o recreativas e itinerarios, especificando localización, distancia, fechas, medios de transporte o formas de acceso, tiempo a emplear y horarios de apertura y cierre. Información sobre la legislación ambiental que afecta al entorno y a las actividades de ocio que en su marco se realizan. Sensibilización del cliente en la conservación de los recursos ambientales utilizados. Recogida de información del cliente sobre su satisfacción con los servicios del alojamiento turístico.

3. Atención al cliente de servicios turísticos en inglés- 30 HORAS Terminología específica en las relaciones turísticas con clientes. Usos y estructuras habituales en la atención turística al cliente o consumidor: saludos, presentaciones y fórmulas de cortesía habituales. Diferenciación de estilos, formal e informal, en la comunicación turística oral y escrita. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes. Simulación de situaciones de atención al cliente y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad. Comunicación y atención, en caso de accidente, con las personas afectadas.

Acción 73. INGLÉS PROFESIONAL PARA TURISMO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

El dominio del inglés en nuestra sociedad es indispensable a la hora de trabajar en un sector tan multicultural como es el turismo, si tenemos en cuenta la importancia de las relaciones internacionales que cada vez tienen mayor importancia. Pero aún más se hace necesario, ante las actuales dificultades para acceder al mercado laboral. Cualquier persona demandante de empleo o que quiere optar a conseguir un empleo mejor, es consciente de la enorme importancia del dominio del inglés. Los trabajadores del sector turismo son aún más susceptibles a esta realidad y el inglés es una herramienta básica tanto en la información turística como en la gestión de actividades turísticas, pasando por las empresas de intermediación, transporte y alojamiento. En este marco, la acción formativa Inglés Profesional para Turismo, busca como objetivo último, que el alumno/a adquiera los conocimientos y destrezas que le permitan expresarse y desenvolverse de manera fluida en inglés en las distintas situaciones y actuaciones propias de la actividad turística profesional. Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará al alumnado de una cualificación y mejora continua de la profesionalidad que mejore su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Interpretar mensajes orales de complejidad media en inglés, expresados por los clientes y proveedores a velocidad normal, emitidos en el ámbito de la actividad turística.
- Interpretar los aspectos generales de mensajes y documentos de cierta complejidad escritos en inglés, recibidos o utilizados en el ámbito de la actividad turística, extrayendo la información relevante.
- Producir con fluidez mensajes orales en inglés medianamente complejos, referidos al contexto profesional del turismo.
- Producir en inglés documentos escritos, correctos gramatical ortográficamente, utilizando un vocabulario amplio, propio del ámbito profesional del turismo.
- Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en inglés estándar, expresando e interpretando con fluidez, mensajes medianamente complejos en distintas situaciones, formales e informales, propias de los servicios turísticos.
- Formar a el/la alumno para que pueda desarrollar la gestión de servicios turísticos y cumplimentación de documentos.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO

Tema 1. Gestión y comercialización en inglés de servicios turísticos (15 horas) 1.1 Presentación de servicios turísticos: características de productos o servicios, medidas, cantidades, servicios añadidos, condiciones de pago y servicios postventa, entre otros 1.2 Gestión de reservas de destinos o servicios turísticos. 1.3 Emisión de billetes, bonos y otros documentos propios de la comercialización de un servicio turístico. 1.4 Negociación con proveedores y profesionales del sector de la prestación de servicios turísticos. 1.5 Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios del establecimiento hotelero. 1.6 Cumplimentación de documentos propios de la gestión y comercialización de un establecimiento hotelero

Tema 2. Prestación de información turística en inglés (10 horas) 2.1 Solicitud de cesión o intercambio de información entre centros o redes de centros de información turística. 2.2 Gestión de la información sobre proveedores de servicios, precios y tarifas y prestación de la misma a clientes. 2.3 Prestación de información de carácter general al cliente sobre destinos, rutas, condiciones meteorológicas, entorno y posibilidades de ocio. 2.4 Elaboración de listados de recursos naturales de la zona, de actividades deportivas y/o recreativas e itinerarios, especificando localización, distancia, fechas, medios de transporte o formas de acceso, tiempo a emplear y horarios de apertura y cierre. 2.5 Información sobre la legislación ambiental que afecta al entorno y a las actividades de ocio que en su marco se realizan. 2.6 Sensibilización del cliente en la conservación de los recursos ambientales utilizados. 2.7 Recogida de información del cliente sobre su satisfacción con los servicios del alojamiento turístico.

Tema 3. Atención al cliente de servicios turísticos en inglés (10 horas) 3.1 Terminología específica en las relaciones turísticas con clientes. 3.2 Usos y estructuras habituales en la atención turística al cliente o consumidor. Saludos, presentaciones y fórmulas de cortesía habituales 3.3 Diferenciación de estilos, formal e informal en la comunicación turística oral y escrita 3.4 Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores. Situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes. 3.5 Simulación de situaciones de atención al cliente y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad 3.6 Comunicación y atención en caso de accidente con las personas afectadas.

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL. Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 124. INGLÉS PARA HOSTELERÍA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

En el marco de un mercado laboral cambiante y con exigencias muy concretas en materia de profesionalización y cualificación de los trabajadores, el conocimiento de idiomas se ha convertido en una de las necesidades imperantes para la inserción laboral de la población.

La acción formativa Inglés para Hostelería nace con el objetivo de proporcionar al alumnado un conocimiento de la gramática inglesa y del vocabulario específico de hostelería, que permitirá la correcta utilización de este idioma en cualquier circunstancia que se pueda plantear en el ámbito del sector hostelero, consiguiendo la máxima la satisfacción de el/la consumidor/a.

El conocimiento de un idioma permite a los alumnos: adquirir competencias específicas y un grado de profesionalización que facilita su inserción laboral, adquirir destrezas que les permitan llevar a cabo tareas específicas y de mayor responsabilidad y una adaptación de su cualificación a los cambios que el nuevo marco de la Unión Europea establece, en el que el conocimiento del idioma inglés es fundamental como moneda de cambio en la comunicación entre países.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Dotar a los/as alumnos/as con el conocimiento del vocabulario específico del sector de hostelería y la gramática básica de la lengua inglesa, que les permitan resolver situaciones laborales en este idioma.
- Capacitar a el/la trabajador/a para dar la bienvenida, situar a los/as clientes/as extranjeros/as, así como para realizar recomendaciones en idioma inglés y despedirles/as.
- Cualificar a los/as alumnos/as para la realización de menús, folletos y para la adecuada anotación de los pedidos que realicen los/as clientes/as.
- Formar a los/as alumnos/as para que den un adecuado trato a el/la cliente/a en idioma inglés, para que puedan atender y solucionar sus posibles reclamaciones, y para que puedan pedir disculpas con las fórmulas adecuadas.
- Capacitar a los/as participantes para la realización de reservas por vía telefónica en idioma inglés y facilitarles las fórmulas adecuadas para realizar gestiones de cobro y pago en este idioma.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan: PRESENTACIÓN DEL CURSO: Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO

Unit 1. Receiving clients, welcoming and seating / recibir, dar la bienvenida y situar a nuestros clientes (7 horas) 1.1. Useful expressions and vocabulary / vocabulario y expresiones útiles 1.2. Grammar points / puntos gramaticales 1.3. Practice in context / práctica en su contexto 1.4. Exercises unit 1 / ejercicios tema 1

Unit 2. Presenting information, advising and recommending / presentar información, aconsejar y recomendar (7 horas) 2.1. Useful expressions and vocabulary / vocabulario y expresiones útiles 2.2. Grammar points / puntos gramaticales 2.3. Practice in context / práctica en su contexto 2.4. Exercises unit 2 / ejercicios tema 2

Unit 3. Explaining and instructing: explaining dishes and drinks / explicaciones e instrucciones: preparación de platos y bebidas (7 horas) 3.1. Useful expressions and vocabulary / vocabulario y expresiones útiles 3.2. Grammar points / puntos gramaticales 3.3. Practice in context / práctica en su contexto 3.4. Exercises unit 3 / ejercicios tema 3

Unit 4. Taking orders / tomar la comanda aperitifs / aperitivos (7 horas) 4.1. Useful expressions and vocabulary / vocabulario y expresiones útiles 4.2. Grammar points / puntos gramaticales 4.3. Practice in context / práctica en su contexto 4.4. Exercises unit 4 / ejercicios tema 4

Unit 5. Taking orders / tomar la comanda starters / entradas (7 horas) 5.1. Useful expressions and vocabulary / vocabulario y expresiones útiles 5.2. Grammar points / puntos gramaticales 5.3. Practice in context / práctica en su contexto 5.4. Exercises unit 5 / ejercicios tema 5

Unit 6. Taking orders / tomar la comanda main courses / platos principales (7 horas) 6.1. Useful expressions and vocabulary / vocabulario y expresiones útiles 6.2. Grammar points / puntos gramaticales 6.3. Practice in context / práctica en su contexto 6.4. Exercises unit 6 / ejercicios tema 6

Unit 7. Taking orders / tomar la comanda desserts / postres (7 horas) 7.1. Useful expressions and vocabulary / vocabulario y expresiones útiles 7.2. Grammar points / puntos gramaticales 7.3. Practice in context / práctica en su contexto 7.4. Exercises unit 7 / ejercicios tema 7

Unit 8. Taking orders / tomar la comanda table drinks / bebidas (7 horas) 8.1. Useful expressions and vocabulary / vocabulario y expresiones útiles 8.2. Grammar points / puntos gramaticales 8.3. Practice in context / práctica en su contexto 8.4. Exercises unit 8 / ejercicios tema 8

Unit 9. Money matters / el cobro y el pago (7 horas) 9.1. Useful expressions and vocabulary / vocabulario y expresiones útiles 9.2. Grammar points / puntos gramaticales 9.3. Practice in context / práctica en su contexto 9.4. Exercises unit 9 / ejercicios tema 9

Unit 10. Farewells-customers are leaving / despedidas (8 horas) 10.1. Useful expressions and vocabulary / vocabulario y expresiones útiles 10.2. Grammar points / puntos gramaticales 10.3. Practice in context / práctica en su contexto 10.4. Exercises unit 10 / ejercicios tema 10

Unit 11. Taking phone calls. Reservations / recibir llamadas telefónicas. Reservas. (8 horas) 11.1. Useful expressions and vocabulary / vocabulario y expresiones útiles 11.2. Grammar points / puntos gramaticales 11.3. Practice in context / práctica en su contexto 11.4. Exercises unit 11 / ejercicios tema 11

Unit 12. Giving directions: indoors and outside. / Direcciones: en el interior y en el exterior del establecimiento (5 horas) 12.1. Useful expressions and vocabulary / vocabulario y expresiones útiles

Unit 13. Menús, leaflets, letters and faxes / menús, folletos, cartas y faxes (8 horas) 13.1. Useful expressions and vocabulary / vocabulario y expresiones útiles 13.2. Grammar points / puntos gramaticales 13.3. Practice in context / práctica en su contexto 13.4. Exercises unit 13 / ejercicios tema 13

Unit 14. Complaints and apologies / reclamaciones y disculpas (8 horas) 14.1. Useful expressions and vocabulary / vocabulario y expresiones útiles 14.2. Grammar points / puntos gramaticales 14.3. Practice in context / práctica en su contexto 14.4. Exercises unit 14 / ejercicios tema 14

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 127. INGLÉS PROFESIONAL PARA TURISMO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El dominio del inglés en nuestra sociedad es indispensable a la hora de trabajar en un sector tan multicultural como es el turismo, si tenemos en cuenta la importancia de las relaciones internacionales que cada vez tienen mayor importancia. Pero aún más se hace necesario, ante las actuales dificultades para acceder al mercado laboral. Cualquier persona demandante de empleo o que quiere optar a conseguir un empleo mejor, es consciente de la enorme importancia del dominio del inglés. Los trabajadores del sector turismo son aún más susceptibles a esta realidad y el inglés es una herramienta básica tanto en la información turística como en la gestión de actividades turísticas, pasando por las empresas de intermediación, transporte y alojamiento.

En este marco, la acción formativa Inglés Profesional para Turismo, busca como objetivo último, que el alumno/a adquiera los conocimientos y destrezas que le permitan expresarse y desenvolverse de manera fluida en inglés en las distintas situaciones y actuaciones propias de la actividad turística profesional. Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará al alumnado de una cualificación y mejora continua de la profesionalidad que mejore su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Interpretar mensajes orales de complejidad media en inglés, expresados por los clientes y proveedores a velocidad normal, emitidos en el ámbito de la actividad turística.
- Interpretar los aspectos generales de mensajes y documentos de cierta complejidad escritos en inglés, recibidos o utilizados en el ámbito de la actividad turística, extrayendo la información relevante.
- Producir con fluidez mensajes orales en inglés medianamente complejos, referidos al contexto profesional del turismo.
- Producir en inglés documentos escritos, correctos gramatical ortográficamente, utilizando un vocabulario amplio, propio del ámbito profesional del turismo.
- Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en inglés estándar, expresando e interpretando con fluidez, mensajes medianamente complejos en distintas situaciones, formales e informales, propias de los servicios turísticos.
- Formar a el/la alumno para que pueda desarrollar la gestión de servicios turísticos y cumplimentación de documentos.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan: PRESENTACIÓN DEL CURSO: Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde

encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso.

Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO

Tema 1. Gestión y comercialización en inglés de servicios turísticos (40 horas) 1.1 Presentación de servicios turísticos: características de productos o servicios, medidas, cantidades, servicios añadidos, condiciones de pago y servicios postventa, entre otros. 1.2 Gestión de reservas de destinos o servicios turísticos. 1.3 Emisión de billetes, bonos y otros documentos propios de la comercialización de un servicio turístico. 1.4 Negociación con proveedores y profesionales del sector de la prestación de servicios turísticos. 1.5 Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios del establecimiento hotelero. 1.6 Cumplimentación de documentos propios de la gestión y comercialización de un establecimiento hotelero

Tema 2. Prestación de información turística en inglés (30 horas) 2.1 Solicitud de cesión o intercambio de información entre centros o redes de centros de información turística. 2.2 Gestión de la información sobre proveedores de servicios, precios y tarifas y prestación de la misma a clientes. 2.3 Prestación de información de carácter general al cliente sobre destinos, rutas, condiciones meteorológicas, entorno y posibilidades de ocio. 2.4 Elaboración de listados de recursos naturales de la zona, de actividades deportivas y/o recreativas e itinerarios, especificando localización, distancia, fechas, medios de transporte o formas de acceso, tiempo a emplear y horarios de apertura y cierre. 2.5 Información sobre la legislación ambiental que afecta al entorno y a las actividades de ocio que en su marco se realizan. 2.6 Sensibilización del cliente en la conservación de los recursos ambientales utilizados. 2.7 Recogida de información del cliente sobre su satisfacción con los servicios del alojamiento turístico.

Tema 3. Atención al cliente de servicios turísticos en inglés (30 horas) 3.1 Terminología específica en las relaciones turísticas con clientes. 3.2 Usos y estructuras habituales en la atención turística al cliente o consumidor. Saludos, presentaciones y fórmulas de cortesía habituales 3.3 Diferenciación de estilos, formal e informal en la comunicación turística oral y escrita 3.4 Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores. Situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes. 3.5 Simulación de situaciones de atención al cliente y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad 3.6 Comunicación y atención en caso de accidente con las personas afectadas.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 158. INGLÉS PROFESIONAL PARA TURISMO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El dominio del inglés en nuestra sociedad es indispensable a la hora de trabajar en un sector tan multicultural como es el turismo, si tenemos en cuenta la importancia de las relaciones internacionales que cada vez tienen mayor importancia. Pero aún más se hace necesario, ante las actuales dificultades para acceder al mercado laboral.

Cualquier persona demandante de empleo o que quiere optar a conseguir un empleo mejor, es consciente de la enorme importancia del dominio del inglés. Los trabajadores del sector turismo son aún más susceptibles a esta realidad y el inglés es una herramienta básica tanto en la información turística como en la gestión de actividades turísticas, pasando por las empresas de intermediación, transporte y alojamiento.

En este marco, la acción formativa Inglés Profesional para Turismo, busca como objetivo último, que el alumno/a adquiera los conocimientos y destrezas que le permitan expresarse y desenvolverse de manera fluida en inglés en las distintas situaciones y actuaciones propias de la actividad turística profesional. Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará al alumnado de una cualificación y mejora continua de la profesionalidad que mejore su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Interpretar mensajes orales de complejidad media en inglés, expresados por los clientes y proveedores a velocidad normal, emitidos en el ámbito de la actividad turística.
- Interpretar los aspectos generales de mensajes y documentos de cierta complejidad escritos en inglés, recibidos o utilizados en el ámbito de la actividad turística, extrayendo la información relevante.
- Producir con fluidez mensajes orales en inglés medianamente complejos, referidos al contexto profesional del turismo.
- Producir en inglés documentos escritos, correctos gramatical ortográficamente, utilizando un vocabulario amplio, propio del ámbito profesional del turismo.
- Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en inglés estándar, expresando e interpretando con fluidez, mensajes medianamente complejos en distintas situaciones, formales e informales, propias de los servicios turísticos.
- Formar a el/la alumno para que pueda desarrollar la gestión de servicios turísticos y cumplimentación de documentos.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Tema 1. Gestión y comercialización en inglés de servicios turísticos (35 horas) 1.1 Presentación de servicios turísticos: características de productos o servicios, medidas, cantidades, servicios añadidos, condiciones de pago y servicios postventa, entre otros 1.2 Gestión de reservas de destinos o servicios turísticos 1.3 Emisión de billetes, bonos y otros documentos propios de la comercialización de un servicio turístico 1.4 Negociación con proveedores y profesionales del sector de la prestación de servicios turísticos 1.5 Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios del establecimiento hotelero 1.6 Cumplimentación de documentos propios de la gestión y comercialización de un establecimiento hotelero

Tema 2. Prestación de información turística en inglés (20 horas) 2.1 Solicitud de cesión o intercambio de información entre centros o redes de centros de información turística 2.2 Gestión de la información sobre proveedores de servicios, precios y tarifas y prestación de la misma a clientes 2.3 Prestación de información de carácter general al cliente sobre destinos, rutas, condiciones meteorológicas, entorno y posibilidades de ocio 2.4 Elaboración de listados de recursos naturales de la zona, de actividades deportivas y/o recreativas e itinerarios, especificando localización, distancia, fechas, medios de transporte o formas de acceso, tiempo a emplear y horarios de apertura y cierre 2.5 Información sobre la legislación ambiental que afecta al entorno y a las actividades de ocio que en su marco se realizan 2.6 Sensibilización del cliente en la conservación de los recursos ambientales utilizados 2.7 Recogida de información del cliente sobre su satisfacción con los servicios del alojamiento turístico

Tema 3. Atención al cliente de servicios turísticos en inglés (20 horas) 3.1 Terminología específica en las relaciones turísticas con clientes 3.2 Usos y estructuras habituales en la atención turística al cliente o consumidor. Saludos, presentaciones y fórmulas de cortesía habituales 3.3 Diferenciación de estilos, formal e informal en la comunicación turística oral y escrita 3.4 Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores. Situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes 3.5 Simulación de situaciones de atención al cliente y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad 3.6 Comunicación y atención en caso de accidente con las personas afectadas

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 194. INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	90	SI	NO

OBJETIVOS

Interpretar mensajes orales sencillos en inglés, emitidos en el ámbito de la actividad de restauración. Interpretar mensajes y documentos sencillos escritos en inglés, recibidos o utilizados en el ámbito de la actividad de restauración. Producir mensajes orales sencillos en inglés, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración. Redactar en inglés documentos escritos sencillos, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración. Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en inglés, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales, propias del servicio de restauración

PROGRAMA

HORAS TOTALES TEORICO- PRÁCTICAS: 90 HORAS

UNIDAD 1. 25 HORAS.-Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración Saludo, acomodo y despedida del cliente. Petición de la oferta gastronómica por parte del cliente. Confirmación verbal de la oferta gastronómica solicitada. Prestación del servicio de alimentos y bebidas. Facturación del servicio. Atención de quejas y reclamaciones.

UNIDAD 2. 25 HORAS.- Asesoramiento al cliente en inglés sobre la oferta gastronómica e información general Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica y precios de la misma. Interpretación de menús y recetas. Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos. Información de sistemas de cobro. Elaboración de

listas de distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración. Confección de horarios del establecimiento. Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio. Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos. Atención de demandas de información variada sobre el entorno. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento. Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración. Consulta de un manual de aplicación informática.

Acción 215. ALEMÁN BÁSICO APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	30	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de:
- Adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para alcanzar el nivel de comprensión del alemán básico.
- Comunicarse con los clientes en el normal desempeño de su actividad laboral.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Al finalizar el curso el alumno, a nivel informativo, deberá:
- Conocer estructuras básicas de la lengua alemana.
- Aprender vocabulario y expresiones de la lengua alemana aplicadas al departamento de pisos.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
- Capacitar a los alumnos para desenvolverse en situaciones cotidianas de comunicación y ponerlos en contacto con el lenguaje escrito.
- Dominar las fórmulas de cortesía más habituales en alemán.
- Desarrollar la capacidad del alumno/a para comunicarse con los interlocutores en alemán, interpretando y transmitiendo la información necesaria para asesorarlo y atenderlo en sus necesidades.

PROGRAMA

1. GRAMÁTICA (9 horas: 7 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (7 horas) 1.1 Fonética (2 horas) 1.2 Los pronombres personales (2 horas) 1.3 Verbos (3 horas) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) 1.5 Ejercicios de evaluación (2 horas)

2. LENGUAJE FUNCIONAL APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS (12 horas: 10 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (10 horas) 2.1 Saludos, despedidas y presentaciones (2 hora) 2.2 Nacionalidades (1 horas) 2.3 Trabajo (1 horas) 2.4. En el hotel (2 horas) 2.5. Atención de quejas y sugerencias (2 horas) 2.6. Pedir información y direcciones (2 horas) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) Ejercicios de evaluación (2 horas)

3. VOCABULARIO APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS (9 horas: 7 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (7 horas) 3.1 Países e idiomas (1 horas) 3.2 La identidad (1 horas) 3.3. Las habitaciones (limpieza y equipamiento) (2 horas) 3.4. Comidas y bebidas (2 horas) 3.5. Puntos de interés (hospital, restaurantes, administración…) (1 hora) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) Ejercicios de evaluación (2 horas)

Acción 237. FRANCÉS BÁSICO APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	30	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de:

- Adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para alcanzar el nivel de comprensión del francés básico.
- Comunicarse con los clientes en el normal desempeño de la actividad laboral desarrollada en el Departamento de Pisos.
- Responder a las necesidades de los clientes en su idioma de origen.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Al finalizar el curso el alumno, a nivel informativo, deberá:
- Conocer estructuras básicas de la lengua francesa.
-Conocer e integrar las estructuras gramaticales más usuales de la lengua francesa.
- Aprender vocabulario y expresiones de la lengua francesa aplicadas al departamento de pisos.
Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
- Capacitar a los alumnos para desenvolverse en situaciones cotidianas de comunicación y ponerlos en contacto con el lenguaje escrito.
- Dominar las fórmulas de cortesía más habituales en francés.
- Desarrollar la capacidad del alumno/a para comunicarse con los interlocutores en francés, interpretando y transmitiendo la información necesaria para asesorarlo y atenderlo en sus necesidades.
-Dominar el uso del idioma francés en las situaciones usuales de la actividad de pisos dentro del hotel.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

1. GRAMÁTICA (9 horas: 7 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (7 horas) 1.1 Fonética (2 horas) 1.2 Los pronombres personales (2 horas) 1.3 Verbos (3 horas) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) 1.5 Ejercicios de evaluación (2 horas)

2. LENGUAJE FRANCÉS FUNCIONAL APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS (12 horas: 10 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (10 horas) 2.1 Saludos, despedidas y presentaciones (2 hora) 2.2 Nacionalidades (1 horas) 2.3 Trabajo (1 horas) 2.4. En el hotel (2 horas) 2.5. Atención de quejas y sugerencias (2 horas) 2.6. Pedir información y direcciones (2 horas) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) Role playing funcional y ejercicios de evaluación (2 horas)

3. VOCABULARIO FRANCÉS APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS (9 horas: 7 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (7 horas) 3.1 Países e idiomas (1 horas) 3.2 La identidad (1 horas) 3.3. Las habitaciones (limpieza y equipamiento) (2 horas) 3.4. Comidas y bebidas (2 horas) 3.5. Puntos de interés (hospital, restaurantes, administración…) (1 hora) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) Ejercicios de evaluación (2 horas)

Acción 240. INGLÉS BÁSICO APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	30	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de:
- Adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para alcanzar el nivel de comprensión del inglés básico.
- Comunicarse con los clientes en el normal desempeño de su actividad laboral dentro del departamento de pisos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Al finalizar el curso el alumno, a nivel informativo, deberá:
-Reconocer las fórmulas para presentaciones, peticiones, sugerencias e invitaciones aplicables a alguna situación de comunicación, diferenciando los diferentes tipos que existen en función del grado de cortesía y sabiendo escoger la más adecuada para cada momento.

-Identificar los principales fonemas vocálicos y consonánticos que tiene el inglés, comparándolos con los existentes en el castellano y buscando las diferencias y semejanzas entre ellos.
- Conocer estructuras básicas de la lengua inglesa.
- Aprender vocabulario y expresiones de la lengua inglesa aplicadas al departamento de pisos.
Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
-Examinar la información que se quiere transmitir para saber qué fórmula aplicar e interpretar la información recibida en un proceso comunicacional.
-Analizar los principales elementos que componen el sintagma nominal, sustantivo, determinante, adjetivo y pronombre, conociendo sus formas elementales y como debe realizar la coordinación entre ellos.
-Analizar los principales elementos que componen el sintagma verbal, verbo, adverbio, preposición y conjunción, conociendo sus formas elementales y como debe realizar la coordinación entre ellos.
-Capacitar a los alumnos para desenvolverse en situaciones cotidianas de comunicación y ponerlos en contacto con el lenguaje escrito.
-Dominar las fórmulas de cortesía más habituales en inglés.
-Desarrollar la capacidad del alumno/a para comunicarse con los interlocutores en inglés, interpretando y transmitiendo la información necesaria para asesorarlo y atenderlo en sus necesidades.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

1. GRAMÁTICA (9 horas: 7 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (7 horas) 1.1 Fonética inglesa (2 horas) 1.2 Los pronombres personales en el idioma inglés (2 horas) 1.3 Verbos regulares e irregulares (3 horas) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) 1.5 Ejercicios de evaluación (2 horas)

2. LENGUAJE INGLÉS FUNCIONAL APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS (12 horas: 10 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (10 horas) 2.1 Saludos, despedidas y presentaciones (2 hora) 2.2 Nacionalidades (1 horas) 2.3 Trabajo (1 horas) 2.4. En el hotel (2 horas) 2.5. Atención de quejas y sugerencias (2 horas) 2.6. Pedir información y direcciones (2 horas) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) Ejercicios de evaluación (2 horas)

3. VOCABULARIO APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS (9 horas: 7 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (7 horas) 3.1 Países e idiomas (1 horas) 3.2 La identidad (1 horas) 3.3. Las habitaciones (limpieza y equipamiento) (2 horas) 3.4. Comidas y bebidas (2 horas) 3.5. Puntos de interés (hospital, restaurantes, administración…) (1 hora) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) Ejercicios de evaluación (2 horas)

Acción 241. ITALIANO BÁSICO APLICADO AL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	30	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de:
- Adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para alcanzar el nivel de comprensión del italiano en un nivel básico dotando al trabajador del Departamento de Recepción de las competencias para desenvolverse en italiano, a nivel básico, con los clientes y otros círculos de interés.
- Comunicarse con los clientes en el normal desempeño de la actividad de recepción.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Al finalizar el curso el alumno, a nivel informativo, deberá:
- Conocer estructuras básicas de la lengua italiana.
- Aprender vocabulario y expresiones de la lengua italiana aplicadas a situaciones de recepción dentro de los hoteles.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
- Capacitar a los alumnos para desenvolverse en situaciones profesionales cotidianas de comunicación y ponerlos en contacto con el lenguaje italiano escrito.
- Dominar las fórmulas de cortesía más habituales en italiano.
- Desarrollar la capacidad del alumno/a para comunicarse con los interlocutores en italiano, interpretando y transmitiendo la información necesaria para asesorarlo y atenderlo en sus necesidades.
- Desarrollar conversaciones básicas en italiano en el desarrollo profesional en el hotel y más concretamente en el puesto de recepcionista.

PROGRAMA

1. GRAMÁTICA (9 horas: 7 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (7 horas) 1.1. Introducción al idioma italiano. (30 minutos) 1.1 Fonética (2 horas) 1.2 Los pronombres personales (2 horas) 1.3 Los verbos (2,5 horas) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) 1.5 Ejercicios de creación de formas gramaticales en italiano (2 horas)

2. UTILIZACIÓN DEL ITALIANO EN LA ACTIVIDAD DE RECEPCIÓN DE HOTEL (12 horas: 10 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (10 horas) 2.1 Presentación de situaciones básicas de uso del italiano en la recepción del hotel (1 hora) 2.1 Saludos, despedidas y presentaciones (1,5 horas) 2.2 Manejo de las diferentes nacionalidades en Italiano (1 horas) 2.3 Trabajo (1 horas) 2.4. En el hotel (2 horas) 2.5. Atención de quejas y sugerencias (2 horas) 2.6. Pedir información y direcciones (1 horas). 2.7 La gestión de reservas y estancias en italiano (1 hora) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) 2.7 Role Playing de diferentes situaciones en italiano en la recepción del hotel (2 horas)

3. VOCABULARIO APLICADO A LA RECEPCIÓN DE LOS HOTELES (9 horas: 7 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (7 horas) 3.1 Países e idiomas (1 horas) 3.2 La identidad (1 horas) 3.3. Vocabulario típico en el proceso de gestión de reserva de habitaciones: checkin y checkout de las habitaciones de hotel (2 horas) 3.4. Comidas y bebidas (2 horas) 3.5. Puntos de interés (hospital, restaurantes, administración…) (1 hora) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) Ejercicios de evaluación (2 horas).

Acción 258. RUSO PARA LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOTELES

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	30	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de:
-Adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para alcanzar el nivel de comprensión del ruso en un nivel básico.
-Comunicarse con los clientes en el normal desempeño de su actividad de atención al cliente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Al finalizar el curso el alumno, a nivel informativo, deberá:
-Conocer los elementos esenciales del alfabeto ruso y su diferencia con los alfabetos occidentales.
-Conocer estructuras básicas de la lengua rusa.
- Aprender vocabulario y expresiones de la lengua rusa aplicadas a situaciones de atención al cliente dentro de la labor de hostelería.
Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
-Capacitar a los alumnos para desenvolverse en situaciones profesionales cotidianas de comunicación y ponerlos en contacto con el lenguaje escrito.
-Dominar las fórmulas de cortesía más habituales en ruso.
-Desarrollar la capacidad del alumno/a para comunicarse con los interlocutores en ruso, interpretando y transmitiendo la información necesaria para asesorarlo y atenderlo en sus necesidades.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

1. GRAMÁTICA (9 horas: 7 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (7 horas) 1.1. El alfabeto cirílico (1 hora) 1.1 Fonética (2 horas) 1.2 Los pronombres personales (2 horas) 1.3 Verbos (2 horas) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) 1.5 Ejercicios de creación de formas gramaticales en ruso (2 horas)

2. LENGUAJE FUNCIONAL APLICADO A LA ATENCIÓN AL CLIENTE (12 horas: 10 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (10 horas) 2.1 Saludos, despedidas y presentaciones (2 hora) 2.2 Nacionalidades (1 horas) 2.3 Trabajo (1 horas) 2.4. En el hotel (2 horas) 2.5. Atención de quejas y sugerencias (2 horas) 2.6. Pedir información y direcciones (2 horas) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) 2.7 Role Playing de diferentes situaciones en ruso en el Hotel (2 horas)

3. VOCABULARIO APLICADO A LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN LOS HOTELES (9 horas: 7 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (7 horas) 3.1 Países e idiomas (1 horas) 3.2 La identidad (1 horas) 3.3. Las habitaciones (limpieza y equipamiento) (2 horas) 3.4. Comidas y bebidas (2 horas) 3.5. Puntos de interés (hospital, restaurantes, administración…) (1 hora) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) Ejercicios de evaluación (2 horas)

Acción 264. SUECO APLICADO AL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	30	NO	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de:
- Adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para alcanzar el nivel de comprensión del sueco en un nivel básico.
- Comunicarse con los clientes en el normal desempeño de la actividad de recepción.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Al finalizar el curso el alumno, a nivel informativo, deberá:
-Conocer los elementos esenciales de alfabeto sueco y su diferencia con otros alfabetos derivados del latín.
- Conocer estructuras básicas de la lengua sueca.
- Aprender vocabulario y expresiones de la lengua sueca aplicadas a situaciones de recepción dentro de los hoteles.
Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
- Capacitar a los alumnos para desenvolverse en situaciones profesionales cotidianas de comunicación y ponerlos en contacto con el lenguaje sueco escrito.
- Dominar las fórmulas de cortesía más habituales en sueco.
- Desarrollar la capacidad del alumno/a para comunicarse con los interlocutores en sueco, interpretando y transmitiendo la información necesaria para asesorarlo y atenderlo en sus necesidades.
- Desarrollar conversaciones básicas en sueco en el desarrollo profesional en el hotel y más concretamente en el puesto de recepcionista.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

1. GRAMÁTICA (9 horas: 7 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (7 horas) 1.1. Introducción al alfabeto sueco (1 hora) 1.1 Fonética (2 horas) 1.2 Los pronombres personales (2 horas) 1.3 Verbos (2 horas) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) 1.5 Ejercicios de creación de formas gramaticales en sueco (2 horas)

2. UTILIZACIÓN DEL SUECO EN LA ACTIVIDAD DE RECEPCIÓN DE HOTEL (12 horas: 10 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (10 horas) 2.1 Presentación de situaciones básicas de uso del sueco en la recepción del hotel (1 hora) 2.1 Saludos, despedidas y presentaciones (1,5 horas) 2.2 Manejo de las diferentes nacionalidades en Sueco (1 horas) 2.3 Trabajo (1 horas) 2.4. En el hotel (2 horas) 2.5. Atención de quejas y sugerencias (2 horas) 2.6. Pedir información y direcciones (2 horas) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) 2.7 Role Playing de diferentes situaciones en sueco en la recepción del hotel (2 horas)

3. VOCABULARIO APLICADO A LA RECEPCIÓN DE LOS HOTELES (9 horas: 7 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (7 horas) 3.1 Países e idiomas (1 horas) 3.2 La identidad (1 horas) 3.3. El proceso de gestión de reserva de habitaciones: checkin y checkout de las habitaciones de hotel (2 horas) 3.4. Comidas y bebidas (2 horas) 3.5. Puntos de interés (hospital, restaurantes, administración…) (1 hora) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) Ejercicios de evaluación (2 horas).

ESCUELA ECONÓMICO FINANCIERA

Acción 61. GESTIÓN CUANTITATIVA DEL RESTAURANTE: CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	SI

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas. Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

OBJETIVOS GENERALES

Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles. –

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.
Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.
Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES

- Saber gestionar con eficacia el control económico de un negocio de restauración.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS
- Diseñar y gestionar el presupuesto de una unidad de restauración, poniendo en marcha y aplicando el control presupuestario y estableciendo y aplicando medidas correctoras para la mejora del negocio.
- Registrar operaciones contables de un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas.
- Conocer la normativa vigente para una correcta recepción y control de la documentación

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo.

Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son

UNIDAD 1. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS (40 HORAS) 1.1. Tipos de presupuestos en restauración. 1.2. Modelo creación presupuesto operativo. 1.3. Técnicas de presupuestación. 1.4. Objetivos del presupuesto. 1.5. Control presupuestario. 1.6. Tipos de desviaciones presupuestarias.

UNIDAD 2. OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES (30 HORAS) 2.1. Objetivo de la contabilidad. 2.2. Componentes del patrimonio neto de la empresa. 2.3. Plan económico-financiero de una empresa de restauración. 2.4. Libros de contabilidad. 2.5. Proceso administrativo de las compras. 2.6. Operaciones relacionadas con el control contable.

UNIDAD 3 TIPOLOGÍA DE EMPRESAS Y TRIBUTOS EN RESTAURACIÓN (30 HORAS) 3.1. Definición de la forma jurídica de la empresa 3.2. Tipos de impuestos

ESCUELA DE HOSTELERÍA, TURISMO Y JUEGO

Acción 7. CONDUCCIÓN DEL JUEGO DEL BLACK JACK

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	80	SI	NO

OBJETIVOS

Aplicar el procedimiento de admisión de apuestas en el juego de Black Jack, adoptando los límites mínimos proporcionados y los máximos establecidos en el reglamento de juego correspondiente. Aplicar el reglamento de juego de Black Jack y los procedimientos más habituales en relación con la conducción de partidas. Aplicar el procedimiento de pago de premios, utilizando la tabla de pagos correspondiente al juego del Black Jack en función de la apuesta y cumpliendo la normativa vigente.Aplicar las técnicas de manejo de naipes y fichas durante el desarrollo del juego de Black Jack, cumpliendo la normativa vigente.

PROGRAMA

DURACIÓN: 80 horas. CONTENIDOS:

UNIDAD 1- 30 HORAS.
Admisión de apuestas en el juego de Black Jack – Zonas de la mesa de juego destinadas a clientes y crupier – Personal implicado y sus funciones: – Crupier: – Admisión de apuestas – Jefe de mesa: – Supervisión del procedimiento de admisión de apuestas – Anomalías durante las apuestas y procedimientos asociados – Apuestas mal colocadas y su corrección – Apuestas de valor superior al máximo permitido y su corrección – Apuestas de valor inferior al mínimo permitido y su corrección – Procedimientos más habituales referidos al anuncio del inicio de las apuestas e información de mínimos y máximos. – Utilización de las palabras “hagan juego” y “no va más” – Movimiento de la mano derecha sobre el paño – Reglamento de juego de ámbito autonómico en lo referido a apuestas: – Establecimiento de límites de apuestas – Establecimiento de límites de clientes – Razones de su existencia

UNIDAD 2.- 25 HORAS.
Conducción del juego de Black Jack – Reglamento de juego de ámbito autonómico en lo referido a la conducción del juego de Black Jack. – Organización del equipamiento y material: – Ubicación y uso del sabot – Ubicación y uso del barajador automático – Ubicación y orden de las fichas – Ubicación del efectivo – Ubicación de la propina – Puntuación o valor de los naipes de la baraja. – Puntuación de los naipes en función de distintas combinaciones. – Personal implicado y sus funciones: – Crupier: – Conducción del juego – Jefe de mesa: – Supervisión del desarrollo del juego – Técnicas de manejo de naipes durante la conducción del juego de Black Jack: – Extracción de naipes del sabot según técnica de la mano izquierda – Reparto de naipes iniciales según técnica de la mano derecha – Reparto en los diferentes casilleros – Ubicación en los diferentes casilleros – Exposición en escalera – Reparto de naipes adicionales y ubicación con respecto a los iniciales – Normas de extracción de naipes para la banca: – Reparto de naipes que sumen 17 o más – Recogida de naipes según su orden – Forma de traslado de naipes al descartador: – Traslado de naipes de clientes – Traslado de naipes de la banca – Procedimiento en caso de recomposición de la jugada – Procedimientos más habituales referidos a la conducción: – Reparto de naipes iniciales en los distintos casilleros – Reparto de naipes adicionales solicitados por los clientes – Reparto de naipes a la banca – Anomalías durante la conducción y procedimientos asociados – Extracción de naipes de más por error y su corrección – Extracción de naipes descubiertos por error y su corrección – Detección del mal estado de alguno de los naipes y su corrección – Adaptación de los tiempos de trabajo a la complejidad de la partida – Prevención de riesgos laborales en la conducción de partidas de Black Jack – Factores de riesgo físicos procedentes del entorno – Factores de riesgo físicos procedentes del manejo de naipes y fichas – Factores de riesgo psicológicos procedentes de las condiciones de trabajo. – Prevención laboral ante la presencia de clientes conflictivos.

UNIDAD 3.- 25 HORAS
Pago de premios en Black Jack – Reglamento de juego de ámbito autonómico en lo referido al pago de premios en el juego de Black Jack – Personal implicado y sus funciones: – Crupier: – Retirada de apuestas perdedoras – Pago de apuestas ganadoras – Jefe de mesa: – Supervisión del procedimiento de pago de premios – Casilleros de pago de premios – Tipos de pagos en Black Jack: – Pagos a la par – Pagos y tabla de pagos de Black Jack – Pagos de apuestas al seguro – Técnicas básicas y estrategias para la multiplicación – Técnicas de pago rápido de apuestas: – Pago y recogida de apuestas con fichas del mismo valor – Pago y recogida de apuestas con fichas de diferente valor – Picado de fichas de la banca – Pago por el total – Reducción de apuestas en el pago – Procedimientos de almacenamiento para el ordenado de fichas de apuestas en la banca: – Orden según valor – Orden de mayor a menor

Acción 11. APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	80	SI	SI

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Aprender el correcto funcionamiento del departamento de logística en una cocina siempre aplicando la normativa higiénico-sanitaria.
- Adquirir los conocimientos de la estructuración de la cocina, su desarrollo y funcionamiento.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Aprender a recepcionar los diferentes productos para su posterior almacenaje y organización. - saber cómo clasificar y organizar correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Conocer la estructura del departamento de cocina y las competencias básicas que debe desarrollar el personal que intervine en el mismo.
- Explicar cómo se realizan las tareas básicas de solicitud y recepción de productos.
- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.
- Adquirir las normas básicas de prevención de riesgos laborales en la hostelería.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia. En este sentido: - Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad. - Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar

procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo). Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado. Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos... en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. Introducción a la gestión logística: aspectos generales (6 horas) 1.1. La logística dentro de la empresa 1.2. Análisis de costes logísticos 1.3. Indicadores de la gestión logística

UNIDAD 2. La gestión y organización de los almacenes (12 horas) 2.1. Principios organizativos de almacén 2.2. El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos 2.3. Sistemas de almacenaje: introducción, topologías 2.4. El layout de los almacenes 2.5. Sistemas de gestión de almacén informatizado (sga)

UNIDAD 3. La organización del stock (16 horas) 3.1. Introducción a la gestión de inventarios 3.2. Clasificación de stocks 3.3. Rotación de stock 3.4. Elementos integrantes de la composición de stock 3.5. Clases de stocks 3.6. Optimización de los costes de stock 3.7. Método analítico de valoración abc 3.8. El cálculo de la norma 3.9. Flujos internos 3.10. Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp

UNIDAD 4. El departamento de cocina (10 horas) 4.1. Definición y organización característica 4.2 estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria 4.3. Especificidades en la restauración colectiva 4.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

UNIDAD 5. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina (7 horas) 5.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones 5.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones 5.3. Controles de almacén

UNIDAD 6. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina (16 horas) 6.1. Los huevos 6.2. El arroz 6.3. Las hortalizas 6.4. Las legumbres 6.5. Condimentos y especias 6.6. Los pescados 6.7. Los mariscos 6.8. Las aves 6.9. Las carnes

UNIDAD 7. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina (6 horas) 7.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas 7.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

UNIDAD 8. La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería (7 horas) 8.1. El sector hostelero 8.2. Factores de riesgo 8.3. Riesgos y medidas preventivas en el sector 8.4. Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina 8.5. Control de las medidas implantadas

Acción 13. ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	60	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en la atención del cliente en el sector de la hostelería.
- Aprender los elementos fundamentales en los procesos de atención al cliente en el sector de la hostelería.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Definir el concepto de atención al cliente y el servicio a la clientela en la hostelería
- Describir el trato con el cliente considerando las actitudes positivas, la cualificación y formación a tener para conseguir clientes satisfechos.
- Exponer cómo trabajar en equipo consiguiendo un buen clima grupal que facilite el servicio y la atención al cliente en el sector de la hostelería. - definir las tipología de clientes del sector de la hostelería y las distintas situaciones difíciles que se pueden producir en la atención al mismo.
- Exponer las técnicas de comunicación vinculadas a la atención del cliente estableciendo las distintas tipologías de comunicación y diferenciando el lengua verbal y no verbal.
-Describir el proceso de venta desde el punto de vista del profesional de la hostelería.
- Determinar el concepto de calidad en la atención al cliente, los sistemas de calidad vinculada a las necesidades y aspiraciones del cliente

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos... en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son

UNIDAD 1. LA ATENCIÓN AL CLIENTE (7 HORAS) 1.1. Definición de atención al cliente 1.2. El servicio al cliente 1.3. Principios de la atención al cliente 1.4. Protagonistas de la atención al cliente

UNIDAD 2. EL TRATO CON EL CLIENTE (10 HORAS) 2.1. Actitudes positivas 2.2. Potencial para el trato con clientes 2.3. Cualificación para el trato con clientes 2.4. Formación para el trato con clientes 2.5. La motivación para el trato con clientes 2.6. El trato con el cliente: cómo conseguir clientes satisfechos

UNIDAD 3. EL TRABAJO EN EQUIPO (5 HORAS) 3.1. El trabajo en equipo 3.2. El clima grupal 3.3. Un grupo y un equipo

UNIDAD 4. LOS CLIENTES (3 HORAS) 4.1. Tipos de clientes 4.2. Situaciones difíciles

UNIDAD 5. TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN (13 HORAS) 5.1. La comunicación y el servicio al cliente 5.2. Los elementos del proceso de comunicación 5.3. Habilidades en la comunicación 5.4. Normas básicas en el uso del lenguaje 5.5. El lenguaje verbal 5.6. El lenguaje no verbal 5.7. Las barreras de comunicación 5.8. Tipos de comunicación

UNIDAD 6. EL PROCESO DE VENTA (7 HORAS) 6.1. El camarero y la venta 6.2. Análisis de los componentes de venta 6.3. Etapas de la venta 6.4. Tipos de venta

UNIDAD 7. LA CALIDAD DEL SERVICIO (15 HORAS) 7.1. ¿qué es calidad? 7.2. La evolución de la calidad 7.3. Sistemas de calidad en el servicio 7.4. La calidad diferencial y la segmentación de clientes 7.5. El cliente interno 7.6. La orientación al cliente 7.7. Los costes y la calidad de atención al cliente 7.8. La satisfacción del cliente 7.9. Necesidades y aspiraciones del cliente

Acción 16. CAMARERO/A

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	150	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.
- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen la actividad laboral de un camarero.
- Aprender los elementos fundamentales en los procesos de servicio de un camarero.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Describir la atención del cliente en la hostelería, atendiendo fundamentalmente a las técnicas de comunicación, el proceso de venta y la calidad en el servicio.
- Exponer cómo trabajar en equipo consiguiendo un buen clima grupal que facilite el servicio y la atención al cliente en el sector de la hostelería.
- Definir las tipología de clientes del sector de la hostelería y las distintas situaciones difíciles que se pueden producir en la atención al mismo.
- Describir la formación básica que debe tener un camarero atendiendo al servicio de restaurante, bar y bebidas.
- Exponer cómo es el proceso de creación de cartas y la ingeniería de menús. - conocer los procesos de manipulación de alimentos detectando las principales fuentes de contaminación de los alimentos y las prácticas correctas de higiene durante la recepción, mantenimiento y transformación.
- Identificar los factores determinantes en la prevención de riesgos en la hostelería (ambiente térmico, riesgo eléctrico, escaleras manuales, etc.).

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos... en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA (40 HORAS) 1.1. La atención al cliente 1.2. El trato con el cliente 1.3. El trabajo en equipo 1.4. Los clientes 1.5. Técnicas de comunicación 1.6. El proceso de venta 1.7. La calidad del servicio

UNIDAD 2. FORMACIÓN BÁSICA DE CAMARERO (40 HORAS) 2.1. La calidad en la atención al cliente 2.2. Operaciones previas al servicio 2.3. Servicio de restaurante 2.4. Diferentes ofertas gastronómicas 2.5. Mise en place del bar 2.6. Servicio de bar 2.7. Servicio de bebidas 2.8. Prevención de riesgos laborales

UNIDAD 3. CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS (20 HORAS) 3.1. Introducción a la restauración moderna 3.2. Creación de cartas y menús 3.3. Elección del contenido 3.4. Diseño e imagen 3.5. Aspectos prácticos de la

elaboración 3.6. Estrategias para la creación de una política de precios 3.7. Ingeniería de menús: popularidad y rentabilidad

UNIDAD 4. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA (25 HORAS) 4.1. Antes de empezar 4.2. Posibles peligros de los alimentos 4.3. Fuentes de contaminación de los alimentos 4.4. Principales enfermedades causadas por el consumo de alimentos 4.5. Factores que afectan al crecimiento de los microorganismos 4.6. Prácticas correctas de higiene durante la recepción, almacenamiento, transformación 4.7. Higiene personal. Manipulador de alimentos. Responsabilidades 4.8. Limpieza y desinfección. Desinsectación y desratización 4.9. Manejo de residuos 4.10. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos 4.11. Utilizar termómetros para medir 4.12. Reglas de oro de la oms para la preparación higiénica de los alimentos 4.13. Etiquetado de productos 4.14. Documentación

UNIDAD 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA (25 HORAS) 5.1. Introducción 5.2. Lugares de trabajo 5.3. Equipos de trabajo 5.4. Orden y limpieza 5.5. Manipulación manual de cargas 5.6. Higiene postural 5.7. Escaleras manuales 5.8. Riesgo eléctrico 5.9. Ambiente térmico 5.10. Manipulación y almacenamiento de productos químicos 5.11. Manipulación de alimentos 5.12. Riesgos psicosociales 5.13. Emergencias y evacuación 5.14. Extinción de incendios 5.15. Primeros auxilios 5.16. Seguridad vial

Acción 18. CONDUCCIÓN DE LOS JUEGOS DE PÓQUER CON DESCARTE Y PÓQUER SIN DESCARTE

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	60	SI	NO

OBJETIVOS

- Aplicar el procedimiento de admisión de apuestas en los juegos de Póquer con descarte y Póquer sin descarte, adoptando los límites mínimos proporcionados y los máximos establecidos en el reglamento de juego correspondiente.
- Aplicar el reglamento de los juegos de Póquer con descarte y Póquer sin descarte y los procedimientos más habituales en relación con la conducción de partidas.
- Aplicar el procedimiento de pago de premios, utilizando la tabla de pagos correspondiente al Póquer con descarte y Póquer sin descarte, cumpliendo la normativa vigente.
- Aplicar las técnicas de manejo de naipes y fichas durante el desarrollo de los juegos de Póquer con descarte y Póquer sin descarte, cumpliendo la normativa vigente

PROGRAMA

LA ACCIÓN FORMATIVA TIENE 60 HORAS TEORICO -PRÁCTICAS

UNIDAD 1.- 20 HORAS - Procedimientos de admisión de apuestas en los juegos de Póquer con descarte y Póquer sin descarte Reglamento de juego de ámbito autonómico en lo referido a apuestas: establecimiento de límites, razones de su existencia. Zonas destinadas a clientes y crupier. Personal implicado y sus funciones. Procedimientos más habituales referidos al anuncio del inicio de las apuestas e información de mínimos y máximos. Anomalías durante las apuestas y procedimientos asociados.

UNIDAD 2.- 20 HORAS - Técnicas y procedimientos de conducción de los juegos de Póquer con descarte y Póquer sin descarte Reglamento de juego de ámbito autonómico. Personal implicado y sus funciones. Características del equipamiento y material: ubicación, barajador automático. Puntuación o valor de los naipes de la baraja. Técnicas de manejo de naipes durante la conducción del juego de Póquer con descarte y Póquer sin descarte: extracción de naipes del barajador automático. Iniciales: reparto de naipes iniciales en los diferentes casilleros, ubicación en los diferentes casilleros, forma de exposición. Adicionales: reparto de naipe adicional en caso de Póquer con descarte, ubicación con respecto a los iniciales. Normas en la exposición de naipes para la banca. Recogida de naipes según su orden. Forma de traslado de naipes al descartador. Procedimiento en caso de recomposición de la jugada. Procedimientos más habituales referidos a la conducción. Anomalías durante la conducción y procedimientos asociados. Adaptación de los tiempos de trabajo a la complejidad de la partida. Prevención de riesgos laborales en la conducción de partidas de Póquer con descarte y Póquer sin descarte: factores de riesgo físicos procedentes del entorno y del manejo de naipes y fichas y su prevención; factores de riesgo psicológico procedentes de las condiciones de trabajo y su prevención. Prevención laboral ante la presencia de clientes conflictivos.

UNIDAD 3.- 20 HORAS- Procedimientos de pago de premios en Póquer con descarte y Póquer sin descarte Reglamento de juego de ámbito autonómico en lo referido al pago de premios en el juego de Póquer con descarte y

Póquer sin descarte. Personal implicado y sus funciones. Casilleros de pago de premios. Tipos de pagos en Póquer con descarte y Póquer sin descarte: pago y tabla de pagos de Póquer con descarte y Póquer sin descarte. Técnicas básicas y estrategias para la multiplicación. Técnicas de pago rápido de apuestas: pago y recogida de apuestas con fichas del mismo valor, picado de fichas de la banca, pago y recogida de apuestas con fichas de diferente valor, pagos por el total, reducción de apuestas en el pago, procedimientos de almacenamiento para el ordenado de fichas de apuestas en la banca.

Acción 21. CONDUCCIÓN DEL JUEGO DE PUNTO Y BANCA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	80	SI	NO

OBJETIVOS

- Aplicar el proceso de admisión de apuestas en el juego de Punto y Banca, adoptando los límites mínimos proporcionados y los máximos establecidos en el reglamento de juego.
- Aplicar el reglamento del juego de Punto y Banca y los procedimientos más habituales en relación con la conducción de partidas.
- Aplicar el procedimiento de pago de premios, utilizando la tabla de pagos correspondiente al juego de Punto y Banca y cumpliendo la normativa vigente.
- Aplicar las técnicas de manejo de naipes y fichas durante el desarrollo del juego de Punto y Banca, cumpliendo la normativa vigente.

PROGRAMA

DURACIÓN: 80 horas

CONTENIDOS:

UNIDAD 1.30 HORAS Admisión de apuestas en el juego de Punto y Banca. – Reglamento de juego de ámbito autonómico en lo referido a apuestas en el juego de Punto y Banca. – Establecimiento de límite de apuestas – Establecimiento de límite de clientes – Razones de su existencia – Personal implicado y sus funciones – Crupier palista: – Admisión de apuestas – Crupieres pagadores: – Distribución de apuestas – Jefe de mesa: – Supervisión del procedimiento de admisión de apuestas – Zonas destinadas a clientes y a crupieres – Procedimientos más habituales referidos al anuncio del inicio de las apuestas e información de mínimos y máximos. – Utilización de las palabras “hagan juego” y “no va más” – Anomalías durante las apuestas y procedimientos asociados – Apuestas mal colocadas y su corrección – Apuestas de valor superior al máximo permitido y su corrección – Apuestas de valor inferior al mínimo permitido y su corrección

UNIDAD 2. 25 HORAS Conducción del juego de Punto y Banca – Reglamento de juego de ámbito autonómico en lo referido a la conducción del juego de Punto y Banca. – Características del equipamiento y material: – Ubicación y uso del sabot – Ubicación de la pala – Ubicación y orden de las fichas – Ubicación del efectivo – Ubicación de la propina – Puntuación o valor de los naipes de la baraja. – Puntuación de los naipes en función de distintas combinaciones. – Tabla reguladora de Punto y Banca y su aplicación – Personal implicado y sus funciones: – Crupier palista: – Conducción del juego – Crupieres pagadores: – Control de apuestas – Jefe de mesa: – Supervisión del desarrollo del juego – Técnicas de manejo de naipes durante la conducción del juego de Punto y Banca – Utilización de la pala – Forma de exposición – Recogida de naipes según su orden – Forma de traslado de naipes al descartador – Procedimiento en caso de recomposición de la jugada – Procedimientos más habituales referidos a la conducción: – Petición de naipes al clientes – Aplicación de tabla reguladora de Punto y Banca – Petición de naipes adicionales – Exposición de los naipes – Anomalías durante la conducción y procedimientos asociados: – Solicitud de naipes adicionales por error y su corrección – Extracción de naipes de más por parte del cliente y su corrección – Detección del mal estado de alguno de los naipes y su corrección – Adaptación de los tiempos de trabajo a la complejidad de la partida – Prevención de riesgos laborales en la conducción de partidas de Punto y Banca – Factores de riesgo físicos procedentes del entorno – Factores de riesgo físicos procedentes del manejo de naipes y fichas – Factores de riesgo físicos procedentes del manejo de la pala – Factores de riesgo psicológicos procedentes de las condiciones de trabajo – Prevención laboral ante la presencia de clientes conflictivos

UNIDAD 3. 25 HORAS .- Pago de premios en Punto y Banca – Reglamento de juego de ámbito autonómico en lo referido al pago de premios en el juego de Punto y Banca – Personal implicado y sus funciones: – Crupieres

pagadores: – Retirada de apuestas perdedoras – Pago de apuestas ganadoras – Crupier palista: – Control de pagos – Jefe de mesa: – Supervisión del procedimiento de pago de apuestas – Casilleros de pago de premios – Tipos de pagos en Punto y Banca – Pagos a la par en las apuestas ganadoras de Punto – Pagos según la tabla de pagos de Punto y Banca para las apuestas ganadoras de Banca – Técnicas básicas y estrategias para la realización ágil de operaciones matemáticas simples – Técnicas de pago rápido de apuestas: – Pago y recogida de apuestas con fichas del mismo valor – Pago y recogida de apuestas con fichas de diferente valor – Reducción de apuestas en el pago – Pago por el total – Reducción de apuestas en el pago – Procedimientos de almacenamiento para el ordenado de fichas de apuestas en la banca

Acción 22. COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	60	SI	SI

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en la cocina creativa y de autor.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y forma de presentación y decoración.
-Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo.
Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos... en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO (30 HORAS) 1.1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización 1.2. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina 1.3. Evolución de los movimientos gastronómicos 1.4. Pioneros franceses y españoles 1.5. La nouvelle cuisine o nueva cocina. Antecedentes 1.6. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias 1.7. De la nueva cocina o nouvelle cuisine a la cocina actual 1.8. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa 1.9. Cocina de fusión 1.10. Cocina creativa o de autor 1.11. Platos españoles más representativos 1.12. Repercusión en la industria hostelera 1.13. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década 1.14. Influencia de otras cocinas

UNIDAD 2. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS (30 HORAS) 2.1. Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado 2.2. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias 2.3. Análisis, control y valoración de resultados 2.4. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias 2.5. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos

Acción 24. COCINA DE LA CARNE, AVES Y CAZA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES.

-Conocer las características de los distintos tipos de carnes presentados, aprender a distinguirlas para darles el uso correcto, según su procedencia.
-Saber la procedencia, despieces y cualidades organolépticas de todas y cada una de las siguientes carnes: ternera mamón, ternera pastuenca, buey y lechazo churro.
-Conocer las técnicas de cata de productos curados de vacuno.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

-Realizar los distintos fondos de cocina de carnes de vacuno, usándolos en sus distintas formas, según concentración y aromatización con otros elementos, tales como vinos, mostazas, setas o especias.
-Conocer los usos más comunes, y aprender algunas recetas propuestas para todas ellas.
-Combinar las distintas piezas de vacuno y bovino obtenidas con otros ingredientes para obtener guisos clásicos y recetas modernas.

PROGRAMA

1. Vacunos. Los mejores despieces de ternera mamón, pastuenca y buey. Salsas, fondos y jugos de las carnes de vacuno.
2. Cata de producto curado y sin curar.
3. Lechazo churro. Despieces de los lechazos.

Acción 27. COCINA DE LA PASTA, ARROCES, LEGUMBRE Y HORTALIZAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en la cocina para la elaboración de pasta, arroces, legumbres y hortalizas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Saber cómo realizar los fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones en la cocina.
- Definir y clasificar las hortalizas, las legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
- Aprender las técnicas de cocinado y platos elementales de las hortalizas, las legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
-Conocer cómo realizar la presentación y decoración de las hortalizas, las legumbres secas, pastas, arroces y huevos y su regeneración como platos.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el

alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS (5 HORAS) 1.1. Características de la maquinaria utilizada 1.2. Batería de cocina 1.3. Utillaje y herramientas

UNIDAD 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES (10 HORAS) 2.1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización 2.2. Otras preparaciones básicas elaboradas con fondos de hortalizas y su utilización 2.3. Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas 2.4. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización 2.5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas

UNIDAD 3. HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS (6 HORAS) 3.1. Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones 3.2. Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas

UNIDAD 4. PASTAS Y ARROCES (6 HORAS) 4.1. Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta 4.2. Arroz: definición. Clasificación en función del tamaño del grano

UNIDAD 5. HUEVOS (6 HORAS) 5.1. Definición. Composición. Clasificación. Distintas formas para saber si está más o menos fresco. Utilización. Formas básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos. Utilización de la clara y de la yema. Ovoproductos y su utilización 5.2. Huevos de otras aves utilizados en alimentación

UNIDAD 6. TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZAS (9 HORAS) 6.1. Asar al horno, a la parrilla, a la plancha 6.2. Freír en aceite 6.3. Saltear en aceite y en mantequilla 6.4. Hervir y cocer al vapor 6.5. Brasear 6.6. Cocinar en microondas 6.7. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades de hortalizas

UNIDAD 7. TÉCNICAS DE COCINADO DE LEGUMBRES SECAS (9 HORAS) 7.1. Operaciones previas a la cocción 7.2. Importancia del agua en la cocción de las legumbres 7.3. Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre 7.4. Ventajas e inconvenientes de la olla a presión

UNIDAD 8. TÉCNICAS DE COCINADO DE PASTA Y ARROCES (9 HORAS) 8.1. Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato 8.2. Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción

UNIDAD 9. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS (15 HORAS) 9.1. Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento 9.2. Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres 9.3. Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas 9.4. Platos elementales con huevos 9.5. Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos

UNIDAD 10. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS (10 HORAS) 10.1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes 10.2. Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos

UNIDAD 11. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS (15 HORAS) 11.1. Regeneración: definición 11.2. Clases de técnicas y procesos 11.3. Identificación de equipos asociados 11.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados 11.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración 11.6. El sistema cook-chill y su fundamento 11.7. Platos preparados: definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas

Acción 28. CONDUCCIÓN DE LOS JUEGOS DE RULETA FRANCESA Y RULETA AMERICANA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	200	SI	NO

OBJETIVOS

- Aplicar el proceso de admisión de apuestas en los juegos de Ruleta americana y Ruleta francesa, adoptando los límites mínimos proporcionados y los máximos establecidos en el reglamento de juego correspondiente.
- Aplicar el reglamento de los juegos de Ruleta americana y Ruleta francesa y los procedimientos más habituales en relación con la conducción de partidas.
- Aplicar el proceso de pago de premios, utilizando la tabla de pagos correspondiente a la Ruleta americana y Ruleta francesa y cumpliendo la normativa vigente.
- Aplicar las técnicas de tirada de bola y manejo de fichas durante el desarrollo de los juegos de Ruleta americana y de Ruleta francesa, cumpliendo la normativa vigente.

PROGRAMA

HORAS TOTALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA TEORICO-PRACTICA- 200 HORAS.

UNIDAD 1.- DURACIÓN: 30 horas .-CONTENIDOS:1. Admisión de apuestas en el juego de Ruleta Americana – Zonas de la mesa de juego destinadas a clientes y crupier – Personal implicado y sus funciones: – Crupier: – Admisión de apuestas – Jefe de mesa: – Supervisión del procedimiento – Reglamento de juego de ámbito autonómico en lo referido a apuestas en el juego de Ruleta Americana – Establecimiento de límites de apuestas – Establecimiento de límites de clientes – Razones de su existencia – Procedimientos más habituales referidos al anuncio del inicio de las apuestas e información de mínimos y máximos. – Utilización de las palabras “hagan juego” y “no va mas” – Procedimientos de cambio por fichas de color: – Cambio de billetes por fichas de color – Cambio de fichas de valor por fichas de color – Comprobación de las cantidades entregadas por el cliente – Apuestas con fichas de color – Apuestas con fichas de valor – Tipos de apuestas y tablas de pago de Ruleta Americana asociadas – Anomalías durante las apuestas y procedimientos asociados – Apuestas mal colocadas y su corrección – Apuestas de valor superior al máximo permitido y su corrección – Apuestas de valor inferior al mínimo permitido y su corrección – Apuestas solicitadas sobre la bola – Apuestas fuera de tiempo 2. Admisión de apuestas en el juego de Ruleta Francesa – Zonas de la mesa de juego destinadas a clientes y a crupieres – Personal implicado y sus funciones: – Crupieres cilindristas: – Admisión de apuestas – Crupier extremo de mesa: – Admisión de apuestas – Jefe de mesa: – Supervisión del procedimiento – Reglamento de juego de ámbito autonómico en lo referido a apuestas en el juego de Ruleta Francesa – Establecimiento de límites de apuestas – Razones de su existencia – Procedimientos más habituales referidos al anuncio del inicio de las apuestas e información de mínimos y máximos. – Utilización de las palabras “hagan juego” y “no va mas” – Comprobación de las cantidades entregadas por el

cliente – Apuestas con fichas de valor – Tipos de apuestas y tablas de pago de Ruleta Francesa asociadas – Apuestas clásicas: – Tercio – Sector – Huérfanos – Vecinos – Caballos – Finales – Otras apuestas: – Finales a caballo – La viuda – La figura 5 – Anomalías durante las apuestas y procedimientos asociados – Apuestas mal colocadas y su corrección – Apuestas de valor superior al máximo permitido y su corrección – Apuestas de valor inferior al mínimo permitido y su corrección – Apuestas solicitadas sobre la bola – Apuestas fuera de tiempo – Técnicas de manejo del rastrillo durante la admisión de apuestas – Colocación de fichas sobre el paño con la mano derecha – Colocación de fichas sobre el paño con la mano izquierda

UNIDAD 2.- DURACIÓN: 80 horas .CONTENIDOS:1. Conducción del juego de Ruleta Americana. – Reglamento de juego en lo referido a la conducción de partidas de Ruleta Americana – Personal implicado y sus acciones: – Crupier: – Lanzamiento de bola – Conducción del juego de Ruleta Americana – Jefe de mesa: – Supervisión del procedimiento – Equipamiento y material: – Cilindro: – Orden de los números dentro del cilindro – Paño: – Estructuración – Ubicación de las distintas zonas de apuesta – Accesorios intervinientes: – Dolly – T – Marcadores – Bolas: tipos y ubicación – Técnica de lanzamiento de bola – Exigencias reglamentarias: – Mínimo de vueltas – Dirección – Velocidad de la bola – Utilización de la mano correspondiente – Técnica de manipulación del Dolly – Manipulación con la mano derecha – Manipulación con la mano izquierda – Prevención de riesgos laborales en la conducción de partidas de Ruleta Americana – Factores de riesgo físicos procedentes del entorno – Factores de riesgo físicos procedentes del manejo de fichas – Factores de riesgo físicos procedentes del lanzamiento de bola – Factores de riesgo psicológicos procedentes de las condiciones de trabajo – Prevención laboral ante la presencia de clientes conflictivos 2. Pago de premios en Ruleta Americana – Reglamento de juego en lo referido al pago de premios en Ruleta Americana – Personal implicado y sus funciones: – Crupier: – Retirada de apuestas perdedoras – Pago de apuestas ganadoras – Chipeo y recogida de fichas perdedoras – Jefe de mesa: – Supervisión del procedimiento del pago de premios – Técnicas de recogida de fichas perdedoras – Despeje del número premiado – Arrastre de fichas perdedoras – Chipeo y orden de fichas perdedoras – Corte de fichas en el número premiado: – Ordenamiento por color – Exposición en grupos de cinco fichas – Técnicas de cálculo de premios – Cálculo fotográfico – Cálculo tabulado – Reglas nemotécnicas – Memorización de tablas de multiplicación – Composición de pagos mixtos color-valor – Orden de pago de los premios – Presentación de los premios en el área de trabajo – Técnicas de empuje de pilas por el paño – Empuje de pilas con la mano derecha – Empuje de pilas con la mano izquierda.

UNIDAD 3.-DURACIÓN: 90 horas.-CONTENIDOS:1. Procedimientos de conducción del juego de Ruleta Francesa. – Reglamento de juego en lo referido a la conducción de partidas de Ruleta Francesa – Personal implicado y sus acciones: – Crupieres cilindristas: – Lanzamiento de bola – Conducción del juego de Ruleta Francesa – Crupier extremo de mesa: – Conducción del juego de Ruleta Francesa – Jefe de mesa: – Supervisión del procedimiento – Equipamiento y material: – Cilindro: – Orden de los números dentro del cilindro – Paño: – Estructuración – Ubicación de las distintas zonas de apuesta – Accesorios intervinientes: – Rastrillo – T – Bolas: tipos y ubicación – Técnica de lanzamiento de bola – Exigencias reglamentarias: – Mínimo de vueltas – Dirección – Velocidad de la bola – Utilización de la mano correspondiente – Técnica de manipulación del Rastrillo – Manipulación con la mano derecha – Manipulación con la mano izquierda – Prevención de riesgos laborales en la conducción de partidas de Ruleta Americana – Factores de riesgo físicos procedentes del entorno – Factores de riesgo físicos procedentes del manejo de fichas – Factores de riesgo físicos procedentes del manejo del rastrillo – Factores de riesgo físicos procedentes del lanzamiento de bola – Factores de riesgo psicológicos procedentes de las condiciones de trabajo – Prevención laboral ante la presencia de clientes conflictivos 2. Pago de premios en Ruleta Francesa – Reglamento de juego en lo referido al pago de premios en Ruleta Francesa – Personal implicado y sus funciones: – Crupieres cilindristas – Retirada de apuestas perdedoras – Pago de apuestas ganadoras – Chipeo y orden de fichas perdedoras – Jefe de mesa: – Supervisión del procedimiento del pago de premios – Manejo del rastrillo durante la retirada de fichas perdedoras – Despeje del número premiado – Barrido de fichas perdedoras – Chipeo de fichas – Extensión de fichas en el número premiado: – Ordenamiento por cliente – Exposición en grupos de cinco fichas – Técnicas de cálculo de premios – Cálculo fotográfico – Reglas nemotécnicas – Memorización de tablas de multiplicación – Composición de pagos – Orden de pago de los premios – Presentación de los premios en el área de trabajo – Técnicas de manejo del rastrillo durante el pago de premios – Empuje de fichas con el rastrillo con la mano derecha – Empuje de fichas con el rastrillo con la mano izquierda

Acción 29. COCINA DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en la cocina de pescados, crustáceos y moluscos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con pescados, crustáceos y moluscos.
- Aplicar las técnicas básicas de cocinar pescados, crustáceos y moluscos y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales.
- Aprender el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de pescados, crustáceos y moluscos para su uso o consumo posterior.
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de pescados, crustáceos y moluscos de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.

- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS (12 HORAS)

UNIDAD 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS (16 HORAS)

UNIDAD 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS (20 HORAS)

UNIDAD 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS (18 HORAS)

UNIDAD 5. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS (18 HORAS)

UNIDAD 6. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS (16 HORAS)

Acción 31. COCINA INTERNACIONAL Y ESPAÑOLA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	120	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en la elaboración de la cocina internacional y española.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar los alimentos españoles más emblemáticos.
- Describir la cocina tradicional y de vanguardia, los platos más representativos de la gastronomía española y las distintas cocinas por comunidades autónomas.
-Conocer la cocina francesa, italiana, portuguesa y otras cocinas europeas con sus características más representativas.
- Conocer la cocina americana, árabe y asiática con sus características más representativas.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos... en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. COCINA ESPAÑOLA (60 HORAS) 1.1. Características generales y evolución histórica 1.2. Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con denominación de origen protegida 1.3. La dieta mediterránea 1.4. Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo 1.5. Platos más representativos de la gastronomía española 1.6. Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura 1.7. La dieta mediterránea y sus características 1.8. Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos 1.9. Restaurantes españoles más reconocidos 1.10. Utilización de todo tipo de la terminología culinaria

UNIDAD 2. COCINA DEL RESTO DE EUROPA (30 HORAS) 2.1. La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos 2.2. La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos 2.3. Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en españa

UNIDAD 3. OTRAS COCINAS DEL MUNDO (30 HORAS) 3.1. La gastronomía en iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de américa 3.2. Características generalidades de la cocina del magreb. Platos, productos y más representativos. Menaje más característico 3.3. Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El wok y sus características. Otros recipientes y utensilios

Acción 33. COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	60	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en los procesos de comunicación y atención al cliente en la hostelería y turismo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Aprender cómo se realiza la comunicación aplicada a la hostelería y al turismo.
- Adquirir las habilidades necesarias para optimizar la atención al cliente en hostelería y turismo.
- Aplicar técnicas y habilidades de comunicación y atención al cliente de uso común en establecimientos hosteleros y turísticos, para la satisfacción de sus expectativas y materializar futuras ventas.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad

profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo.
Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
-Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos... en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. LA COMUNICACIÓN APLICADA A LA HOSTELERÍA Y AL TURISMO (30 HORAS) 1.1. La comunicación óptima en la atención al cliente 1.2. Asociación de técnicas de comunicación con tipos de demanda más habituales 1.3. Resolución de problemas de comunicación 1.4. Análisis de características de la comunicación telefónica y telemática

UNIDAD 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO (30 HORAS) 2.1. Clasificación de clientes 2.2. La atención personalizada 2.3. El tratamiento de situaciones difíciles. 2.4. La protección de consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y Unión Europea

Acción 34. SUPERVISIÓN DE JUEGOS DE MESA EN CASINOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	60	SI	NO

OBJETIVOS

Describir los juegos de Black Jack, Póquer con descarte y Póquer sin descarte, Punto y Banca, Ruleta americana y Ruleta francesa, citando los reglamentos de juego correspondientes e identificar las posibles modalidades.
Analizar el correcto estado y funcionamiento de instalaciones, equipos y material de los juegos de Black Jack, Póquer con y Póquer sin Descarte, Punto y Banca, Ruleta Americana y Ruleta Francesa, según instrucciones recibidas y cumpliendo la normativa vigente.
Aplicar las técnicas de supervisión más habituales en mesas de juego de casinos, en función de los diferentes factores de riesgo existentes y cumpliendo la normativa vigente.
Realizar las supervisión de las diferentes fases del Black Jack, Póquer con y Póquer sin Descarte, Punto y Banca, Ruleta Americana y Ruleta Francesa, adoptando técnicas de supervisión y cumpliendo la normativa vigente.
Aplicar los distintos procedimientos de intervención ante irregularidades detectadas, incidencias acaecidas durante el juego, dudas o reclamaciones de los clientes, cumpliendo la normativa vigente.
Aplicar las funciones auxiliares a la dirección del juego, interpretando los distintos manuales de procedimientos y los reglamentos de apertura y cierre de mesas de juego.

PROGRAMA

DURACIÓN 60 HORAS CONTENIDOS TEORICO PRACTICOS

UNIDAD 1.- 15 HORAS Reglamentos de juegos de mesa en casinos – Reglamento de casinos de juego – El juego de Black Jack: – Definición – Equipamiento y material: – Mesa – Naipes – Fichas – Sabot – Cajón de efectivo – Cajón de propina – Personal afecto y acciones: – Crupier: conducción de las partidas – Jefe de mesa: Supervisión del perfecto desarrollo de las partidas, supervisión del trabajo del crupier – Clientes – Reglas del juego – El juego de

Póquer con descarte: – Definición – Equipamiento y material: – Mesa – Naipes – Fichas – Cajón de efectivo – Cajón de propina – Personal afecto y acciones: – Crupier: conducción de las partidas – Jefe de mesa: Supervisión del perfecto desarrollo de las partidas, supervisión del trabajo del crupier – Clientes – Reglas del juego – El juego de Póquer sin descarte: – Definición – Equipamiento y material: – Mesa – Naipes – Fichas – Cajón de efectivo – Cajón de propina – Personal afecto y acciones: – Crupier: conducción de las partidas – Jefe de mesa: Supervisión del perfecto desarrollo de las partidas, supervisión del trabajo del crupier – Clientes – Reglas del juego – El juego de Punto y Banca: – Definición – Equipamiento y material: – Mesa – Naipes – Fichas – Sabot – Pala – Cajón de efectivo – Cajón de propina – Personal afecto y acciones: – Crupier palista: conducción de las partidas – Crupieres pagadores: pagos de premios – Jefe de mesa: Supervisión del perfecto desarrollo de las partidas, supervisión del trabajo del crupier – Clientes: – Clientes sentados – Clientes de pie – Reglas del juego – El juego de Ruleta Americana: – Definición – Equipamiento y material: – Mesa – Cilindro – Bolas – Dolly – Marcadores – Fichas de color – Fichas de valor – Cajón de efectivo – Cajón de propina – Personal afecto y acciones: – Crupier: conducción de las partidas – Jefe de mesa: Supervisión del perfecto desarrollo de las partidas, supervisión del trabajo del crupier – Reglas del juego – El juego de Ruleta Francesa: – Definición – Equipamiento y material: – Mesa – Cilindro – Bolas – Rastrillos – Fichas – Cajón de efectivo – Cajón de propina – Personal afecto y acciones: – Crupieres cilindristas: conducción de las partidas – Crupier extremo de mesa: conducción de las partidas – Jefe de mesa: Supervisión del perfecto desarrollo de las partidas, supervisión del trabajo del crupier – Subjefe de mesa: sustitución del Jefe de mesa en caso necesario – Reglas del juego

UNIDAD 2.- 15 HORAS.- Supervisión de juegos de mesa – Jefe de mesa: – Perfil – Actitudes y Aptitudes – Funciones: – Supervisión del perfecto desarrollo de las partidas – Supervisión del trabajo de los crupieres – Ubicación del puesto – Equipamiento – Material – Documentación – Instalaciones: – Equipos y material necesario – Identificación por juegos – Estado de uso – Funcionamiento – Supervisión: – Importancia de la supervisión en los casinos – Objetivos – Principios – Desarrollo de la supervisión durante los diferentes juegos – Diferencias entre la tarea directiva de control y la función de supervisión – Técnicas para la supervisión en las mesas de juego en casinos – Diferenciación entre hacer un trabajo y su supervisión: – Cambio de actitud – Cambio de conocimiento – Cambio de habilidades

UNIDAD 3.- 15 HORAS.- Vigilancia en mesas de juego – Factores de sospecha durante el desarrollo de los juegos: – Vigilancia estática y/o dinámica – Técnicas de vigilancia – Estrategias de control de la zona – Turnos de vigilancia – Descripción de personas: el retrato hablado, la técnica descriptiva – Características permanentes y variables del rostro humano – Fundamentos de psicología y sociología aplicados a detectar rasgos de la personalidad aplicables al juego, motivación e intereses: – Bases de la personalidad – Necesidades personales y sociales – Motivación – Actitudes – Características de las etapas de desarrollo de la personalidad – Factores de riesgo físico procedentes del entorno y propios de la vigilancia: – Movimientos repetitivos – Posturas forzadas y su prevención – Factores de riesgo psicológicos procedentes de las condiciones de trabajo y de la tarea de vigilancia: – Estrés y desgaste psíquico y su prevención – Estrategias de control del estrés

UNIDAD 4.15 HORAS Funciones auxiliares a la dirección del juego – Apertura y cierre de mesa: – Normativa – Procedimiento – Funciones del jefe de mesa – Personal afecto – Documentación necesaria – Recuento de fichas – Evaluación del desarrollo de los juegos y del ritmo de las partidas – Procedimientos de control de entradas y salidas de la banca – Procedimientos de actuación ante la detección de movimientos de grandes sumas en las mesas de juego

Acción 35. CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	30	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en la creación de cartas y menús.
- Aprender los elementos fundamentales en los procesos de elaboración de cartas y menús.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Definir el concepto y tipologías de las empresas de restauración moderna.
- Describir los elementos y variables que influyen en la elaboración de cartas y menús como ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras, atendiendo al cálculo de las necesidades de aprovisionamiento de dichas ofertas.
- Establecer los criterios de elección del contenido y paso en la elaboración de las cartas y menús.
- Definir la mise en place para desayunos, almuerzos y cena. - desarrollar los aspectos prácticos en la elaboración de cartas y menús relacionando criterios de elaboración y aprovechamiento de productos.
-Definir las estrategias para la creación de una política de precios, atendiendo a la fijación de precios de venta y costes.
- Determinar la ingeniería de menús a través del menú engineering y el escandallo o rendimiento de un producto.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo.
Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la

acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN A RESTAURACIÓN MODERNA (5 HORAS) 1.1. Concepto y clasificación de las empresas de restauración 1.2. Implantación de los servicios de restauración 1.3. Organigrama de un restaurante

UNIDAD 2. CREACIÓN DE CARTAS Y MENUS (8 HORAS) 2.1. Definición de elementos y variables de la oferta 2.2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras 2.3. Planificación y diseño de ofertas 2.4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas

UNIDAD 3. ELECCIÓN DEL CONTENIDO (5 HORAS) 3.1. Diseño y elaboración de la carta 3.2. Pasos para la elaboración de la carta 3.3. Oferta de cocina internacional

UNIDAD 4. DISEÑO E IMAGEN (3 HORAS) 4.1. Mise en place para desayunos 4.2. Mise en place para servicios de almuerzo y cena

UNIDAD 5. ASPECTOS PRÁCTICOS DE LA ELABORACIÓN (3 HORAS) 5.1. Planificación de menús. Criterios de elaboración 5.2. Aprovechamiento de productos

UNIDAD 6. ESTRATEGÍAS PARA LA CREACIÓN DE UNA POLÍTICA DE PRECIOS (3 HORAS) 6.1. Fijación del precio de venta 6.2. Los costes

UNIDAD 7. INGENIERÍA DE MENÚS: POPULARIDAD Y RENTABILIDAD (3 HORAS) 7.1. Menú engineering 7.2. Escandallo o rendimiento de un producto

Acción 36. COMERCIALIZACIÓN Y DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	140	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Dominar las técnicas y herramientas más efectivas para realizar una correcta comercialización de productos turísticos.

- Aprender a diseñar productos turísticos en base a un análisis previo de las estrategias que se van a emplear.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

-Identificar los diferentes agentes que participan en un proceso de compra y los canales de distribución de productos turísticos existentes.
- Adquirir los conocimientos necesarios sobre las diferentes fases a tener en cuenta en la organización de la venta de un producto turístico.
- Desarrollar la puesta en marcha de un plan de comercialización de productos turísticos y analizar los resultados obtenidos.
- Conocer las tendencias del mercado turístico para un correcto diagnóstico de la situación actual.
- Analizar las características del producto turístico diseñado para desarrollar las estrategias más efectivas para su comercialización.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo.
Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS (40 HORAS) 1.1. El proceso de compra y la distribución de productos turísticos 1.2. La organización de la venta 1.3. El plan de comercialización 1.4. El control de resultados

UNIDAD 2. CREACIÓN Y DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS (100 HORAS) 2.1. Diagnóstico y tendencias del mercado turístico 2.2. Análisis y desarrollo de estrategias

Acción 37. ELABORACIÓN, DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en los procesos de decoración y exposición de platos.
- Adquirir las habilidades necesarias para la decoración y exposición de platos para su presentación al cliente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Analizar la importancia del contenido del plato y su presentación mediante el color, tamaño y forma del recipiente.
- Describir el proceso de montaje/presentación de platos, de adornos y complementos.
- Exponer las formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
- Determinar las necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- Describir la ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos... en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. PRESENTACIÓN DE PLATOS (50 HORAS) 1.1. Importancia del contenido del plato y su presentación. El apetito y el aspecto del plato. Evolución en la presentación de platos. La presentación clásica y la moderna. Adecuación del plato al color, tamaño y forma de su recipiente 1.2. El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet 1.3. Adornos y complementos. Distintos productos comestibles 1.4. Otros adornos y complementos

UNIDAD 2. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS (50 HORAS) 2.1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas 2.2. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias 2.3. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria 2.4. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio 2.5. Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados

Acción 38. LOCUCIÓN Y PAGO DE PREMIOS EN SALAS DE BINGO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	50	SI	NO

OBJETIVOS

Comprobar los elementos necesarios para las operaciones de locución de números, asegurando el buen estado de funcionamiento de acuerdo con los protocolos más habituales de salas de bingo.
Aplicar el procedimiento de locución de números en salas de bingo, utilizando las técnicas específicas más habituales en las salas de bingo.
Aplicar el procedimiento de pago de premios y finalización de partidas de juego de bingo.
Aplicar las medidas de prevención de riesgos laborales, durante la locución de números de bolas en el juego del bingo, previniendo riesgos laborales específicos y tomando conciencia de su importancia.

PROGRAMA

DURACIÓN: 50 HORA TEORICO-PRÁCTICAS.

UNIDAD 1. 15 HORAS .-PROTOCOLOS Y TÉCNICAS DE LOCUCIÓN DE NÚMEROS EN SALAS DE BINGO – Puesto de locución de números en el juego del bingo – Objetivos – Funciones – Tareas propias – Estructura física, organizativa y funcional – Relaciones con otro personal implicado en el juego del bingo. – Manejo y mantenimiento de equipos y materiales – Equipos de megafonía – Juego de bolas – Bombo – Serpentín y paneles luminosos e informativos – Funcionamiento de la máquina de bolas – Sistemas de comprobación de juego de bolas – Posibles anomalías en el funcionamiento. – Normativa referida a las instalaciones, equipamiento y material de locución de números en salas de bingo – Ley del juego del bingo en lo referido a la locución de números – Protocolos habituales en la locución de números: – Técnicas de locución – Velocidad de locución – Pronunciación – Entonación – Repetición de números similares – Acciones de parada – Reanudación y finalización de locución y causas que las justifican – Posibles anomalías e incidencias durante la locución de números

UNIDAD 2. 20 HORAS.- PAGO DE PREMIOS Y FINALIZACIÓN DE PARTIDAS EN LAS SALAS DE BINGO – Personal implicado en el pago de premios y funciones. – Normativa referida al pago de premios – Protocolos habituales – Retirada en caja de cantidades asignadas a premios – Comprobación de cantidades – Técnicas de

seguridad y manejo de operaciones monetarias – Formas de abono de premios habituales – Retirada de señalización y de cartones premiados – Posibles incidencias y reclamaciones relacionadas con el pago de premios.

UNIDAD 3. 15 HORAS.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA LOCUCIÓN DE NÚMEROS EN ESTABLECIMIENTOS DE JUEGOS DE AZAR – Calidad del ambiente y su prevención. – Ventilación – Climatización – Iluminación – Acústica – Riesgos físicos – Prevención de daños de garganta y respiratorios – Prevención de daños en la vista – Prevención de daños posturales – Riesgos psicológicos y riesgos relacionados con la higiene – Desfase de los ritmos biológicos, – Cambios de hábitos alimentarios, – Perturbaciones en la vida social y familiar y alteraciones del sueño, – Atención a clientes conflictivos

Acción 39. ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	200	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES

- Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.
- Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.
- Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.
- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados.
- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas.
- Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.
- Aplicar técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.

- Realizar presentaciones poco complejas de elaboraciones culinarias elementales, mostrando sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las respectivas operaciones de acabado.
- Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.
- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos
- Aplicar técnicas sencillas de elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados, mostrando sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las operaciones de acabado y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.
- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, siguiendo indicaciones precisas.
- Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo.
Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y

características intrínsecas de los mismos... en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

MÓDULO 1. ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES (20 HORAS) • Clasificación, definición y aplicaciones. • Fases de los procesos, riesgos en la ejecución. • Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:. fondos de cocina, . caldos,. caldos cortos, . mirex-poix,. guarniciones sencillas. • Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

MÓDULO 2. ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA (30 HORAS) • Definición, clasificación y tipos. • Aplicación de técnicas sencillas para la obtención de resultados culinarios basados en la utilización de: . hortalizas, verduras y tubérculos, . legumbres, arroz y pastas,. huevos • . carnes de diferentes clases,. pescados y mariscos, . otros. • Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución. • Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

MÓDULO 3. PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS (20 HORAS) • Definición y clasificación. • Tipos y técnicas básicas. • Decoraciones básicas. • Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación. • Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

MÓDULO 4. SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS BEBIDAS (30 horas) • Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas. • Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad. • Limpieza de instalaciones y equipos • Productos de limpieza de uso común:. Tipos, clasificación. . Características principales de uso. . Medidas de seguridad y normas de almacenaje.. Interpretación de las especificaciones. • Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

MÓDULO 5. HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (50 HORAS) • Concepto de alimento. • Requisitos de los manipuladores de alimentos. • Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos. • Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. • Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. • Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. • Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes. • Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. • Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. • Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones. • Manejo de residuos y desperdicios. • Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. • Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas. • Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización. • Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos. • Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria. • Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones. • Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). • Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.

MÓDULO 6. UNIFORMIDAD Y EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD (20 HORAS) • Uniformes de cocina: tipos. • Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

MÓDULO 7. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD (30 HORAS) • Aseguramiento de la calidad. • Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

Acción 40. GESTIÓN, ORGANIZACIÓN Y DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	SI

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en

todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en los procesos de dirección del establecimiento de restauración.
- Definir, gestionar y coordinar los recursos humanos en restauración.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Analizar la organización en establecimientos de restauración según su clasificación, tipología de estructuras organizativas y organigrama.
- Exponer los tipos de departamentos en los establecimientos de restauración, la organización del trabajo, las relaciones interdepartamentales y las ventajas/desventajas de las estructuras organizativas.
- Definir los procesos para la identificación de puestos y selección de personal, atendiendo a la normativa aplicable a los recursos humanos.
- Conocer las técnicas de dirección en restauración, sus características, tipología y ciclos.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje. La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo.

Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia. En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la

acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN (50 HORAS) 1.1. Clasificación 1.2. Descripción de una organización eficaz 1.3. Tipos de estructuras organizativas 1.4. Organigrama 1.5. Tipos de departamentos en restauración 1.6. Organización del trabajo 1.7. Relaciones con otros departamentos 1.8. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas

UNIDAD 2. PROCESOS PARA IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL (20 HORAS) 2.1. Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo 2.2. Procedimientos para la selección de personal 2.3. Normativa aplicable a los recursos humanos

UNIDAD 3. TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN (30 HORAS) 3.1. Características de la dirección 3.2. Tipos de dirección 3.3. Ciclo de la dirección 3.4. Formación interna y continua de los trabajadores 3.5. Sistemas de incentivos para el personal

Acción 41. COCINA CREATIVA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	80	SI	SI

OBJETIVOS

- Analizar elaboraciones culinarias de cocina creativa describiendo sus procesos de ejecución.
- Analizar y definir elaboraciones culinarias de cocina de autor describiendo sus procesos de ejecución.
- Analizar elaboraciones culinarias de cocina de otros autores describiendo sus procesos de ejecución.
- Realizar y conservar elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor.
- Interpretar elaboraciones culinarias de otros autores, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores, texturas, forma de presentación y decoración.
- Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas

PROGRAMA

LAS 80 HORAS TEORICO- PRÁCTICAS SE DIVIDEN EN 4 UNIDADES DE TRABAJO.

UNIDAD 1.- 20 HORAS ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR – Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor: Terminología nacional. - Terminología internacional. – Esquemas de elaboración de los platos más representativos: - Técnicas y procedimientos aplicables. – Géneros y productos: - Nuevos productos alimenticios del mercado. - Gelificantes: - Emulsionantes. - Liofilizados. - Deshidratados. - Con Denominación de Origen (D.O.). - Flores y germinados. - Espesantes. - Esferificantes. – Maquinarias e instrumentos. – Fases de los procesos. – Cocciones novedosas. – El dibujo aplicado a la decoración culinaria: - Instrumentos y útiles. -Materiales de uso más generalizado. - Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

UNIDAD 2. - 20 HORAS.-COCINA CREATIVA. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS – Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa. - Libros cocina de autor. - Cocineros creativos del momento: – Biografía: Su cocina, sus técnicas de creación, productos, decoración y montaje. – Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros: - Selección: – Las fichas técnicas. – Géneros. – Útiles y herramientas. – Equipos precisos. - Técnicas de cocineros más representativos de España y el extranjero: – Técnicas. – Procedimientos de ejecución. – Control.

UNIDAD 3.- 20 HORAS.- MODIFICACIONES EN PLATOS GASTRONÓMICOS EN CUANTO A LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS – Instrumentos empleados. – Forma y corte de los géneros. – Alternativa de ingredientes: - Productos que permitan el desarrollo creativo: – Redefinición de un producto en busca de usos inusuales. - Combinación de sabores. - Cualidades organolépticas específicas: – Valoración de las cualidades aplicadas a una

elaboración. – Combinaciones base. – Experimentación. – Evaluación de resultados. – Texturas. – Formas de acabado: - Variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias: – Tendencias en las decoraciones. – La técnica de la deconstrucción. – Utilización de técnicas de cocina creativa en la presentación. – Técnicas de creatividad: - 4*4*4. -Método 635. - Phillips 66. - Análisis morfológicos. - Mapas mentales. - Lluvia de ideas. – Fases del proceso creativo: - Recogida de la materia prima. -Trabajo de las ideas recopiladas. - Inspiración o surgimiento de la idea. - Configuración final y desarrollo de la idea para su utilización práctica.

UNIDAD 4.- 20 HORAS.- MÉTODOS DE EVALUACIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE CONSUMIDORES DE NUEVAS ELABORACIONES CULINARIAS – Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos: - Verificación de resultados. – Marketing: - Estrategias en la restauración. - Acciones comerciales. - Realización y diseño de ofertas gastronómicas.

Acción 42. GESTIÓN EN RESTAURACIÓN: DISEÑO DE PROCESOS DE SERVICIO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	SI

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en los procesos de diseño en el servicio de restauración.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Definir el proceso de planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en la restauración, incluyendo el diseño y análisis del plan de mantenimiento y adecuación de las instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio.
- Aprender las relaciones interdepartamentales, la comunicación interna, la estimación de las necesidades de recursos humanos/materiales y la programación del trabajo.
- Elaborar cartas y fichas técnicas de platos según ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.
- Conocer cómo organizar servicios especiales aplicando los protocolos exactos en los diferentes actos y eventos.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo.
Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. PLANIFICACIÓN DE LOS PROCESOS DE MISE EN PLACE, SERVICIO Y CIERRE EN RESTAURACIÓN (40 HORAS) 1.1. Elección de proveedores 1.2. Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno 1.3. Organización de mobiliario y equipos 1.4. Diseño de la comanda 1.5. Servicio en el comedor 1.6. Uso de los soportes informáticos 1.7. Facturación y sistemas de cobro 1.8. Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes 1.9. Análisis previo de la factura 1.10. Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio

UNIDAD 2. RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS Y RECURSOS HUMANOS (20 HORAS) 2.1. Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna 2.2. Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales 2.3. Estudio de productividad del departamento 2.4. Confección de horarios y turnos de trabajo 2.5. La programación del trabajo

UNIDAD 3. ELABORACIONES DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS (20 HORAS) 3.1. Las cocinas territoriales de españa y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas 3.2. La elaboración de cartas 3.3. Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente 3.4. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.

UNIDAD 4. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS ESPECIALES (10 HORAS) 4.1. Los servicios de eventos en función de los medios 4.2. La organización de un acto o evento 4.3. Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta

UNIDAD 5. PLANIFICACIÓN DEL PROTOCOLO EN LOS EVENTOS (10 HORAS) 5.1. Las normas de protocolo en función del tipo de evento 5.2. Los invitados

Acción 43. OFERTAS GASTRONÓMICAS: DISEÑO Y COMERCIALIZACIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	120	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en los procesos de diseño y comercialización en las ofertas en restauración.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Analizar la venta de los servicios de restauración según su clasificación, el estudio y análisis del entorno, las tipologías de tarifas, las estrategias de precios y la tipología de servicio ofertado.
- Conocer la composición de la oferta gastronómica, atendiendo a los elementos, variables y tipologías que la integran.
- Saber analizar la situación del sector de la restauración a través de la investigación de mercado para posicionar el establecimiento de restauración.
- Aprender a las técnicas de comunicación, marketing y ventas en restauración.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. VENTA DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (20 HORAS) 1.1. Clasificación y características de los servicios de restauración 1.2. Identificación de las fuentes informativas de la oferta de restauración 1.3. Estudio y análisis del entorno 1.4. Tipos de tarifas y condiciones de aplicación según nuestro objetivo 1.5. Estrategias para la fijación de precios 1.6. Tipos de servicios que se pueden ofertar

UNIDAD 2. COMPOSICIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA (40 HORAS) 2.1. Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta culinaria 2.2. Atributos que definen la oferta de restauración 2.3. Elementos de las ofertas 2.4. Variables de las ofertas 2.5. Tipos de ofertas gastronómicas 2.6. Principios básicos para la elaborar una carta 2.7. Normas para la elaboración de un menú 2.8. Merchandising y diseño de la oferta de los productos 2.9. Estudio de la situación actual de la alimentación y salud 2.10. Estrategias competitivas genéricas

UNIDAD 3. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN (20 HORAS) 3.1. Estudios y análisis de situación del mercado 3.2. Análisis del sector de restauración 3.3. Tipos de investigación de mercado 3.4. Posicionamiento de un restaurante

UNIDAD 4. COMUNICACIÓN, MARKETING Y VENTAS EN RESTAURACIÓN (40 HORAS) 4.1. Estudiar las necesidades y deseos del cliente en segmentos bien definidos del mercado 4.2. Comunicación interpersonal y sus tipos 4.3. Análisis de las necesidades humanas y la motivación 4.4. Evaluar y medir la imagen de la empresa y la satisfacción del cliente 4.5. Motivación a todos los departamentos 4.6. Estructura c.r.m. (customer relationship management) 4.7. Marketing 4.8. Elementos de merchandising en restauración 4.9. Estructura de un plan de marketing

Acción 44. REPOSTERÍA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	150	SI	NO

OBJETIVOS

- Desarrollar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.
- Aplicar los métodos precisos y operar correctamente los equipos para la conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de repostería.
- Desarrollar los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.
- Diseñar y realizar decoraciones para los productos de repostería y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
- Efectuar operaciones de acabado y decoración de productos de repostería de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
- Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de repostería, ensayando modificaciones en cuanto a la forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

- Desarrollar procedimientos de supervisión de procesos de elaboración, presentación y conservación de todo tipo de productos de repostería tradicional, de autor y creativa, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

PROGRAMA

EL CURSO TIENE UNA DURACIÓN DE 150 HORAS. LOS CONTENIDOS TEORICO- PRÁCTICOS SE DIVIDIRAN EN TRES MÓDULOS FORMATIVOS.

MÓDULO 1.- DURACIÓN: 70 horas CONTENIDOS:

1. Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de repostería – Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. – Ubicación y distribución. – Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características. – Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y control característicos.

2. Materias primas más utilizadas para la elaboración de productos de repostería – Definición, clasificación: - Las harinas: – Harina fuerza. – Harina media. – Harina floja. - Los azúcares: – Azúcar invertido. – Glucosa. – Destrosa. – Sorbitol. – Azúcar lustre. – Sacarosa. - Los lácteos: – Leche. – Mantequilla. – Nata. - La sal. - El huevo. - El chocolate: – Blanco. – Negro. – Con leche. – Características y aplicaciones de las diferentes materias primas.

3. Operaciones y técnicas básicas en repostería – Batido, mezclado, amasado, emulsionado, tamizado y otras. – Preparación de latas y moldes. – Manejo del rodillo. – Manejo de espátula. – Trabajos con manga pastelera. – Trabajos con cartucho.

4. Masas y pastas – Definición del término masa. – Fundamentos de la elaboración de masas. – Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha. – Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos. – Tipos de masas: - Hojaldradas: – Materias primas. – Proceso de elaboración. – Influencia de los distintos ingredientes. – Tipos de hojaldre: Hojaldre común, hojaldre invertido, hojaldre rápido, hojaldre mitad/mitad. – Principales elaboraciones: vol-au-vent, cornete, palmera, caña. - Batidas o esponjadas: – Materias primas. – Proceso de elaboración. – Influencia de los distintos ingredientes. – Tipos de Bizcochos: Bizcochos cocidos al vapor, bizcochos ligeros, bizcochos superligeros, bizcochos pesados. – Principales elaboraciones: Magdalenas, sobaos, soletilla. - Amasadas: – Materias primas. – Proceso de elaboración. – Influencia de los distintos ingredientes. – Principales elaboraciones: pasta brisa, pasta sablé, tejas. - Escaldadas: – Materias primas. – Proceso de elaboración. – Influencia de los distintos ingredientes. – Principales elaboraciones: La pasta choux, churros, buñuelos. - Azucaradas y pastas varias: – Materias primas – Proceso de elaboración. – Influencia de los distintos ingredientes. – Principales elaboraciones: pastas de té, diamantes, lenguas de gato, otros. - Masas fritas: – Materias primas. – Proceso de elaboración. – Influencia de los distintos ingredientes. – Principales elaboraciones: churros, pestiños y bartolillos, flores y otros.

5. Cremas y relleno – Principales tipos de cremas: - Cremas con huevo: – Crema pastelera. – Crema pastelera para hornear. – Yema. – De mantequilla. – Otras. - Cremas batidas: – Crema de almendras. – Crema muselina. – Crema de moka. – Crema de trufa. – Nata montada. – Otras. - Cremas ligeras: – Chantilly. – Fondant. – Otras. – Fundamentos de la elaboración de cremas. – Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración. – Secuencia de operaciones. – Conservación. – Utilización en los distintos productos de repostería.

6. Rellenos salados – Cremas base para rellenos salados. – Ingredientes y formulación de los rellenos salados. – Secuencia de operaciones. Realización. – Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración. – Conservación. – Consistencia y características. – Utilización en los distintos productos de repostería.

7. Postres de cocina – Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes. – Preparación de postres de cocina y helados significativos. – Justificación y realización de posibles variaciones. – Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración. – Repostería a base de masas: - Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes. - Esquemas de elaboración de tartas y pasteles característicos. - Principales tartas: – Procesos de ejecución. – Postres a base de semifríos y helados: - Maquinarias y equipos básicos. - Clasificación. - Proceso de elaboración. - Principales materias primas de los helados: – Grasas. – Lácteos y derivados. – Ovoproductos. – Frutas. – Chocolates y coberturas. – Frutos secos. – Azúcares y varios. - Procesos de elaboración en los helados. - Clasificación de los helados: – Sorbetes. – Helados de frutas. – Helados crema. - Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas

técnicas y procedimientos de ejecución y control. - Postres en cocina a base de pastelería salada, lácteos y huevos: – Clasificación y descripción de los productos. – Procesos de elaboración: fases, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles. – Descripción de la elaboración más significativa. – Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental. – Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. - Aplicación de Normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

MÓDULO 2.-DURACIÓN: 40 horas.-CONTENIDOS:

1. Decoración y exposición de elaboraciones de repostería – Normas y combinaciones básicas. – Control y valoración de resultados. – Necesidades de acabado según tipo de elaboración – Modalidad de comercialización y tipo de servicio. – Normas y combinaciones organolépticas básicas. – Realización de motivos decorativos. – Teoría y valoración del color en repostería: - Contraste y armonía. - Sabor. - Color y sensaciones. – El dibujo aplicado a la repostería: -Instrumentos. - Útiles. - Materiales de uso más generalizado. – Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes. – Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones. – Experimentación y evaluación de resultados.

2. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería – Decoración y presentación de postres emplatados. – Normas y combinaciones básicas. – Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. – Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

3. Decoración y exposición de helados – Modalidad de comercialización y tipo de servicio. – Realización de motivos decorativos. – Teoría y valoración del color en heladería. – Contraste y armonía. – Sabor, color y sensaciones. – Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.

4. Cubiertas – Definición. – Tipos: - Chocolate. - Preparados a base de frutas y otras. - Glaseados. - Pasta de almendra. - Pasta de azúcar. – Ingredientes y formulación. – Secuencia de operaciones. – Consistencia y características. – Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones. – Conservación y normas de higiene. – Utilización en los distintos productos de repostería y galletería.

MÓDULO 3.- DURACIÓN: 40 horas.-CONTENIDOS:

1. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para repostería – Clases y caracterización. – Identificación de equipos asociados en la conservación: – Equipos de almacenamiento. – Etapas de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. – Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo, naturaleza del género o elaboración básica en cuestión. – Deducción de la técnica o método apropiado para la regeneración. – Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados. – Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería. – Equipos asociados para la regeneración. – Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

2. Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados – Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. – Aprovisionamiento interno: – Formalización de documentación y realización de operaciones. – Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas. – Normas de control.

Acción 45. LA COCINA DE LOS POSTRES Y REPOSTERÍA: LA CATA DE LOS POSTRES Y REPOSTERÍA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	60	SI	NO

OBJETIVOS

Identificar y aplicar la metodología de cata de los alimentos.
Reconocer, cuantificar y describir los atributos sensoriales de los productos catados.

Juzgar y clasificar los productos catados y valorar su adecuación a los objetivos propuestos.

PROGRAMA

LA ACCIÓN FORMATIVA TIENE 60 HORAS TEORICO-PRÁCTICAS. SE DIVIDIRAN LOS CONTENIDOS EN 3 MÓDULOS

El análisis sensorial de los alimentos Los sentidos humanos y la percepción sensorial. La influencia de las preferencias en el análisis sensorial. Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedónico. Terminología básica del análisis sensorial. Los atributos de los alimentos. Atributos relevantes. Medios utilizados en el análisis sensorial. Percepción de atributos sensoriales básicos. Umbral de detección.

Metodología de cata de los alimentos Cata: definición, tipos, mecanismos utilizados en la misma. Técnicas de análisis de alimentos. Aplicaciones. Fases de la cata de alimentos. Elementos y útiles necesarios para la cata de alimentos. Utilización de escalas gráficas. Pruebas de análisis sensorial. Principales descriptores: visuales, aromáticos, gustativos y de textura según tipología de alimentos. Elaboración de perfiles sensoriales. Pruebas objetivas en el análisis de alimentos: pruebas discriminatorias y pruebas descriptivas. Pruebas no objetivas en el análisis de alimentos: ensayos hedónicos.

Cata de alimentos. Cata de productos cárnicos. Cata de pescados y mariscos. Cata de productos lácteos. Cata de condimentos: aceites, vinagres, especias, otros. Cata de conservas. Cata de otros productos.

Acción 46. GESTIÓN CUANTITATIVA DEL RESTAURANTE

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	60	SI	SI

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.
- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en los procesos de elaboración de escandallos en cocina.
- Mejorar los procesos de gestión económica y cálculos de costes en el restaurante para reducir perdidas en el establecimiento.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Analizar la gestión económica en restauración a través de las diferencias entre contabilidad financiera y de gestión, y la cuenta de resultados.
- Aprender a calcular los costes en restauración mediante modelos de plantillas en excel y access con el desarrollo de cartas y menús, y la planificación de ventas.
- Definir la ingeniería de menús mediante la técnica para maximizar y elevar las ventas, y los principios de omnes para la fijación de precios de venta.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. GESTIÓN ECONÓMICA DE RESTAURANTES (25 HORAS) 1.1. Introducción a la gestión económica de un restaurante o empresa de hostelería 1.2. Diferencias entre contabilidad financiera y de gestión 1.3. Conceptos básicos en el control de costes 1.4. La cuenta de resultados

UNIDAD 2. CÁLCULO DE COSTES EN RESTAURACIÓN (25 HORAS) 2.1. El coste de un plato 2.2. Hojas de coste 2.3. Modelos de plantillas en formato excel y access 2.4. Desarrollo de cartas y menús 2.5. Planificación de ventas 2.6. Cómo se elabora una carta de restaurante 2.7. Poner precio al menú o a los platos de la carta

UNIDAD 3. INGENIERÍA DE MENÚS (10 HORAS) 3.1. El «menu engineering» o la técnica para maximizar y elevar las ventas adoptando la técnica de la ingeniería del menú 3.2. Los principios de omnes para la fijación de precios de venta

Acción 47. GESTIÓN DE HOTELES: PLANIFICACIÓN DE PROYECTOS Y ESTRATEGIA COMERCIAL

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	120	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en los procesos estrategias comerciales y la planificación de los proyectos hoteleros.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer y analizar los elementos que intervienen en el proceso de compra de un consumidor turístico para poder plantear estrategias de segmentación.
- Identificar los diferentes agentes que participan en el sistema de distribución turística, atendiendo a las nuevas estrategias y canales de distribución existentes.
- Proporcionar los conocimientos necesarios sobre las diferentes fases del ciclo de vida de un producto turístico en el mercado.
- Conocer la dimensión de la industria, las tipologías de productos, el perfil de los principales operadores hoteleros y las nuevas tendencias del mercado, para ser capaces de poner en marcha las bases de la planificación hotelera.
- Conocer y manejar la organización interna de los recursos, los procedimientos de trabajo y la implantación de herramientas de control operativas en establecimientos hoteleros.
- Entender el valor de los aspectos claves en el diseño de las infraestructuras y equipamientos de un hotel y su importancia en la inversión.
- Identificar e interpretar las fuentes de ingresos y gastos del hotel proyectado.
- Conocer los principales indicadores de viabilidad económica/financiera de un proyecto y su interpretación: van, tir, período de recuperación y roi.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre

el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos... en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. ESTRATEGIA COMERCIAL PARA HOTELES (60 HORAS) 1.1. El proceso de compra y la distribución de productos turísticos 1.2. La organización de la venta 1.3. El plan de comercialización 1.4. El control de resultados

UNIDAD 2. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE PROYECTOS HOTELEROS (60 HORAS) 2.1. Planificacion de establecimientos hoteleros 2.2. Claves para el diseño de establecimientos hoteleros 2.3. Evaluación de inversiones hoteleras

Acción 48. OFERTAS GASTRONÓMICAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	80	SI	NO

OBJETIVOS

- Analizar la estructura, evolución y tendencias del subsector de restauración.
- Determinar la composición y características de ofertas gastronómicas diversas teniendo en cuenta los parámetros económicos y comerciales que normalmente se contemplan en el subsector de restauración.
- Realizar estudios de precios, propios y de la competencia, de distintas ofertas gastronómicas y calcular costes de materias primas para estimar posibles precios de dichas ofertas.

PROGRAMA

LA ACCIÓN FORMATIVA TIENE 80 HORAS TEORICO- PRÁCTICAS. DIVIDIDAS EN 7 MÓDULOS.

1. Fórmulas en la restauración – Definición. – Características básicas.

2. Clasificación de establecimiento en la restauración – Tipos de establecimientos: Características más importantes. Tipos de servicios. Procesos básicos. Estructuras organizativas.

3. Propuestas culinarias – Definición. – Características. – Tendencias alimentarias: Parámetros nutritivos: – Tipos de Componentes de las ofertas. – Los grupos de alimentos. – Peculiaridades de la alimentación colectiva. Parámetros económicos y comerciales: – La legislación vigente. La carta: – Definición. – Tipología. – Principios básicos para su diseño. – Merchandising y ofertas de productos. El menú: – Definición. – Tipología. – Principios básicos para el diseño. Alimentación familiar y colectiva. Técnicas creativas en la realización de ofertas gastronómicas.

4. Relaciones externas con otras empresas – Tipos de establecimientos. – Definición de alojamientos turísticos y no turísticos. – Fórmulas de estudio de La competencia: Ofertas gastronómicas. Platos. Materias primas.

5. Proceso evolutivo en la restauración – Fórmulas y modalidades. – Tipos de factores: Sociales. Económicos.

6. Macro-economía y micro-economía en la restauración – Definición. – Diferencias entre ambas. – Funciones y estructuras de cada una de ellas. – Evolución del subsector en la restauración.

7. Los precios de las ofertas gastronómicas – Métodos para el cálculo de precios. El coste del plato: – Definición. – Componentes. – Documentación. - El escandallo del producto: – Definición. – Fórmulas. Costes directos e indirectos. - Métodos ofimáticos. Proyecto de viabilidad de restauración.

Acción 49. GESTIÓN DE SUMINISTROS EN EMPRESAS DE HOSTELERÍA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	45	SI	SI

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en la gestión de la cadena de suministro con proveedores en hostelería.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Aportar una visión global sobre la cadena de suministro en hostelería.
-Conocer las técnicas de administración e identificación de la cadena de suministros críticas para la cadena productiva de la empresa.
- Desarrollar la metodología para la implementación del scm (supply chain management).
- Evaluar las estrategias de e-business y su aportación al scm.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. LA CADENA DE SUMINISTROS. DEFINICIÓN (10 HORAS)

UNIDAD 2. GESTIÓN DE LA CADENA DE SUMINISTROS (17 HORAS)

UNIDAD 3. PUESTA EN MARCHA DEL SCM EN EL E-BUSINESS (18 HORAS)

Acción 50. SERVICIOS DE BAR Y CAFETERIA-GESTIÓN DEL BAR-CAFETERIA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	120	SI	NO

OBJETIVOS

- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.
- Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.
- Realizar el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.
- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

PROGRAMA

LA ACCIÓN FORMATIVA TIENE 120 HORAS. LOS CONTENIDOS DE REPARTIRÁN EN TRES UNIDADES FORMATIVAS.

UNIDAD 1: 30 horas .CONTENIDOS:
1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas - Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas. - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos - Concepto de alimento. - Requisitos de los manipuladores de alimentos. - Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos. - Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. -

Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. - Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. - Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes. - Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. - Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. - Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones. - Manejo de residuos y desperdicios. - Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. - Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos. - Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización. - Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos. - Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria. - Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones. - Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). - Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas - Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación. - Características principales de uso. - Medidas de seguridad y normas de almacenaje. - Interpretación de las especificaciones. - Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. - Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas - Uniformes de cocina: tipos. - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. - Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD 2.- DURACIÓN: 30 horas .CONTENIDOS:
1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento - Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos. - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
2. Los establecimientos de servicio a colectividades - Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases. - Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos.
3. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante - Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. - Ubicación y distribución. - Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos. - Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.
4. Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas - Proceso y secuencia de operaciones más importantes. - Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías. - Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio. - Formalización de la documentación necesaria. - Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas: - Repaso y preparación del material de servicio. - Montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo. - Montaje y disposición de mesas y de elementos decorativos y de ambientación según tipo y modalidad de servicio. - Montaje de servicios tipo bufé, autoservicio o análogos.

UNIDAD 3.- DURACIÓN: 60 horas .CONTENIDOS:
1. Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración - Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica. - Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas. - El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones. - Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades. - Formalización de comandas sencillas. - Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente. - Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.
2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas - Tipos y modalidades de postservicio. - Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad.
3. Participación en la mejora de la calidad - Aseguramiento de la calidad. - Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

Acción 51. ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

La degustación de un vino implica la identificación de las centenas de sustancias distintas que le aportan sabor, aroma y forma. El análisis sensorial del vino, es una disciplina en continuo desarrollo, que estudia los procesos que afronta la evolución del producto, desde que es el fruto de la uva, hasta que es servido para su consumo. El estudio de las técnicas de cultivo, los diferentes procesos de elaboración, así como factores ambientales que afectan a su

desarrollo, tipología, elementos técnicos de vinificación y tratamiento, nos introducirán en esta singular disciplina, que, actualmente, está en tendencia.

Por esta razón la acción formativa Análisis Sensorial de Vinos, dotará a los/las alumnos/as de los conocimientos necesarios que les permitan identificar la calidad o las características de un vino, introducirles en esta cultura como uno de los productos españoles más característicos, además de conocer las fases de reconocimiento del vino, en relación con el gusto, la vista y el olfato.

Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará al alumnado las competencias necesarias exigidas en el análisis de tipología vinícola, además de la cualificación que les introducirá en este ámbito, proporcionándoles las destrezas necesarias para el correcto desarrollo e identificación del producto, formación teórico-práctica, que les llevará a alcanzar el conocimiento de la metodología más tradicional, así como las nuevas tendencias, que tiene como meta final el perfeccionamiento en sus conocimientos, mejorando sus condiciones de inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

-Proporcionar a los/as participantes los conocimientos necesarios para poder identificar la calidad o las características de un vino, según el tipo de suelo, climatología, colores, tipo de crianza, etc., además de la normativa y legislación para el proceso de etiquetado.
-Dotar a los/as trabajadores de competencias para reconocer con claridad la limpieza del vino, la familia aromática, la uva dominante, la acidez, el cuerpo, la acción de la madera y todas las cualidades ante la degustación de un vino.
-Enseñar a los/as alumnos los conocimientos para elaborar una bodega propia y escoger las mejores combinaciones con las diferentes elaboraciones culinarias.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1- Clima, tierra y hombre. (4h)
Tema 2- Legislaciones principales. (3h)
Tema 3- La bodega en casa. (2h)
Tema 4- El vino y su servicio. (3h)
Tema 5- Maridajes. (2h)
Tema 6- Los componentes del vino. (3h)
Tema 7- El equilibrio en los vinos. (2h)
Tema 8- La cata: tipos y técnicas. (2h)
Tema 9- Examen: fase visual. (2h)
Tema 10- Examen: fase olfativa. (3h)
Tema 11- Examen: fase gustativa. (3h)
Tema 12- Defectos del vino y su origen. (2h)
Tema 13- Vamos a catar. (2h)
Tema 14- la cata por imágenes. (2h)

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 52. GESTIÓN DE HOTELES: DESARROLLO, ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN OPERATIVA DEL NEGOCIO HOTELERO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	60	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en la gestión de hoteles considerando la planificación, la organización operativa y el desarrollo del negocio hotelero.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Disponer de una base de análisis para la identificación de las fuentes de ingresos y gastos del hotel proyecto.
- Conocer e interpretar los principales indicadores de viabilidad económica/financiera de un proyecto: van, tir, período de recuperación y roi.
- Conocer la organización interna de los recursos, la gestión a partir de la filosofía de la mejora continua.
- Disponer de un conocimiento sobre la dimensión de la industria hotelera, su protagonismo en la actividad económica y las nuevas tendencias del mercado.
- Permitir adentrarse en el conocimiento de las tipologías de productos y el perfil de los principales operadores hoteleros.
- Disponer de las herramientas para el análisis profundo de la localización del proyecto hotelero.
- Comprender la importancia de una activa búsqueda de información y datos de mercado específicos.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición

de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos... en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. DESARROLLO DEL NEGOCIO HOTELERO (20 HORAS) 1.1. Definición del modelo económico del proyecto 1.2. El valor del dinero en el tiempo 1.3. Tipos de contrato entre propiedad y compañías gestoras hoteleras 1.4. Indicadores financieros de viabilidad del proyecto

UNIDAD 2. ORGANIZACIÓN OPERATIVA Y DISEÑO DE HOTELES (20 HORAS) 2.1. Infraestructuras y equipamientos 2.2. Organización interna 2.3. Los procesos operativos en la empresa hotelera

UNIDAD 3. PLANIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS (20 HORAS) 3.1. El sector hotelero 3.2. La empresa hotelera familiar 3.3. Tendencias 3.4. Tipologías de hoteles 3.5. Perfil de las principales compañías hoteleras 3.6. Los primeros pasos 3.7. Análisis de la localización 3.8. Análisis de mercado

Acción 53. PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	120	SI	NO

OBJETIVOS

- Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.
- Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.
- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

PROGRAMA

LA ACCIÓN FORMATIVA TIENE 120 HORAS TEORICO PRÁCTICAS.

DURACIÓN: 30 horas. CONTENIDOS:

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas - Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los

equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas. - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos - Concepto de alimento. - Requisitos de los manipuladores de alimentos. - Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos. - Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. - Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. - Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes. - Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. - Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. - Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones. - Manejo de residuos y desperdicios. - Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. - Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos. - Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización. - Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos. - Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria. - Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones. - Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). - Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas - Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación. - Características principales de uso. - Medidas de seguridad y normas de almacenaje. - Interpretación de las especificaciones. - Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. - Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas - Uniformes de cocina: tipos. - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. - Uniformes del personal de restaurante-bar.

DURACIÓN: 30 horas - CONTENIDOS:

1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar - Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones. - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. - Controles de almacén.
2. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar - Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas. - Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.
3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar - Formalización y traslado de solicitudes sencillas. - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.

DURACIÓN: 60 horas CONTENIDOS:

1. El bar como establecimiento y como departamento - Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos. - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
2. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar - Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. - Ubicación y distribución. - Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de de operación característicos. - Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.
3. Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar - Definición, identificación de los principales equipos asociados. - Clases de técnicas y procesos simples. - Aplicaciones sencillas.
4. Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar - Identificación y clases. - Identificación de equipos asociados. - Fases en los procesos, riesgos en la ejecución. - Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados.
5. Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas - Clasificación, características, tipos. - Esquemas de elaboración: fases más importantes. - Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos. - Presentación de bebidas refrescantes embotelladas. - Conservación de bebidas que lo precisen. - Servicio en barra.
6. Preparación y presentación de bebidas combinadas - Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo. - Normas básicas de preparación y conservación. - Servicio en barra.
7. Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar - Clasificación, características y tipos. - Identificación de las principales marcas. - Servicio y presentación en barra.
8. Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches - Definición y tipologías. - Esquemas de realización: fases del proceso, riegos de ejecución y control de resultados. - Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches. - Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados.

9. Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos - Definición y clasificación. - Tipos y técnicas. - Decoraciones básicas. - Aplicación de técnicas sencillas. - Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
10. Participación en la mejora de la calidad - Aseguramiento de la calidad. - Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

Acción 54. SERVICIO ESPECIALIZADO EN VINOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	90	SI	NO

OBJETIVOS

- Definir cartas de vinos que se adecuen a ofertas gastronómicas determinadas, resulten atractivas para potenciales clientelas y favorezcan la consecución de objetivos de venta de supuestos establecimientos.
- Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de vinos de consumo habitual conforme ofertas gastronómicas y expectativas de venta determinadas.
- Efectuar la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución.
- Describir sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, controlar consumos y ejecutar las operaciones inherentes a su conservación.
- Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de vinos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios, controlando en la bodeguilla o cava del día su temperatura de servicio.
- Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características y sabores básicos, empleando el vocabulario adecuado y utilizando correctamente las fichas de cata.
- Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de vinos más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.
- Desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio

PROGRAMA

MÓDULO FORMATIVO CON UNA DURACIÓN: 90 HORAS CONTENIDOS:

UNIDAD 1. - 15 HORAS. Elaboración del vino - La vid a través de la historia. - La uva y sus componentes. - Fermentación de la uva y composición del vino. - Tipos de vino y características principales. - Elaboración y crianza del vino: - Extracción del mosto. - Vinificación del vino blanco. - Vinificación del rosado. - Vinificación del tinto. - Diferencias entre blancos y tintos. - Crianza de los Vinos. Las añadas. - Los Vinos Generosos: - Finos. - Manzanillas. - Amontillados. - Olorosos. - Dulces. - Los Vinos Espumosos: - El Cava. - El Champagne. - Zonas Vinícolas de España y el extranjero. - Las Denominaciones de Origen. El INDO. - Vocabulario específico del vino.

UNIDAD 2..-15 HORAS. El Servicio de Vinos - Tipos de servicio: - Características. - Ventajas. - Inconvenientes. - Normas generales de servicio. - Abertura de botellas de vino. - La decantación: objetivo y técnica. - Tipos, características y función de: - Botellas. -Corchos. - Etiquetas. - Cápsulas.

UNIDAD 3.-15 HORAS. La Cata de vinos - Definición y metodología de la cata de vinos. - Equipamientos y útiles de la cata. - Técnicas y elementos importantes de la cata: - Copas. - Locales. - Condiciones ambientales. - Temperaturas óptimas para su degustación. - Fases de la cata: - Visual. - Olfativa. - El olfato y los olores del vino: - El bouquet. - Los aromas primarios. - Los aromas secundarios. - Los aromas terciarios. - El gusto .y los cuatro sabores elementales: - Dulce. – Ácido- Amargo. -Salado. - Equilibrio entre aromas y sabores. - La vía retronasal. - Alteraciones y defectos del vino. - Fichas de cata: estructura y contenido. - Puntuación de las fichas de cata. - Vocabulario específico de la cata.

UNIDAD 4. -15 HORAS. - Provisionamiento y Conservación de vinos - El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores. - Controles de calidad de los productos. Importancia del trasporte. - Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas. - La recepción de los vinos. - Sistema de almacenamiento de vinos. - La bodega: -Tipos. - Dimensiones. - Características: Temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones. - Materiales de construcción. - La bodeguilla o cava del día. - La conservación del vino: - La importancia del corcho o tapón. - Posición de las botellas. - Métodos de rotación de vinos. - Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias). - Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

UNIDAD 5.-HORAS 15 .Cartas de Vinos - La confección de una carta de vinos. Normas básicas. - Composición, características y categorías de cartas de vinos. - Diseño gráfico de cartas de vinos. - Política de precios. - La rotación de los vinos en la carta: - Popularidad. - Rentabilidad. - Las sugerencias de vinos.

UNIDAD 6. - 15 HORAS.- El Maridaje - Definición de maridaje y su importancia. - Armonización de los vinos con: - Aperitivos. - Entradas. - Pescados. - Carnes. - Postres. - Las combinaciones más frecuentes. - Los enemigos del maridaje.

Acción 55. AYUDANTES DE COCINA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

En la actualidad, el sector turístico genera una gran demanda de profesionales, pues necesita cubrir muchos puestos laborales, y la figura del ayudante de cocina es un perfil altamente solicitado y de vital importancia dentro de la actividad gastronómica.

Con la realización de esta acción formativa, Ayudantes de cocina, los/as participantes van a adquirir las destrezas, habilidades y conocimientos profesionales que les cualifiquen y/o que les permitan acceder de una forma óptima al mercado laboral. El/la alumno/a va a aprender los conocimientos básicos necesarios para desarrollar correctamente y con soltura las labores propias de un ayudante de cocina, colaborar con el Cocinero o Jefe de Partida en sus funciones de preparación, puesta a punto de su área de trabajo, aprovisionamiento, conservación y manipulación de materias primas. Además, va a participar en la elaboración de diferentes preparaciones básicas, platos sencillos y postres, principalmente, observando siempre las normas de seguridad e higiene en el trabajo y siguiendo las instrucciones de un profesional cualificado.

La adquisición de nuevas habilidades va a favorecer a los/as usuarios/as en su crecimiento personal y laboral, mejorando sus perspectivas de futuro, de modo que se aumente su empleabilidad y la posibilidad de desarrollo dentro de empresas del sector hostelería.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Estudiar las técnicas de manipulación, conservación y preparación del pescado y marisco crudo.
- Conocer las principales variedades de carnes, aves y caza.
- Saber cómo elaborar un fondo y una salsa.
- Conocer los platos elementales a base de legumbres secas, hortalizas, arroz y otros cereales.
- Conocer la elaboración de platos de repostería y pastelería.
- Saber algunos de los platos más representativos de la cocina nacional.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

MÓDULO 1: EL ÁREA DE COCINA.

Tema 1. Introducción al área de cocina. (4 horas) 1.1. Introducción al área de cocina. 1.2. Condiciones físicas del local. 1.3. Instalaciones: maquinaria, mobiliario, batería y utensilios. 1.4. El ayudante de cocina y sus funciones.

Tema 2. Seguridad e higiene en el trabajo. (3 horas) 2.1. Seguridad e higiene en el trabajo. 2.2. La seguridad e higiene en la cocina. 2.3. Riesgos y medios de prevención.

Tema 3. Manipulación de alimentos. (1 horas) 3.1. Manipulación de alimentos.
Tema 4. Alimentación y nutrición. (1 horas) 4.1. Alimentación y nutrición: definición y distintas formas de clasificación de los alimentos.

MÓDULO 2: CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Tema 5. Hortalizas y verduras. (2 horas) 5.1. Hortalizas y verduras. Clasificación según su especie y variedad. Técnicas de manipulación y conservación en crudo- tubérculos. Clasificación según su especie y variedad. Técnicas de manipulación y conservación en crudo. 5.2. Legumbres. Clasificación según su especie y variedad. Técnicas de manipulación y conservación en crudo.

Tema 6. Pescados y mariscos. (2 horas) 6.1. Pescados y mariscos. Clasificación según su especie y variedad. 6.2. Técnicas de manipulación y conservación en crudo.

Tema 7. Carnes, aves y caza. (1 horas) 7.1. Carnes, aves y caza. Clasificación según su especie y variedad. Preparación, manipulación y conservación en crudo.

MÓDULO 3: ELABORACIONES BÁSICAS CULINARIAS

Tema 8. Elaboraciones básicas culinarias. (2 horas) 8.1. Elaboraciones básicas culinarias: definición, tipos, composición y conservación de los fondos. 8.2. Clasificación y utilización de las principales salsas.

Tema 9. Primeros platos. (10 horas) 9.1. Introducción 9.2. Primeros platos. Consomés, sopas y cremas 9.3. Platos elementales a base de legumbres secas. 9.4. Platos elementales a base de hortalizas. 9.5. Platos elementales a base de arroz y otros cereales. 9.6. Platos elementales a base de pasta.

Tema 10. Segundos platos. (3 horas) 10.1. Segundos platos. Platos elementales a base de huevos. 10.2. Platos elementales a base de pescados y mariscos. 10.3. Platos elementales a base de carnes, aves y caza.

Tema 11. Preparaciones básicas de repostería y pastelería. (2 horas) 11.1. Introducción. 11.2. Preparaciones básicas de repostería y pastelería: postres y helados.

Tema 12. Cocina nacional y regional. (4 horas) 12.1. Cocina nacional y regional. 12.2. Platos más representativos de la cocina nacional. 12.3. Cocina internacional. 12.4. Cocinas del mundo.

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL. Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 56. EMPRENDER EN RESTAURACIÓN: GESTIÓN DEL PROYECTO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	120	SI	SI

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Desarrollar proyectos de negocios de restauración con el objeto de analizar su grado de viabilidad.
- Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para áreas, departamentos o establecimientos de restauración.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Analizar el entorno y la oferta para poder realizar un estudio de viabilidad de un proyecto de apertura de un negocio de restauración.
- Describir las instalaciones y equipamientos necesarios para un negocio de restauración.
- Conocer la inversión económica y los costes que suponen la apertura de un negocio de restauración.
- Describir los elementos y las pautas que hay que seguir en la planificación de la apertura del negocio de restauración.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos... en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO DE APERTURA DEL NEGOCIO DE RESTAURACIÓN (30 HORAS) 1.1. Análisis del entorno general 1.2. Análisis interno 1.3. Composición de la oferta en restauración

UNIDAD 2. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS EN RESTAURACIÓN (30 HORAS) 2.1. Locales e instalaciones en restauración 2.2. Equipamiento

UNIDAD 3. ANÁLISIS ECONÓMICO-FINANCIERO DEL PROYECTO DE APERTURA DE NEGOCIO DE RESTAURACIÓN (30 HORAS) 3.1. Plan de inversión 3.2. Plan de financiación 3.3. Estimación de gastos 3.4. Costes internos 3.5. Costes externos 3.6. Ratios básicos 3.7. Memoria proyecto 3.8. Documentación legal

UNIDAD 4. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL (30 HORAS) 4.1. Elementos del proceso de planificación empresarial 4.2. Pautas de la planificación estratégica en restauración 4.3. Objetivo empresarial y plan estratégico

Acción 57. GESTIÓN EN RESTAURACIÓN: HERRAMIENTAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	45	SI	SI

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Desarrollar proyectos de negocios de restauración con el objeto de analizar su grado de viabilidad.
- Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para áreas, departamentos o establecimientos de restauración.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Analizar el entorno y la oferta para poder realizar un estudio de viabilidad de un proyecto de apertura de un negocio de restauración.
- Describir las instalaciones y equipamientos necesarios para un negocio de restauración.
- Conocer la inversión económica y los costes que suponen la apertura de un negocio de restauración.
- Describir los elementos y las pautas que hay que seguir en la planificación de la apertura del negocio de restauración.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo.
Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO DE APERTURA DEL NEGOCIO DE RESTAURACIÓN (30 HORAS) 1.1. Análisis del entorno general 1.2. Análisis interno 1.3. Composición de la oferta en restauración

UNIDAD 2. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS EN RESTAURACIÓN (30 HORAS) 2.1. Locales e instalaciones en restauración 2.2. Equipamiento

UNIDAD 3. ANÁLISIS ECONÓMICO-FINANCIERO DEL PROYECTO DE APERTURA DE NEGOCIO DE RESTAURACIÓN (30 HORAS) 3.1. Plan de inversión 3.2. Plan de financiación 3.3. Estimación de gastos 3.4. Costes internos 3.5. Costes externos 3.6. Ratios básicos 3.7. Memoria proyecto 3.8. Documentación legal

UNIDAD 4. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL (30 HORAS) 4.1. Elementos del proceso de planificación empresarial 4.2. Pautas de la planificación estratégica en restauración 4.3. Objetivo empresarial y plan estratégico

Acción 58. ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR-CAFETERIA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	50	SI	NO

OBJETIVOS

- Analizar y definir ofertas gastronómicas características de bar, estimando sus diferencias.
- Caracterizar las materias primas alimentarias de uso común en las elaboraciones culinarias sencillas propias de bar, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

- Utilizar equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas propias de la oferta de bar, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.
- Preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas propias de la oferta de bar de acuerdo con la definición del producto, aplicando las respectivas normas de elaboración.
- Aplicar correctamente métodos de regeneración, conservación y envasado de alimentos.
- Diseñar decoraciones con géneros y productos gastronómicos, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
- Analizar y desarrollar el proceso de montaje de expositores y barras de degustación en el bar, aplicando técnicas decorativas adecuadas para conseguir conjuntos de elementos atractivos, equilibrados y armónicos.

PROGRAMA

CONTENIDOS TEORICO- PRACTICOS 50HORAS.

UNIDAD 1.10 HORAS- Ofertas gastronómicas propias de bar cafetería y materias primas alimentarias Ofertas gastronómicas de bar cafetería: Grupos de alimentos. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas características de bar cafetería. Diseño de ofertas de comidas sencillas propias de bar cafetería. Materias primas alimentarias: Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes; necesidades de conservación y regeneración.

UNIDAD 2. 10 HORAS.- Equipos de cocina para bar cafetería, aprovisionamiento interno y preelaboración Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias de bar cafetería: Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control. Aprovisionamiento interno y preelaboración de géneros y productos para elaboraciones culinarias sencillas: Aprovisionamiento interno.Tratamientos característicos de las materias primas. Aplicaciones.

UNIDAD 3. 10 HORAS.-Técnicas culinarias elementales Clasificación, descripción y aplicaciones. Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles. Tratamiento de los géneros durante los procesos. Terminología culinaria.

UNIDAD 4.10 HORAS.- Elaboración culinaria en el bar cafetería Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para preparaciones culinarias sencillas: Clasificación, descripción y aplicaciones. Obtención de elaboraciones básicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos culinarios elementales. Elaboraciones culinarias sencillas propias de la oferta de bar cafetería: Definición y tipología de aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, sandwiches, platos combinados y otras elaboraciones sencillas. Esquemas de realización de desayunos, de elaboraciones tipo: fases, riesgos y control de resultados. Realización de elaboraciones culinarias sencillas. Justificación de posibles variaciones. Guarniciones: clases, aplicaciones y elaboración. Presentación y decoración. Justificación de posibles variaciones.

UNIDAD 5.10 HORAS Regeneración, conservación y presentación de alimentos en el bar cafetería Sistemas y métodos básicos de regeneración, conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios: Clases, caracterización y equipos. Técnicas. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución, resultados y controles. Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial. Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de operaciones. Expositores de alimentos y barras de degustación en el bar cafetería: Clasificación, descripción y medidas básicas. Ubicación, distribución y mantenimiento de uso. Montaje y decoración.

Acción 59. GESTIÓN Y CONTROL EN RESTAURACIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	120	SI	SI

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en

todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.
- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Adquirir los conocimientos necesarios para llevar la gestión y control correctamente en un negocio de restauración.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Analizar la gestión y control de las cuentas de clientes, desarrollando las operaciones que le son inherentes, con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma los saldos de los mismos.
- Desarrollar las operaciones de liquidación de los saldos con proveedores y de gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos, realizando las comprobaciones necesarias con la precisión y exactitud requeridas, con el fin de evitar situaciones de insolvencias financieras.
- Analizar y controlar los resultados obtenidos por un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas, con la intención de optimizar los mismos en periodos venideros.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la

acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. PROCESO ADMINISTRATIVO Y CONTABLE EN RESTAURACIÓN (45 HORAS) 1.1. Proceso de facturación 1.2. Gestión y control 1.3. Registros contables 1.4. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias

UNIDAD 2. GESTIÓN Y CONTROL DE LAS CUENTAS DE CLIENTES (15 HORAS) 2.1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo

UNIDAD 3. ANÁLISIS CONTABLE DE RESTAURACIÓN (45 HORAS) 3.1. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo 3.2. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico 3.3. Definición y clases de costes 3.4. Cálculo de costes de materias primas 3.5. Aplicación de métodos de control de consumo 3.6. Cálculo y estudio del punto muerto 3.7. Umbral de rentabilidad

UNIDAD 4. PROGRAMAS INFORMÁTICOS EN RESTAURACIÓN (15 HORAS) 4.1. Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración

Acción 60. INFORMACIÓN TURÍSTICA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	150	NO	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas. Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.
- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVO GENERAL:

- Conocer las características fundamentales del servicio de información turística.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer el concepto, la evolución y características principales de la información turística.
- Dominar los conocimientos suficientes para realizar un inventario y catálogo de recursos turísticos.
- Desarrollar todas las fases del proceso de información turística.
- Identificar las funciones de los puntos de información turística y de las oficinas de turismo.
- Conocer las características del perfil profesional y el profesiograma del informador turístico. - aplicar las nuevas tecnologías a la información turística, como pueden ser las redes sociales o el comercio electrónico.
- Distinguir las normas y certificaciones de calidad en el turismo.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos... en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. CONCEPTO Y CARACTERÍSTICAS DE LA INFORMACIÓN TURÍSTICA (28 HORAS) 1.1. Evolución histórica del turismo 1.2. Evolución del turismo en españa 1.3. Concepto de información turística 1.4. Diferencias entre la información turística activa y pasiva

UNIDAD 2. INVENTARIO Y CATÁLOGO DE RECURSOS TURÍSTICOS (28 HORAS) 2.1. Definición de geo. Turis. Y conceptos generales 2.2. Regiones turísticas y denominaciones geo-turísticas 2.3. Regiones emisoras y receptoras de turismo 2.4. Los recursos turísticos 2.5. Los recursos turísticos en españa 2.6. Las fuentes de información

UNIDAD 3. EL PROCESO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA (22 HORAS) 3.1. El proceso de la información turística 3.2. Fase del proceso 1. Génesis 3.3. Fase del proceso 2. Producción 3.4. Fase del proceso 1. Servucción 3.5. Fase del proceso 1. Feedback

UNIDAD 4. EL MEDIO, PUNTOS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y RECURSOS PARA LA INFORMACIÓN TURÍSTICA (22 HORAS) 4.1. Introducción a la estructura de la información turística 4.2. Puntos de información turística (pit) y oficinas de turismo (ot) 4.3. La red de oficinas de turismo de andalucía. ¿qué es? 4.4. Los recursos para la información

UNIDAD 5. PERFIL PROFESIONAL Y PROFESIOGRAMA DEL INFORMADOR TURÍSTICO (16 HORAS) 5.1. El profesiograma 5.2. El perfil profesional 5.3. Nuevas tendencias en la presentación del servicio de información turística

UNIDAD 6. NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA INFORMACIÓN TURÍSTICA (16 HORAS) 6.1. El nuevo escenario para la información turística 6.2. Internet 6.3. Internet y su evolución 6.4. La web 2.0 y las redes sociales. El futuro 6.5. El futuro 6.6. La cultura del comercio electrónico

UNIDAD 7. CALIDAD TOTAL EN EL TURISMO (18 HORAS) 7.1. Conceptos relativos a la calidad 7.2. Círculos de calidad 7.3. Normalización y certificación 7.4. Calidad turística española

Acción 62. LOGÍSTICA DE CATERING

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.
- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Conocer el proceso de elaboración de un plan de trabajo en el servicio de catering.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Analizar información y diseñar procesos de carga, transporte y descarga de géneros, elaboraciones culinarias y material con el objetivo de ofrecer servicios de catering.
- Describir y aplicar procedimientos para la supervisión de procesos de carga/descarga y transporte de géneros, elaboraciones culinarias y material para ofrecer servicios de catering.
- Describir y aplicar los procedimientos de supervisión del estado de la flota de vehículos dedicada al transporte de la oferta de catering contratada

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo.

Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos... en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE CÁTERING (40 HORAS) 1.1. Tipologías de cátering a ofertar 1.2. Relaciones con otros departamentos 1.3. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un cátering 1.4. Procesos de comunicación interpersonal en el cátering 1.5. Materiales y equipos de montaje de servicios de cátering 1.6. Maquinaría y equipos habituales 1.7. Compañías de transporte con servicio de cátering más habituales 1.8. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte 1.9. Especificidades en la restauración colectiva 1.10. Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de cátering

UNIDAD 2. SERVICIO DE CÁTERING (20 HORAS) 2.1. Tipologías de cátering 2.2. Materiales necesarios según el cátering a ofertar 2.3. El proceso de montaje de servicios de cátering 2.4. Tipos de montaje de servicios de cátering más habituales 2.5. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte

UNIDAD 3. LOGÍSTICA DEL CÁTERING (20 HORAS) 3.1. Categorías de empresas de cátering 3.2. Normativas de las empresas de cátering 3.3. Control de flota de vehículos 3.4. Control de documentación

UNIDAD 4. PLAN DE TRABAJO DEL SERVICIO DE CATERING (20 HORAS) 4.1. Creación de manuales de trabajo 4.2. Planificación de recursos 4.3. Registros documentales y control sanitarios 4.4. Manual de procedimiento de venta y servicio

Acción 65. NORMAS DE PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	70	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.
- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran

y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVO GENERAL:

- Aprender cómo aplicar las normas de protocolo en distintos tipos de eventos como pueden ser actos oficiales, institucionales o empresariales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer la terminología básica y las clases de protocolo que existen.
- Diferenciar técnicas de protocolo acordes a los distintos tipos de ceremonias o actos.
- Identificar técnicas de protocolo en función del tipo de tratamiento y personal asistente a cada acto.
-Aprender las herramientas más utilizadas en cuestiones protocolarias, a la hora de realizar la presentación personal.
- Conocer todos los elementos necesarios y los métodos empleados para el protocolo aplicado a la restauración.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
-Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN (3 HORAS) 1.1. Gestión de protocolo

UNIDAD 2. CONCEPTO DE PROTOCOLO (4 HORAS) 2.1. Introducción 2.2. Origen del término protocolo 2.3. Clases de protocolo 2.4. Utilidad y usos sociales

UNIDAD 3. CLASES DE PROTOCOLO (9 HORAS) 3.1. Normas de un protocolo 3.2. El protocolo institucional tradicional 3.3. El protocolo empresarial 3.4. El protocolo internacional

UNIDAD 4. APLICACIONES MÁS HABITUALES DEL PROTOCOLO (9 HORAS) 4.1. Importancia del protocolo 4.2. Los eventos 4.3. Antes del evento 4.4. Durante y después del evento

UNIDAD 5. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE PROTOCOLO (I) (9 HORAS) 5.1. Etiqueta, ceremonia y ceremonial 5.2. Precedencias y tratamientos de autoridades 5.3. La presidencia en un acto oficial 5.4. Orden general de precedencias en españa

UNIDAD 6. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE PROTOCOLO (II) (9 HORAS) 6.1. Tratamiento de autoridades 6.2. Colocación de participantes en presidencias y actos 6.3. Ordenación de banderas

UNIDAD 7. TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN PERSONAL (9 HORAS) 7.1. La necesidad de la presentación 7.2. Autopresentación 7.3. El apretón de manos

UNIDAD 8. EL PROTOCOLO APLICADO A LA RESTAURACIÓN (I) (9 HORAS) 8.1. Selección de comedor 8.2. Selección de mesas 8.3. Elementos de la mesa 8.4. Servicio personal del plato

UNIDAD 9. EL PROTOCOLO APLICADO A LA RESTAURACIÓN (II) (9 HORAS) 9.1. Decoración y presentación de la mesa 9.2. Colocación protocolaria de presidencias y restantes comensales 9.3. Conducción de comensales hasta la mesa 9.4. Protocolo del discurso y el brindis 9.5. Protocolo de eventos en la restauración

Acción 66. APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA Y OFERTAS GASTRONÓMICAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	SI

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.
- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en los procesos de creación de ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
- Analizar las empresas de restauración y sus departamentos de cocina atendiendo a factores como los modelos de organización, las estructuras de locales, el personal y las competencias básicas de los profesionales.
- Conceptuar la restauración diferida con sus especificidades (cocina central y cocina ensamblaje)

- Definir las ofertas gastronómicas y su materialización a través del menú, la carta, galas, banquetes y otras - conocer los principios de la nutrición y dietética y la relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
- Establecer la gestión y control de la calidad en la restauración a través de programas, procedimientos e instrumentos específicos.
- Describir el aprovisionamiento externo e interno de géneros y productos culinarios.
- Conocer cómo se realiza la recepción y almacenamiento de provisiones, y el control de consumo y costes.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN (4 HORAS) 1.1. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración 1.2. Estructura organizativa y funcional 1.3. Aspectos económicos

UNIDAD 2. EL DEPARTAMENTO DE COCINA (6 HORAS) 2.1. Definición y modelos de organización 2.2. Estructuras de locales y zona de producción culinaria 2.3. Especificidades en la restauración colectiva 2.4. El personal y sus distintas categorías profesionales 2.5. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento 2.6. Elaboración de planes sencillos de producción culinaria

UNIDAD 3. LA RESTAURACIÓN DIFERIDA (6 HORAS) 3.1. Concepto de restauración diferida 3.2. Especificidades de la restauración diferida 3.3. Cocina central 3.4. Cocina de ensamblaje

UNIDAD 4. LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS (10 HORAS) 4.1. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas 4.2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras 4.3. Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes y otras 4.4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas

UNIDAD 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA (10 HORAS) 5.1. Grupos de alimentos 5.2. Diferencias entre alimentación y nutrición 5.3. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano 5.4. Caracterización de los grupos de alimentos 5.5. Aplicación

de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidas a distintos colectivas. Peculiaridades de la alimentación colectiva

UNIDAD 6. GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN (10 HORAS) 6.1. Características peculiares 6.2. Concepto de calidad por parte del cliente 6.3. Programas, procedimientos e instrumentos específicos 6.4. Técnicas de autocontrol

UNIDAD 7. APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS (12 HORAS) 7.1. El departamento de economato y bodega 7.2. El ciclo de compra 7.3. Registros documentales de compras 7.4. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias

UNIDAD 8. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS (14 HORAS) 8.1. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características 8.2. Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno 8.3. Departamentos o unidades que intervienen 8.4. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, pre elaboraciones y elaboraciones básicas 8.5. Formalización del pedido de almacén y su traslado 8.6. Recepción y verificación de la entrega 8.7. Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas 8.8. Control de stocks

UNIDAD 9. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES (14 HORAS) 9.1. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas 9.2. Registros documentales 9.3. Gestión y control de inventarios

UNIDAD 10. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES (14 HORAS) 10.1. Definición y clases de costes 10.2. Cálculo de costes de materias primas y registro documental 10.3. Control de consumos. Aplicación de métodos 10.4. Componentes del precio 10.5. Métodos de fijación de precios

Acción 67. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: CARNES, AVES Y CAZA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	SI

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.
- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en los procesos de preelaboración y conservación culinarias de carnes, aves y caza.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Describir las áreas de preparación para las carnes, aves, caza y despojos según su ubicación, instalaciones, instalaciones frigoríficas.
- Establecer los conceptos, tipologías y características de las materias primas de la carne, ave, caza y despojo.
- Describir como realizar la regeneración y preelaboracion de carnes, aves, caza y despojos.
- Exponer los métodos de conservación de carnes, aves, caza y despojos mediante la refrigeración, congelación, escabeches, etc.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS (6 HORAS) 1.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones 1.2. Ubicación y distribución 1.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos

UNIDAD 2. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS (6 HORAS) 2.1. Ubicación 2.2. Instalaciones 2.3. Instalaciones frigoríficas 2.4. Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

UNIDAD 3. MATERIAS PRIMAS (16 HORAS) 3.1. Carne: concepto. Propiedades nutritivas. Factores que influyen en la calidad del animal. Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación. Principales especies: ganado vacuno, porcino, ovino y caprino 3.2. Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores. Características 3.3. Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características 3.4. Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El jamón y otros productos derivados del cerdo 3.5. Carnes con denominación específica, indicación geográfica u otra denominación 3.6. Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies 3.7. Aves de corral. Generalidades: principales especies y sus características. Presentación comercial. El pollo, la gallina, el gallo, el capón y la pularda. Características. Distintas clases de pollo, según su alimentación y crianza. El pato. El pato cebado, su despiece y el foie-gras. El pavo, la gallina de guinea y otras aves 3.8. Caza: definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza. Principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma 3.9. Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

UNIDAD 4. REGENERACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS (12 HORAS) 4.1. Definición 4.2. Clases de técnicas y procesos 4.3. Identificación de equipos asociados 4.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados 4.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración

UNIDAD 5. PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS (30 HORAS) 5.1. Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves 5.2. Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes 5.3. Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina 5.4. Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo 5.5. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás 5.6. Limpieza manipulación en crudo de las distintas víscera y despojos

UNIDAD 6. CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS (30 HORAS) 6.1. Refrigeración: instalaciones. Temperaturas. Tratamiento refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas. Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca. Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas 6.2. La congelación: la ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación 6.3. Otros tipos de conservación 6.4. La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas 6.5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados

Acción 68. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: PESCADOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	SI

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.
- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en los procesos de preelaboración y conservación culinarias de pescados.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Describir las áreas de preparación para los pescados, crustáceos y moluscos según su ubicación, instalaciones, instalaciones frigoríficas.
- Establecer los conceptos, tipologías y características de las materias primas del pescado, crustáceos y moluscos.

- Describir como realizar la regeneración y preelaboracion de pescados, crustáceos y moluscos.
- Exponer los métodos de conservación de pescados, crustáceos y moluscos mediante la refrigeración, congelación, escabeches, etc.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos... en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN (6 HORAS) 1.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones 1.2. Ubicación y distribución 1.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos 1.4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

UNIDAD 2. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS (6 HORAS) 2.1. Ubicación más adecuada y características técnicas 2.2. Instalaciones frigoríficas y otras 2.3. Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos 2.4. Almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos frescos y congelados

UNIDAD 3. MATERIAS PRIMAS (16 HORAS) 3.1. Pescados: definición. Distintas clasificaciones 3.2. Estacionalidad de los pescados, crustáceos y moluscos 3.3. La acuicultura y sus principales productos 3.4. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación 3.5. Especies más apreciadas 3.6. Distintos cortes en función de su cocinado 3.7. Crustáceos: definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas 3.8. Moluscos: definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas 3.9. Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos 3.10. Las algas y su utilización

UNIDAD 4. REGENERACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS (12 HORAS) 4.1. Definición 4.2. Clases de técnicas y procesos 4.3. Identificación de equipos asociados 4.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados 4.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración

UNIDAD 5. PREELABORACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS (30 HORAS) 5.1. Limpieza de distintos pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, en brocheta, porcionado, picado, empanado, adobo y otras 5.2. Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos y moluscos según la especie. Otras operaciones propias de la preelaboración 5.3. Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, carpaccio, ostras, y de otras formas

UNIDAD 6. CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS (30 HORAS) 6.1. Refrigeración: instalaciones. Temperaturas. Tratamiento del pescado, crustáceos y moluscos por refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas 6.2. La congelación: la ultracongelación y la conservación de los productos ultracongelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación 6.3. Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera 6.4. La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas 6.5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados

Acción 69. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: VEGETALES Y SETAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	SI

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.
- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en los procesos de preelaboración y conservación culinarias de vegetales y setas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Describir la maquinaria y equipos básicos utilizados en la preelaboración de vegetales y setas.
- Establecer los conceptos, tipologías y características de las materias primas de vegetales y setas.
- Describir como realizar la regeneración y preelaboracion de vegetales y setas.
- Exponer los métodos de conservación de vegetales y setas mediante la refrigeración, congelación, deshidratados, encurtidos, etc.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y

técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS (6 HORAS) 1.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones 1.2. Ubicación y distribución 1.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos 1.4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

UNIDAD 2. MATERIAS PRIMAS (18 HORAS) 2.1. Principales materias primas vegetales 2.2. Hortalizas: definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en la su calidad 2.3. Hortalizas de invernadero y baby 2.4. Brotes y germinados 2.5. La “cuarta gama” 2.6. Legumbres: definición, clasificación. Categorías comerciales 2.7. Setas: definición, especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies venenosas. Estacionalidad. Presentación comercial

UNIDAD 3. REGENERACIÓN DE VEGETALES Y SETAS (16 HORAS) 3.1. Definición 3.2. Clases de técnicas y procesos 3.3. Identificación de equipos asociados 3.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados 3.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración

UNIDAD 4. PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS (30 HORAS) 4.1. Tratamientos característicos de las hortalizas y vegetales frescos 4.2. Limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración: distintos cortes de patata y otras hortalizas, torneado, adornos y demás 4.3. Desinfectado de hortalizas y otros vegetales a que se consumen crudos 4.4. Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales 4.5. Preelaboración de setas

UNIDAD 5. CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS (30 HORAS) 5.1. Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas: envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta 5.2. La congelación de productos vegetales y setas. Manipulación de este tipo de producto 5.3. Productos deshidratados, conservas en lata o en vidrio y otros tipos de conservas vegetales y setas 5.4. Conservación al vacío 5.5. Encurtidos

Acción 70. REPCIONISTA DEL HOTEL

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	80	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.
- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Aprender las técnicas básicas empleadas en el proceso de gestión de una reserva. - conocer las diferentes funciones y tareas que debe desempeñar el departamento de recepción en la atención al cliente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
- Conocer las fases que hay que seguir para gestionar una reserva correctamente.
- Adquirir las habilidades necesarias para conseguir una comunicación eficaz con el cliente en hostelería y turismo.
- Diferenciar las técnicas de organización jerárquica y funcional de una empresa de alojamiento.
- Insertar y aplicar la prevención de riesgos laborales en la empresa de alojamiento.
-Describir los objetivos empresariales para conseguir una eficaz planificación empresarial en función de las estrategias y políticas marcadas por la empresa de alojamiento.
- Desarrollar un sistema de calidad específico para el sector turístico y hostelero que proporcione unos servicios de calidad a los clientes.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.

- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo).
-Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. GESTIÓN DE RESERVAS (10 HORAS) 1.1. Introducción 1.2. Tratamiento y análisis del estado de reservas 1.3. Gestión de una reserva 1.4. Recepción check-in 1.5. Estancia 1.6. Facturación check-out 1.7. Procedimiento de recepción 1.8. Documentación del departamento de reservas 1.9. Programas actuales en la gestión de reservas 1.10. Previsiones: el overbooking

UNIDAD 2. DISEÑO Y EJECUCIÓN DE ACCIONES COMERCIALES EN ALOJAMIENTOS (10 HORAS) 2.1. Marco general del turismo 2.2. El mercado turístico 2.3. Análisis de mercado 2.4. El plan de marketing

UNIDAD 3. COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO (10 HORAS) 3.1. Introducción 3.2. La comunicación hostelera y turística 3.3. Comunicación no verbal 3.4. La comunicación telefónica 3.5. La atención al cliente 3.6. Quejas y reclamaciones 3.7. Clientes y situaciones difíciles 3.8. Métodos para evaluar la atención al cliente

UNIDAD 4. ORGANIZACIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS (10 HORAS) 4.1. El departamento de recepción: objetivos, funciones y tareas propias 4.2. Planteamiento de estructuras físicas, organizativa y funcional 4.3. Descripción de las relaciones de la recepción con otros departamentos del hotel 4.4. Gestión de la información en el departamento de recepción 4.5. Descripción de operaciones y procesos durante la estancia de clientes

UNIDAD 5. GESTIÓN DE PROTOCOLO (10 HORAS) 5.1. Concepto 5.2. El protocolo institucional tradicional 5.3. Aplicación de las técnicas del protocolo 5.4. El protocolo aplicado a la restauración 5.5. Recepcionista de hoteles

UNIDAD 6. FUNCIÓN DEL MANDO INTERMEDIO EN LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (10 HORAS) 6.1. Introducción 6.2. Identificación y descripción de los procedimientos e instrumentos para la prevención de riesgos 6.3. La evaluación de riesgos 6.4. La planificación de la actividad preventiva 6.5. La vigilancia de la salud de los trabajadores 6.6. Los agentes de la prevención en la empresa 6.7. El empresario 6.8. Derechos de los trabajadores 6.9. El delegado de prevención 6.10. Los trabajadores designados 6.11. El perfil del técnico de prevención 6.12. Tipos de servicios de prevención 6.13. Para qué sirve un servicio de prevención

UNIDAD 7. PROCESO DE GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DEL ÁREA DE ALOJAMIENTO (10 HORAS) 7.1. Introducción 7.2. Planificación en las empresas y entidades de alojamiento 7.3. Gestión y control presupuestarios en las áreas de alojamiento 7.4. Estructura financiera de las empresas y áreas de alojamiento 7.5. Evaluación de costes, productividad y análisis económico para áreas de alojamiento 7.6. La organización en los establecimientos de alojamiento 7.7. La función de integración de personal en los departamentos de pisos y recepción 7.8. La dirección de personal en el área de alojamiento 7.9. Aplicaciones informáticas específicas para la administración de áreas de alojamiento

UNIDAD 8. PROCESO DE GESTIÓN DE CALIDAD EN HOSTELERÍA Y TURISMO (10 HORAS) 8.1. La cultura de la calidad en las empresas y/o entidades de hostelería y turismo 8.2. Aspectos importantes de la calidad 8.3. La medición de la calidad de servicio en las empresas de hostelería y turismo 8.4. Sistemas de calidad y control de la calidad 8.5. Calidad y formación

Acción 72. GESTIÓN DEL BAR-CAFETERIA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero evoluciona a un ritmo vertiginoso a medida que cambian las necesidades o tendencias de la sociedad. Esto provoca que, dentro de la denominación de bar y cafetería, se haya formado una diversidad de negocios que difieren no solo en la oferta de sus servicios u oferta gastronómica y de bebidas, sino también en su decoración, ambientación u oferta complementaria. De ello ha derivado la necesidad de diferenciarse de la competencia mediante la implantación de procesos de calidad.

En este marco, la acción formativa Gestión del Bar-Cafetería, busca como fin último formar, capacitar y cualificar a los/as futuros/as trabajadores/as del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento de la actividad turística y de las empresas que lo componen. Empresas como los bares y cafeterías que configuran una organización empresarial que requiere profesionales de muy diversos perfiles y que van a desempeñar tareas muy diferentes aunque persiguiendo un fin último y común establecido por cada organización. Trabajadores/as que representan un perfil que exige una determinada especialización en su puesto de trabajo ya que son las personas encargadas de organizar y dirigir un bar-cafetería.

Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará a el/la alumno/a de un perfeccionamiento en sus competencias profesionales y en su cualificación que mejore su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Analizar el sector de la restauración y, en particular, la actividad de bar-cafetería.
- Realizar proyectos de viabilidad sencillos de un bar-cafetería utilizando los canales de información existentes para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas.
- Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas.
- Desarrollar los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de bar-cafetería.
- Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos de gestión del bar-cafetería

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:
BLOQUE I. CONTROL DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL BAR Y CAFETERÍA.

Unidad didáctica 1. El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa. (2 horas) 1.1 El bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos. 1.2 Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado.

Unidad didáctica 2. Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería. (5 horas) 2.1 Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha. 2.2 Organigrama del bar- cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales. 2.3 Empresa, empresario y establecimiento mercantil. 2.4 Tipo jurídico de empresario: individual y social. 2.5 Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil. 2.6 El empresario individual y el empresario social. 2.7 Profesionales y organismos estatales, autonómicos y locales que asesoran en materia de procesos y procedimientos económico-administrativos relativos al inicio y desarrollo de la actividad empresarial. 2.8 Valoración de la importancia que tiene la creación y buen funcionamiento de pequeñas empresas para el desarrollo de la economía nacional y para la integración sociolaboral.

Unidad didáctica 3. Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería. (4 horas) 3.1 Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería. 3.2 El ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores. 3.3 Recepción y almacenamiento de géneros:

Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas. 3.4 Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas.

Unidad didáctica 4. Control de consumos y costes del servicio del bar- cafetería. (6 horas) 4.1 Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas. 4.2 Registro documental. Control de consumos. 4.3 Control por copeo. Escandallos. 4.4 Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios.

Unidad didáctica 5. El control general de la actividad de bar-cafetería. (5 horas) 5.1 Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería. 5.2 Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería. 5.3 Diario de producción y cierre de caja. 5.4 Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería. 5.5 Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información. 5.6 Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad.

Unidad didáctica 6. Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración. (5 horas) 6.1 Gestión comercial: La estrategia de precios. 6.2 Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería. 6.3 Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías. 6.4 Gestión y control de calidad: Características peculiares. 6.5 Concepto de calidad por parte del cliente. 6.6 Programas, procedimientos e instrumentos específicos. 6.7 Técnicas de autocontrol.

BLOQUE II. APLICACIÓN DE SISTEMAS INFORMÁTICOS EN BAR Y CAFETERÍA.

Unidad didáctica 1. Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería. (4 horas) 1.1 Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería: Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería. 1.2 Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería. 1.3 Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso. 1.4 Hojas de cálculo. Manejo y uso.

Unidad didáctica 2. Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería. (4 horas) 2.1 Introducción. 2.2 Historia. Internet en España. 2.3 Conceptos y definiciones. 2.4 Cómo funciona Internet. Cómo conectarse. 2.5 Servicios de Internet. 2.6 Correo electrónico. 2.7 Buscadores y portales. 2.8 Internet como proveedor de alimentos y bebidas. 2.9 El mailing como técnica comercial.

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL. Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE. En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 74. LA INNOVACIÓN EN LA COCINA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Actualmente, el paladar de el/la consumidor/a se ha vuelto más exigente, la oferta de productos es cada vez más variada y compleja, y los establecimientos exponen una extensa gama de degustaciones, con productos sorprendentes y apetecibles que atraen cada vez más a los/las clientes/as, y que estos a su vez demandan. En este sentido, el sector hostelero debe permanecer alerta, y abordar esta demanda desde una perspectiva innovadora, para ofrecer productos llamativos y de calidad, llevando a cabo preparaciones mediante diferentes técnicas que se abordan en la acción formativa La innovación en la cocina.

El/la alumno/a será capaz de ofrecer productos innovadores a los/ as clientes/as para así obtener el éxito que logre que el número de consumidores/as en sus establecimientos ascienda. Todo este proceso educativo, favorecerá el crecimiento personal y profesional de los/as alumnos/as permitiéndoles/as adquirir habilidades y competencias profesionales nuevas, que se verán reflejadas en un aumento de las posibilidades de incorporación a los mercados

de trabajo, de desarrollo dentro de empresas del sector hostelería así como promoción interna y movilidad funcional, ayudando su adaptación a un entorno social y laboral continuamente en evolución.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Dotar al alumnado de los conocimientos básicos de la cocina molecular, para la utilización y combinación alimenticia de los mismos.
- Preparar a los/las participantes para aprender los distintos tipos de tiempo de cocción al vacío para cada alimento a preparar, y la elaboración de las diferentes espumas que se pueden realizar como acompañamiento a una presentación de un plato.
- Proporcionar a los/las trabajadores/as las técnicas de ahumados, y las posibles conjugaciones con otro tipo de alimentos, así como la utilización de las flores, algas, sushi, etc.
- Aportar a los candidatos/as otras técnicas de repostería, las cuales están en auge, como el fondant, cupcakes, tradicionales macarons, etc.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

1. LA COCINA MOLECULAR (6 HORAS) 1.1. La cocina molecular: Definición y productos utilizados: Alginato, Citrato sódico, Sal de calcio, Gluconolactato cálcico y Goma Santana. 1.2. Esferificación: básica e inversa - Uso y manipulación de los productos - Recetas ilustrativas 1.3. Gelificantes - Uso y manipulación de los productos - Recetas ilustrativas 1.4. Emulsionantes (aires) - Uso y manipulación de los productos - Recetas ilustrativas 1.5. Espesantes - Uso y manipulación de los productos - Recetas ilustrativas

2. COCINA AL VACÍO (4 HORAS) 2.1 Uso y aplicaciones de la cocción al vacío 2.2 Recetas realizadas con la cocción al vacío

3. COCINA CON NITRÓGENO LÍQUIDO (4 HORAS) 3.1. Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido 3.2. Recetas realizadas con nitrógeno líquido
4. LAS ESPUMAS (4 HORAS) 4.1. Uso y aplicaciones del sifón 4.2. Recetas realizadas con espuma

5. COCINAR CON HUMO (4 HORAS) 5.1. Uso y aplicaciones del humo. Tipología. Recetas

6. LA COCINA CON FLORES Y GERMINADOS (3 HORAS)

7. NUEVAS TENDENCIAS ASIÁTICAS: SALSAS, ALGAS, HONGOS, PRODUCTOS Y MÉTODOS DE COCINADO ORIENTALES, SUSHI. (4 HORAS)

8. REPOSTERÍA ARTÍSTICA ACTUAL (6 HORAS) 8.1 Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásicos…etc. 8.2 Cookies 8.3 Coulant 8.4 Macarons 8.5 uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes.

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL. Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 75. CAMARERA DE PISOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

En el transcurso de los años, los/as empresarios/as del sector hostelero, se han ido habituando a las distintas variables que han ido surgiendo en la puesta a punto de los alojamientos, cumpliendo las normas exigidas, en base a estudios realizados a través de su experiencia. Este/a empresario/a, debe tener siempre presente que unas buenas condiciones de mantenimiento e higiene, son parte de un negocio encaminado al éxito, no sólo por exigencias de la ley, sino porque que el conocimiento que poseen y por tanto exigen los/as consumidores/as en este aspecto, es cada vez mayor, y deben darle el grado de importancia que merece. Por lo tanto, es de suma importancia que los empleados/as estén formados en materia de limpieza, puesta a punto e higienización, con el objetivo de proporcionar a el/la consumidor/a la satisfacción demandada.

La acción formativa Camarera de Pisos, pretende dotar a los/as participantes con los conocimientos necesarios para que sean capaces de desarrollar tareas, de forma eficiente y responsable, en todo el entorno del negocio, aplicando la normativa vigente, y aprendiendo la variabilidad de equipos y productos de limpieza, así como el conocimiento y la diferenciación de zonas nobles, tipología y ubicación de mobiliario, procurándoles las herramientas adecuadas para que sean capaces de actuar, impidiendo que circunstancias desagradables lleguen a el/la consumidor/a.

Este desarrollo de las capacidades de el/la trabajador/a favorece su incorporación al mercado laboral y su desarrollo dentro de la empresa del sector hostelero, haciéndole destacar entre otros/as candidatos/as que posean el mismo perfil y aportándole un valor añadido de cara a futuros procesos de selección.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formar a el/la trabajador/a para desarrollar la capacidad estructuración, planificación y control exigida, en la labor realizada en pisos, habitaciones y áreas de servicios de un hotel, centrándose en dirigir y optimizar los recursos de maquinaria, limpieza e higiene, y demás elementos de los que dispone para ejecución de tareas.
- Capacitar a el/la trabajador/a para conocer y aplicar las técnicas de procedimiento más relevantes del área de pisos en los distintos establecimientos, que abarcan las áreas públicas, la lavandería-lencería, así como los pisos propiamente dichos, dependiendo de su categoría.
- Ampliar a los/as participantes los conocimientos de la ocupación de gobernanta/e de hotel, con el fin de poder facilitarles la obtención de una titulación reconocida por el sistema nacional de cualificaciones

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Bloque I.
Tema 1. Introducción a la limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas de pisos. (1h)
Tema 2. El área de alojamientos: objetivos y funciones. (1h)
Tema 3. El personal del departamento de pisos. (1h)
Tema 4. Documentación e información. (2h)
Tema 5. Relaciones interdepartamentales. (1h)
Tema 6. Nuevas tendencias y tecnologías. (1h)
Tema 7. Propuestas prácticas a los contenidos. (2h)

Bloque II.
Tema 8. Introducción a la gestión de lavandería-lencería, plancha y costura. (2h)
Tema 9. La organización del espacio físico. (1h)
Tema 10. La maquinaria: dimensiones en función de su utilización, programación y ergonomía. (1h)
Tema 11. Organización de los recursos humanos del departamento de lavandería y lencería. (1h)Conocimientos, responsabilidades y funciones. (2h)
Tema 12. Organización de la trayectoria de la ropa. (1h)
Tema 13. Métodos de higienización. (2h)
Tema 14. El planchado. (1h)
Tema 15. El presupuesto. (1h)
Tema 16. El estado de los aparatos. (1h)
Tema 17. Lencería de cama, baño y manteles. Confección de prendas en el servicio. (2h)
Tema 18. Contratos con empresas externas. (1h)
Tema 19. Propuestas prácticas. (1h)

Bloque III.
Tema 20. Introducción a la gestión de habitaciones y áreas públicas. (1h)
Tema 21. Recursos humanos. (1h)
Tema 22. Puntos a tener en cuenta en la organización de los procedimientos de mantenimiento de limpieza. (1h)
Tema 23. Organización y supervisión de las habitaciones. (1h)
Tema 24. Supervisión. (1h)
Tema 25. Propuestas prácticas. (1h) Bloque IV.
Tema 26. Introducción a la decoración de ambientes. (1h)
Tema 27. El diseño de los establecimientos hoteleros: nociones de decoración. (1h)
Tema 28. El color. (1h)
Tema 29. El arte floral: las flores como elementos de decoración y atención al cliente. (1h)

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 76. COCINA ASIÁTICA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Las empresas del sector hostelero se han visto obligadas a desarrollar una serie de estrategias para seguir creciendo, mejorar el posicionamiento y evolucionar en un mercado altamente competitivo e internacional, el cual traspasa fronteras. Por consiguiente, se ven en el compromiso de fusionar distintos tipos de cocina y cultura. A través de esta fusión surgen nuevas inquietudes y necesidades entre los profesionales del sector, los cuales tienden a especializarse en la materia, para una mejor adaptación a este tipo de evolución o cambio que se está produciendo.

En esta acción formativa, Cocina Asiática, el/la alumno/a va a adquirir los conocimientos necesarios para elaborar sus platos más tradicionales teniendo en cuenta su presentación, los contrastes de sabores, colores y texturas. Con la ayuda de estos nuevos conocimientos adquiridos, el/ la alumno/a va a desarrollar sus competencias personales y profesionales, contando así con mayor probabilidad de incorporarse en este mercado en continuo cambio y

evolución. Además, esto va a posibilitar que el/la participante amplíe sus posibilidades a nivel internacional en relación a nuevos puestos de trabajo y expectativas personales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las herramientas utilizadas por los asiáticos para la elaboración de sus platos.
- Hacer un breve recorrido por la cultura de los países cuya cocina vamos a conocer
- Aprender a elaborar y presentar los platos más característicos de la cocina asiática

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema1: Introducción (4 horas).
Tema 2: China (7 horas).
Tema 3: Japón y Corea (6 horas).
Tema 4: India, Pakistán y Sri Lanka (6 horas).
Tema 5: Indonesia: Incluidos Tailandia, Vietnam, Laos, Myanmar y Camboya (6 horas).
Tema 6: Sudeste Asiático: Incluidos Singapur, Malasia e Indonesia (6 horas).

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 77. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DEL RESTAURANTE

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

La sociedad evoluciona cada día y con ello, lo hacen sus gustos y modas. Por lo tanto, las necesidades de los/as consumidores/as se modifican en función de sus gustos y los cambios que les rodean. Esto provoca que sus demandas se diversifiquen y se hagan más exigentes, por lo que debemos estar preparados para ofrecerles una diversidad de ofertas que se adapten a sus necesidades y sobretodo adelantarnos y ser mejores que la competencia en cuanto a procesos de calidad y gestión se refiere.

En este sentido, la acción formativa Introducción a la Gestión del Restaurante, busca formar, capacitar y cualificar al alumnado del sector hostelero, pilar fundamental de nuestra economía. Les permitirá estar al frente de un negocio y por lo tanto acceder a mayores ofertas laborales y demostrar su capacidad a la hora de regir un restaurante y demostrar su valía en este tipo de cargo.

Dado que la restauración es una de las bases fundamentales de nuestra economía, los negocios necesitan personal cualificado para desempeñar las tareas de gestión en sus negocios, pudiendo cumplir así las expectativas de los/as empresarios/as. Esto se traducirá en mejoras laborales, que finalmente hacen crecer a los/as profesionales, laboral y personalmente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Analizar el sector de la restauración, basándonos principalmente en la gestión del mismo.
- Realizar proyectos de viabilidad sencillos de un restaurante utilizando los canales de información existentes para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas.
- Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas.
- Desarrollar los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de restaurante.
- Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos de gestión del restaurante.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Proceso administrativo y contable en restauración. (15 horas) Proceso de facturación. Gestión y control. Registros contables. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias.
Tema 2. Gestión y control de las cuentas de clientes (7 horas) Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.
Tema 3. Análisis contable de restauración (3 horas) Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico. Definición y clases de costes. Cálculo de costes de materias primas. Aplicación de métodos de control de consumo. Cálculo y estudio del punto muerto. Umbral de rentabilidad.
Tema 4. Programas informáticos en restauración (10 horas) Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración.

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 78. COCINA CREATIVA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

En la actualidad, la restauración, y en concreto la cocina, han experimentado un fuerte cambio de de posición y un progresivo reconocimiento de la profesión. Este nuevo escenario exige que los/as cocineros/as reciclen y obtengan nuevas habilidades, hasta lograr desarrollar su proyecto personal de cocina creativa, incorporando técnicas de vanguardia, y consiguiendo así, cubrir las expectativas y necesidades de los/as clientes/as, respondiendo con éxito a los paladares más exquisitos.

La acción formativa Cocina Creativa pretende que el/la alumno/a absorba nuevas técnicas de cocina y pastelería, platos novedosos y exóticos, combinando sabores, productos, especias y texturas, además de desarrollar su ingenio a la hora de elaborar platos culinarios originales, poco convencionales para el sector de la restauración. Los/as participantes obtendrán las destrezas necesarias para el manejo de las técnicas culinarias más innovadoras y creativas, haciendo prosperar su cualificación profesional.

Con la mejora de sus habilidades el/la trabajador/a aumenta sus posibilidades de incorporación al mercado laboral, su desarrollo dentro de empresas del sector de hostelería y su movilidad laboral, haciéndole destacar entre otros/as candidatos/as que posean el mismo perfil y aportándole un valor añadido de cara a futuros procesos de selección. Por otro lado ofrece la posibilidad de hacer crecer su propio negocio o desarrollarlo en base a esta filosofía.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Dotar a los/as profesionales de la cocina del conocimiento necesario para desarrollar sus competencias en el ámbito ejecutivo y creativo de la cocina de alto nivel.
- Ampliar y consolidar las capacidades profesionales de los/las alumnos/as desde una vertiente práctica, aplicando técnicas actuales para desarrollar proyectos gastronómicos que den respuesta a las tendencias de vanguardia.
- Capacitar a cocineros/as profesionales para la realización de cualquier proyecto gastronómico desde la creación, la gestión y la ejecución de éste.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

TEMA 1. LA COCINA DE LA INSPIRACIÓN. (3H) Introducción Historia de la Cocina Concepto de Cocina como Arte y Técnica Culinaria Historia del Fuego para Cocinar Condiciones para un Buen Fuego Condiciones de un Fuego en la Superficie Condiciones de un Fuego Ecológico, Subterráneo y Semi-Subterráneo La Cocina Alternativa La Cocina en Grecia La Cocina Romana La Cocina Germana La Cocina en la Edad Media La Conservación de los Alimentos El Nacimiento del Restaurante Restaurantes en Francia: París Restaurantes en España: Madrid y Barcelona La Cocina en la Actualidad Lo que hemos aprendido Test

TEMA 2. PUNTOS FUERTES DE LA CULTURA GASTRONÓMICA. (3H) Introducción Cultura Gastronómica Gastronomía Occidental y Gastronomía Oriental La Gastronomía Española La Gastronomía Italiana La Gastronomía Bretona La Gastronomía de Francia La Gastronomía de Holanda La Gastronomía de la India La Gastronomía Japonesa La Gastronomía en el Islam. El Al-Andalus La Gastronomía Turca La Gastronomía de Estados Unidos La Gastronomía Tropical La Gastronomía de México La Aportación Colonial a la Gastronomía La Gastronomía del Caribe La Gastronomía en Diferentes Países del Caribe La Gastronomía de Brasil Lo que hemos aprendido Test

TEMA 3. LAS POTENCIALIDADES OCULTAS DE LOS PRODUCTOS. (3H) Introducción Las Vitaminas Avitaminosis Nutrientes Directamente Relacionados con el Sistema Inmune Los Antioxidantes Características de la Fibra Dietética El Poder de la Fruta Proceso de Conservación de la Fruta Los Frutos Secos y las Semillas Frutales según los Distintos Climas Lo que hemos aprendido Test

TEMA 4. EL PODER DE LAS PLANTAS, SUSTANCIAS Y ESPECIAS. (3H) Introducción a la Manipulación de Flores y Plantas como Alimentos Flores que se Comen Productos Biológicos y Orgánicos La Potencia del Té La Potencia del Chocolate La Potencia del Café I La Potencia del Café II Las Especias Lo que hemos aprendido Test

TEMA 5. CREATIVIDAD COMBINATORIA DE COLORES, SABORES, FORMAS, OLORES Y TEXTURAS. (3H) Introducción El Color Círculo Cromático Clasificación del Color Colores Fríos y Calientes Armonía y Contraste La Expresividad de los Colores El Sabor La Forma El Olor y la Textura Lo que hemos aprendido Test

TEMA 6. CREATIVIDAD IMAGINATIVA, QUE TRADUZCA EN IMÁGENES SENSORIALES EL SENTIDO DEL NUEVO PRODUCTO. (4H) Introducción Principios de Composición: Espacio, Estructura y Campo Principios de Composición: Equilibrio y Peso Conceptos de Composición: Tensión, Movimiento y Formas Conceptos de Composición: Armonía, Proporción y Dinámica Definición de Composición: Simétrico, Asimétrico, Rítmico, Oblicuo y Escala Propuesta de Composición: Triangulo o Pirámide, Cuadrado o Geométrico, Circular y Lineal Lo que hemos aprendido Test

TEMA 7. CREATIVIDAD INNOVADORA Y TRANSFORMADORA, QUE PERMITA VARIAR LOS ELEMENTOS BÁSICOS DEL PRODUCTO SIN DESNATURALIZARLOS (4H) Introducción Concepto de Transformación y Manipulación de Alimentos Procedimientos de Técnicas Culinarias en los Alimentos con Agua Procedimientos de Técnicas Culinarias en los Alimentos con Aceite La Cocina Rápida Creación de Formas Frías: las Gelatinas y las Algas Agar-Agar El Agar-Agar Creación de Esculturas Dulces de Azúcar Utensilios de Cocina Creativa Lo que hemos aprendido Test

TEMA 8. LA COCINA CREATIVA Y EL CLIENTE (4H) Concepto de Restauración Innovadora. Restaurantes de Cocina Creativa El Concepto de Restauración Innovadora Buena Elección de Menaje según las Nuevas Tendencias I Tejidos en un Restaurante, el Mantel y los Uniformes Buena Elección de Menaje según las Nuevas Tendencias II Mueble e Iluminación en un Restaurante Moderno Feng Shui en la Cocina Tipos de Feng Shui El Ikebana Buen Servicio al Cliente y Decoración en Preparación de Mesas El Vino y cómo Servirlo Lo que hemos aprendido Test

TEMA 9. ELABORACIÓN DE PLATOS Y MENÚS RACIONALES, NUTRITIVOS Y CREATIVOS, QUE SATISFAGAN O SUPEREN LAS EXPECTATIVAS DEL CLIENTE. (4H) Introducción a la Preparación de una Carta de Cocina Creativa Preparación de Menú de Cocina Creativa Preparación de Platos en la Cocina Creativa: Entrantes Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa: Cremas Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa: Ensaladas Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa: Cócteles y más Ensaladas Creativas Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: Arroces Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: Vegetales Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: Carnes Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: la Coca Salada y la Pasta Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: Pescados Preparación de Postres en la Cocina Creativa: Creps y Bizcochos Preparación de Postres en la Cocina Creativa: Tartas, Cakes y Bollos Lo que hemos aprendido Test

TEMA 10. ELABORACIÓN DE PLATOS ESPECIALES (4H) Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa Especiales: Ensaladas Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa Especiales: Moluscos Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa Especiales: Gambas, Cigalas Reales, Bogavantes Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa Especiales: Pescados Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa Especiales: Carnes Formas y Composiciones Estéticas Lo que hemos aprendido Test

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 79. JEFE DE COCINA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector.

Tradicionalmente el sector hostelero se ha caracterizado por presentar un perfil profesional con baja cualificación y carencias formativas, sin embargo las nuevas tendencias de ocio unido a la alta competencia que caracteriza el sector hostelero, exigen modificar este panorama. Por estos motivos, la acción formativa Jefe de Cocina nace con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento del sector servicios y de las empresas que lo componen.

Los trabajadores/as como los Jefes/as de Cocina representan un perfil que exige una determinada especialización en su puesto de trabajo ya que son las personas encargadas en organizar y dirigir el departamento de cocina.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Organizar los procesos de trabajo para optimizar la gestión y administración del establecimiento.
- Saber las características de los productos que intervienen en la elaboración de los platos, para sacar el máximo partido en las preparaciones.
- Conocer la función y el mantenimiento de los utensilios y maquinarias de cocina, así como las normas para su correcta instalación, mantenimiento y limpieza.
- Dominar las técnicas básicas sobre la manipulación, preparación y presentación de los alimentos, cumpliendo en todo momento la normativa en materia de higiene y seguridad requerida en la cocina.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

TEMA 1. LA PROFESIÓN DE COCINERO (5 HORAS) 1.1. Introducción. Evolución de la cocina 1.2. El perfil profesional del cocinero 1.3. Aptitudes y actitudes del personal de cocina 1.4. Normas de higiene. Uniforme 1.5. Normas de recogida

TEMA 2. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO (15 HORAS) 2.1. La organización del personal 2.1.1. Las brigadas 2.1.2. Las partidas 2.2. Tareas administrativas 2.2.1. Confección de menús y cartas 2.2.2. Control de costes y gastos 2.2.3. Cálculo de los precios 2.2.4. Coordinación con el resto de departamentos 2.3. Aprovisionamientos y transformación de géneros 2.3.1. Cálculo de stock indispensable 2.3.2. Control de existencias (documentación) 2.3.3. Compra 2.3.4. Recepción de mercancías 2.3.5. Almacenamiento 2.3.6. Elaboración de comidas (cartas, menús y familia)

TEMA 3. OTRAS TAREAS (5 HORAS) 3.1. Diseño del local de cocina y ubicación de la maquinaria 3.1.1. Condiciones del local 3.1.2. Factores regulados (seguridad e higiene, prevención de riesgos laborales y otros reglamentos) 3.1.3. Factores relacionados con la profesionalidad 3.1.4. División de la cocina 3.1.5. Maquinaria, baterías, útiles y herramientas 3.2. Formación del personal 3.3. Asesoramiento a la apertura de otros locales

TEMA 4. OTROS CAMPOS A EXPLORAR (5 HORAS) 4.1. Nutrición y dietética 4.1.1. Procesos básicos de la nutrición 4.1.2. La finalidad de la nutrición 4.1.3. Dietética 4.2. Cocina creativa 4.3. Nuevas materias primas 4.3.1. Avances en tecnología alimentaria 4.3.2. Disponibilidad de productos de origen lejano 4.4. Idiomas

TEMA 5. LOS SERVICIOS (5 HORAS) 5.1. Introducción 5.2. Servicios a la carta 5.2.1. Servicio a la francesa 5.2.2. Servicio a la inglesa 5.2.3. Servicio a la rusa 5.2.4. Servicio a la americana 5.3. Servicios de menú 5.4. Banquetes 5.5. Autoservicios y buffets Glosario Anexos

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 80. JEFE DE COCINA: COORDINACIÓN DE EQUIPOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector. En la actualidad, el trabajo en equipo es un elemento integrado en la misión y visión de toda empresa contemporánea, en la que se valora la unificación de los esfuerzos de todos para alcanzar las metas marcadas. Las empresas de hostelería son formadas por grupos de trabajo, por lo que se hace indispensable fomentar la coordinación y dirección de todos/as los/las componentes del grupo para la consecución de los objetivos marcados.

Por estos motivos, la acción formativa Jefe de Cocina: Coordinación de Equipos, nace con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento del sector servicios y de las empresas que lo componen.

Con este curso, el/la alumno/a adquirirá todos los conocimientos y habilidades necesarias para coordinar equipos de trabajo dentro del sector hostelero. El/la participante tendrá capacidad para dirigir, motivar y liderar a su equipo de manera eficaz y eficiente. Así como, resolver los conflictos que se puedan ocasionar. El/la alumno/a logrará nuevas capacidades que le permitirán crecer personal y profesionalmente, ya que se formará para dirigir un grupo de trabajo, con las oportunidades de mejora y/o inserción laboral que ello conlleva. Además, para aquellos/as emprendedores/as del sector de hostelería, estos conocimientos les permitirán coordinar a su equipo humano y por extensión mejorar la gestión de su empresa y profesionalización del sector.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Organizar los procesos de trabajo para optimizar la gestión y administración del establecimiento.
- Saber las características de los productos que intervienen en la elaboración de los platos, para sacar el máximo partido en las preparaciones.
- Conocer la función y el mantenimiento de los utensilios y maquinarias de cocina, así como las normas para su correcta instalación, mantenimiento y limpieza.
- Conocer las técnicas existentes para motivar y liderar un equipo.
- Aprender a optimizar las reuniones y a desarrollar estrategias para prevenir y resolver conflictos.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

BLOQUE I: JEFE DE COCINA (15 HORAS)

Tema 1. La profesión de cocinero (2 horas) 1.1. Introducción. Evolución de la cocina 1.2. El perfil profesional del cocinero 1.3. Aptitudes y actitudes del personal de cocina 1.4. Normas de higiene. Uniforme 1.5. Normas de recogida

Tema 2. Descripción del puesto (6 horas) 2.1. La organización del personal 2.1.1. Las brigadas 2.1.2. Las partidas 2.2. Tareas administrativas 2.2.1. Confección de menús y cartas 2.2.2. Control de costes y gastos 2.2.3. Cálculo de los precios 2.2.4. Coordinación con el resto de departamentos 2.3. Aprovisionamientos y transformación de géneros 2.3.1. Cálculo de stock indispensable 2.3.2. Control de existencias (documentación) 2.3.3. Compra 2.3.4. Recepción de mercancías 2.3.5. Almacenamiento 2.3.6. Elaboración de comidas (cartas, menús y familia)

Tema 3. Otras tareas (2 horas) 3.1. Diseño del local de cocina y ubicación de la maquinaria 3.1.1. Condiciones del local 3.1.2. Factores regulados (seguridad e higiene, prevención de riesgos laborales y otros reglamentos) 3.1.3. Factores relacionados con la profesionalidad 3.1.4. División de la cocina 3.1.5. Maquinaria, baterías, útiles y herramientas 3.2. Formación del personal 3.3. Asesoramiento a la apertura de otros locales

Tema 4. Otros campos a explorar (2 horas) 4.1. Nutrición y dietética 4.1.1. Procesos básicos de la nutrición 4.1.2. La finalidad de la nutrición 4.1.3. Dietética 4.2. Cocina creativa 4.3. Nuevas materias primas 4.3.1. Avances en tecnología alimentaria 4.3.2. Disponibilidad de productos de origen lejano 4.4. Idiomas

Tema 5. Los servicios (3 horas) 5.1. Introducción 5.2. Servicios a la carta 5.2.1. Servicio a la francesa 5.2.2. Servicio a la inglesa 5.2.3. Servicio a la rusa 5.2.4. Servicio a la americana 5.3. Servicios de menú 5.4. Banquetes 5.5. Autoservicios y buffets Glosario Anexos

BLOQUE II: COORDINACIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO (10 HORAS)

Tema 1. El trabajo en equipo (3 horas) 1.1. Introducción 1.2. ¿Qué es el trabajo en equipo? 1.3. Diferencia entre equipo y grupo 1.4. Importancia del trabajo en equipo. ¿por qué trabajar en equipo? 1.5. Claves del trabajo en equipo 1.6. Justificación de un equipo y criterios que seguir 1.7. La estructura y los componentes del equipo de trabajo 1.8. Fases del proceso de formación de un equipo 1.9. Tipos de equipos

Tema 2. Motivación. Dirección y liderazgo (2 horas) 2.1. Motivación 2.2. Dirección y liderazgo

Tema 3. Toma de decisiones. Resolución de conflictos gestión del cambio (2 horas) 3.1. La toma de decisiones 3.2. Resolución de conflictos 3.3. Gestión del cambio

Tema 4. Técnicas de trabajo en equipo y de motivación (3 horas) 4.1. Descripción de las principales técnicas de trabajo en equipo 4.2. Técnicas de motivación 4.3. Reuniones

BLOQUE III: HABILIDADES DIRECTIVAS (10 HORAS)

Tema 1. Liderazgo y estilos de dirección (2 horas) 1.1. Introducción 1.2. Liderazgo y equipo 1.3. Concepto y estilos de dirección

Tema 2. Gestión del cambio (1 hora) 2.1. El cambio organizativo: conceptos básicos 2.2. Resistencia individual al cambio 2.3. Resistencia organizativa al cambio 2.4. Tratamiento de la resistencia al cambio 2.5. Detalles de planificación

Tema 3. Gestión de conflictos (1 hora) 3.1. Introducción 3.2. Definición, tipos y antecedentes de un conflicto 3.3. Conflictos funcionales 3.4. Conflictos disfuncionales 3.5. Relación entre tipologías y estilos de resolución de conflictos 3.6. Cuestiones finales sobre el conflicto y su gestión

Tema 4. Gestión de reuniones (2 horas) 4.1. La reunión: definición y funciones 4.2. Elementos de una reunión 4.3. Tipos de reuniones 4.4. Fases de una reunión

Tema 5. Técnicas de negociación (2 horas) 5.1. Introducción 5.2. Conceptos básicos 5.3. Preparar la negociación 5.4. Tácticas en la negociación 5.5. Contingencias de la negociación 5.6. Cierre del acuerdo

Tema 6. La gestión del tiempo (2 horas) 6.1. Introducción 6.2. El tiempo como recurso 6.3. La gestión eficaz del tiempo 6.4. Las interrupciones y sus soluciones: los ladrones de tiempo 6.5. El programa diario: la agenda

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL. Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 81. COCINA ITALIANA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

La gastronomía italiana, es uno de los focos de captación de consumidores/as más relevantes, tanto a nivel nacional como internacional, y que da como resultado un motor económico muy significativo, tanto por su oferta en locales de restauración, tipología de ingredientes, muy característicos de la dieta mediterránea, como por elaboración de platos de interés al público, además de los múltiples beneficios y cualidades saludables, que han llevado a considerar a este tipo de cocina, uno de los puntos de más atracción turística en muchos países. Esto exige que se mantengan actualizados los conocimientos en aspectos destacados como ingredientes, confección de nuevos platos, y de las tendencias que vayan emergiendo, con el fin de poder ofrecer las mejoras al público, demandante de estas premisas.

La acción formativa Cocina Italiana surge con la intención de instruir, capacitar y cualificar a los/as empleados/as del sector hostelero, con el fin de que éstos obtengan las competencias requeridas para ello, analizando las diferentes zonas gastronómicas de Italia, estudiando sus materias primas y renovando los conocimientos.

La formación en este área, dotará a los/as alumnos/as las competencias necesarias con el fin de cubrir las exigencias de los/as consumidores/as, permitiéndoles así, adaptarse a las mejoras producidas, utilizando habilidades para el manejo de las técnicas innovadoras, originales, y de tendencia, perfeccionando sus competencias y, en consecuencia, incrementando su empleabilidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Instruir al alumnado para entender la historia de los orígenes de la gastronomía italiana, sus distintas áreas y sus características y variedades, además de su repercusión a nivel mundial.
- Dotar a los/as participantes de los elementos requeridos para comprender, analizar e identificar la tipología de ingredientes empleados en esta gastronomía.
- Facilitar a los/as alumnos/as las habilidades y conocimientos necesarios para elaborar diversos tipos de menús característicos de la dieta italiana, empleando sus ingredientes específicos y realizando una adecuada combinación entre ellos

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

MÓDULO 1: Introducción

TEMA 1. Introducción a la Cocina Italiana (6h) El Arte en la Cocina Italiana Zonas Gastronómicas Lo que hemos aprendido Test Actividades Supuestos Prácticos

MÓDULO 2: Productos de la Cocina Italiana

TEMA 2. La Pasta y Legumbres (6h) Introducción Variedades Recetario I Recetario II Lo que hemos aprendido Test Actividades Supuestos Prácticos T

TEMA 3. Carnes y Pescados (6h) La Carne en Italia Pescados y Mariscos Recetario I Recetario II Lo que hemos aprendido Test Actividades Supuestos Prácticos

TEMA 4. Los Vinos (5h) Historia y Sistemas de Clasificación de los Vinos Italianos y Tipos de Uvas Utilizadas para la Elaboración de los Vinos Italianos Zonas Viticultoras Italianas. Principales Vinos Italianos. Maridaje. Aperitivos, Licores y otras Bebidas Típicas Italianas Diccionario del Vino Lo que hemos aprendido Test Actividades Supuestos Prácticos

TEMA 5. Verduras y Hortalizas (6h) Ensaladas, Hierbas y Especias Trufas y Setas Las Verduras La Cocina de las Verduras y Hortalizas Recetario I Recetario II Lo que hemos aprendido Test Actividades Supuestos Prácticos

TEMA 6. Otros Productos (6h) El Cultivo del Arroz La Pizza Embutidos y Quesos El Aceite de Oliva Otros Productos Recetario I Recetario II Recetario III Lo que hemos aprendido Test Actividades Supuestos Prácticos Solucionarios Solucionarios Test Solucionarios Actividades Solucionarios Supuestos Prácticos Glosario Bibliografía

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL. Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE. En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 82. JEFE DE RECEPCIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Actualmente y pese a que contamos con una reciente crisis económica, el sector turístico ha generado una gran demanda de profesionales que necesita cubrir muchos puestos laborales. La figura del jefe de recepción, se ha convertido en un perfil necesario dentro de la actividad turística. Cada vez más se precisan personas cualificadas que sepan y conozcan como funciona una recepción, así como habilidades para coordinar a su equipo de trabajo. De los empleados del hotel, el recepcionista es el primer y principal contacto que tiene el cliente con el hotel, siendo de vital importancia transmitir una impresión adecuada de profesionalidad, calidad, atención y hospitalidad. Para ello, el jefe de recepción y el encargado de recepción deben estar correctamente formados en lo que respecta a atención al cliente y la organización del hotel, además de lo referente a los aspectos técnicos.

Con la participación en el curso de Jefe de Recepción, los/as alumnos/as van a adquirir las destrezas, habilidades y conocimientos profesionales que les permitan acceder profesionalmente al mercado laboral. El/la alumno/a aprenderá los conocimientos básicos necesarios para desarrollar correctamente y con soltura las labores propias de

un jefe de recepción en el área de los hoteles, siendo capaz de alcanzar la máxima eficiencia tanto en el trabajo personal como en equipo y ofrecer así una óptima atención al cliente desde que entra por la puerta del establecimiento hotelero hasta que sale por ella.

Asimismo, prestará especial atención al control económico-administrativo del establecimiento y a una correcta calidad en el servicio ofrecido. No olvidemos que el cliente siempre tiene la razón y por lo tanto hemos de estar dispuestos a satisfacer sus necesidades siempre y cuando sea viable y posible. La adquisición de nuevas habilidades favorecerá a los/as alumnos/as en su crecimiento personal y laboral, mejorando sus perspectivas de futuro, de modo que se aumente sus posibilidades de empleo y la posibilidad de desarrollo dentro de los establecimientos hoteleros.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adquirir habilidades de coordinación de un equipo de trabajo.
- Gestionar las reservas para obtener el mayor índice de ocupación posible, sin dejar de satisfacer los deseos y expectativas de los clientes.
- Formalizar la documentación y gestionar la información derivada de las operaciones de alojamiento de modo que pueda ser útil a la empresa y a otros departamentos, y permita un adecuado control económico-administrativo del establecimiento.
- Formalizar las entradas y salidas de los clientes con diligencia y cortesía, procurando cumplir el grado de satisfacción y calidad óptimo.
- Comprender el funcionamiento y el uso del servicio telefónico.
- Saber utilizar de la forma más efectiva posible la página Web y el correo electrónico del hotel
- Conocer las formas de pago electrónicas.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1: La recepción. (4 horas) - Misión. - El cliente. - Jefe de recepción. - Organización. - Relaciones con otros departamentos. - Calidad. - Quejas y sugerencias. - Elementos físicos de la recepción. - Aplicaciones informáticas. - Archivos y documentación. - Las reservas.

Tema 2: Área de reservas. (4 horas) - Funciones del área de reservas. - El encargado de reservas. - Conocimientos esenciales. - Técnicas del Yeld Management. - Captación de reservas. - Tramitación interna de reservas. - Libro de reservas. - Correspondencia. - Procesos diarios. - El mostrador.

Tema 3. Actividad en el mostrador. (4 horas) - Tipos de habitaciones. - Tarifas y descuentos. - Condiciones de admisión. - Proceso diario. - Llegada de clientes. - Libro de llegadas y salidas. - Salida de clientes. - Control de ocupación y disponibilidad. - Turnos de servicio. - Facturación y caja.

Tema 4. Facturación y caja. (4 horas) - El cajero. - Cuentas de clientes. - Cierre de cuentas. - Resumen del turno. - La consejería.

Tema 5. Importancia de la consejería. (4 horas) - Organización de la consejería. - El conserje. - Control y llaves. - Servicios de información. - Mensajes y correspondencia. - Equipaje. - Puerta y vehículos. - Los teléfonos.

Tema 6. El servicio telefónico. (4 horas) - Funciones básica de la sección. - Funcionamiento del sistema. - Atención y servicio al cliente. - La comunicación personal. - Recepción de llamadas del exterior. - Circuito interno. - Llamadas de salida.

Tema 7. Desarrollo de la clientela. (4 horas) - Los clientes, capital esencial de la empresa. - Hospitalidad, calidad y satisfacción. - Filosofía del CRM. - Tecnología y bases de datos. - Ética y respeto a la intimidad. - Análisis permanente de tendencias. - Agilidad de reacción y capacidad de adaptación. - Fidelización.

Tema 8. Optimización de tarifas. (4 horas) - Determinación de la tarifa diaria. - Escala tarifaria. - Índices e indicadores. - El Yield Management. - Los datos básicos. - Filosofía de aplicación. - Coordinación con el CRM. - Retroalimentación continuada.

Tema 9. Comercio electrónico. (3 horas) - Internet acerca al cliente. - Comercialización directa. - Barreras al comercio electrónico. - La página Web eficaz - Correo electrónico. - Aspectos legales. - Formas de pago. - El protocolo.

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 83. COCINA MEDITERRÁNEA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

La gastronomía española, y como elemento a destacar, la cocina mediterránea, es uno de los focos de captación de consumidores/as más relevantes de nuestro país, tanto a nivel nacional como internacional, y que da como resultado un motor económico muy significativo, tanto por su oferta en locales de restauración, tipología de ingredientes, muy característicos de nuestra cocina, como por su elaboración de platos de interés social, además de los múltiples beneficios y cualidades saludables, que han llevado a considerar a este tipo de cocina, uno de los puntos de atracción turística más relevante en nuestro país. Esto exige que se mantengan actualizados los conocimientos en aspectos destacados como ingredientes, confección de nuevos platos, y de las tendencias que vayan emergiendo, con el fin de poder ofrecer las mejoras al público demandante de estas premisas.

La acción formativa Cocina Mediterránea surge con la intención de educar, capacitar y cualificar a los/as empleados/as del sector hostelero, con el fin de que éstos obtengan las competencias requeridas para ello, y así de renovar sus conocimientos y de esta forma alcanzar a un mayor número de consumidores/as.

La formación en este área, dotará a los/as alumnos/as los conocimientos necesarios para poder llegar a cubrir las necesidades de los/as consumidores/as, permitiéndoles adaptarse a los cambios producidos, y así aportarles habilidades para el manejo de las técnicas más innovadoras y originales, para alcanzar el conocimiento de los métodos de nueva tendencia, perfeccionando sus competencias y aumentando su número de posibilidades de inserción laboral.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Entender la historia de los orígenes y características de la dieta y la cocina mediterránea.
- Aprender a elaborar diversos tipos de menús característicos de la dieta mediterránea.
- Enseñar al alumnado a preparar platos típicos de la cocina mediterránea.
- Cualificar a los/as participantes en los alimentos que componen la dieta mediterránea.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1- Cocina mediterránea y dieta mediterránea (11h) 1.1. Orígenes de la cocina mediterránea 1.2. Orígenes de la dieta mediterránea 1.3. Características de la dieta mediterránea 1.4. La dieta mediterránea y el colesterol 1.5. El éxito de la dieta mediterránea - Los alimentos de la dieta mediterránea

Tema 2- La dieta mediterránea y su cocina (13h) 2.1. Modelos de menús de la dieta mediterránea 2.2. Calendario de menús 2.3. Las recetas de la dieta mediterránea 2.4. Tendencias y hábitos actuales en la alimentación española

Tema 3- Recetario (11h) 3.1. Arroz 3.2. Pastas 3.3. Entradas 3.4. Sopas y cremas 3.5. Legumbres 3.6. Patatas 3.7. Verduras 3.8. Ensaladas 3.9. Salsas 3.10. Huevos 3.11. Carnes 3.12. Pescados y mariscos 3.13. Postres y dulces

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 84. LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector.

Con el curso Logística En Bar: Aprovisionamiento y Almacenaje de Alimentos y Bebidas, los/as participantes van a adquirir los conocimientos necesarios para el buen desarrollo del funcionamiento de un bar, con un debido acopio de mercancías, un exhaustivo control de existencias y un adecuado uso de toda la documentación referente a las compras, que les permita una correcta gestión logística, minimizando así los costes de aprovisionamiento, mediante una idónea rotación de stock.

El desarrollo de las capacidades de el/la alumno/a, favorecerá su crecimiento personal y profesional, permitiéndole adquirir nuevas habilidades y competencias profesionales, que se traducen en un aumento de las posibilidades de incorporación al mercado laboral, de desarrollo dentro de empresas del sector hostelería, y de movilidad laboral. Ayudando a su adaptación a un entorno social y laboral continuamente en evolución.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Participar de todas las tareas propias del proceso de aprovisionamiento en un bar, desde que llega la mercancía, hasta que es usada.
- Comprobar las mercancías a su llegada, su estado, la cantidad y el tipo de géneros para que coincidan con el pedido, usando los documentos aportados.
- Almacenar de forma correcta todos los materiales recibidos, en sus lugares correspondientes, y poner a disposición del resto de profesionales.
- Controlar la evolución de las mercancías, y las entradas y salidas de productos de los lugares de almacén.
- Usar adecuadamente toda la documentación puesta a disposición de los profesionales que intervienen en el aprovisionamiento.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Introducción a la gestión logística: aspectos generales. (4 horas) 1.1. La logística dentro de la empresa. 1.2. Análisis de costes logísticos. 1.3. Indicadores de la gestión logística.

Tema 2. La gestión y organización de los almacenes. (6 horas) 2.1. Principios organizativos de almacén. 2.2. El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos. 2.3. Sistemas de almacenaje: introducción, topologías. 2.4. El lay out de los almacenes, 2.5. Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga)

Tema 3. La organización del stock. (6 horas) 3.1. Introducción en la gestión de inventarios. 3.2. Clasificación de stocks. 3.3. Rotación de stocks. 3.4. Elementos integrantes de la composición de stock. 3.5. Clases de stocks. 3.6. Optimización de los costes de stock. 3.7. Método analítico de valoración a,b,c. 3.8. El cálculo de la norma. 3.9. Flujos internos. 3.10. Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.

Tema 4. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar. (5 horas) 4.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones. 4.1.1. Personal que interviene en la elaboración de pedidos 4.1.2. Factores a tener en cuenta. 4.1.3. Trabajo con los distribuidores. 4.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones 4.2.1. Recepción de mercancías. 4.2.2. Almacenaje y control de evolución de los géneros. 4.2.3. Condiciones de conservación de los productos. 4.3. Controles de almacén. 4.3.1. Circuito documental. 4.3.2. Software. 4.3.3. Control de inventarios.

Tema 5. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar. (5 horas) 5.1. Clasificación: variedades más importantes, caracterización cualidades y aplicaciones básicas. 5.1.1. Destilados. 5.1.2. Bebidas no alcohólicas. 5.1.3. El vino. 5.1.4. Helados y semifríos. 5.1.5. Salsas. 5.2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

Tema 6. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar. (6 horas) 6.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas. 6.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos. 6.2.1. Compras. 6.2.2. Pedidos. 6.2.3. Postservicio. 6.2.4. Estudio de tiempos, recorridos y procesos. 6.2.5. Control de calidad.

Tema 7. La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería. (3 horas) 7.1. El sector hostelero. 7.2. Factores de riesgo. 7.3. Riesgos y medidas preventivas en el sector. 7.4. Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de bar. 7.5. Control de las medidas implantadas.

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 85. COCINA PARA CELIACOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Una de las vertientes económicas que más trabajo produce en España, es el Sector de la restauración y la hostelería. Esta condición exige que las empresas dedicadas a actividades del sector, sea cual sea su tipología, creen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que se presentan. El número de personas con celiaquía se está incrementando a medida que pasa el tiempo, y la venta de productos e ingredientes aptos para esta incómoda circunstancia está en auge, por lo que las empresas dedicadas a esta actividad, deben actualizarse, con el fin de ofrecer a los/as clientes/as que padecen este tipo de afecciones, un servicio adaptado y adecuado a ellos/as.

La acción formativa Cocina para Celíacos pretende formar a los/as trabajadores/as de este sector, con el fin de que las empresas puedan tener profesionales cualificados en esta materia, para dar el servicio demandado por los/as consumidores/as necesitados de este tipo de cocina. Esto obtendrá como consecuencia un aumento de clientes/as con este tipo de necesidad y, por tanto, aportará más beneficios a las empresas.

Los/as alumnos/as que participen en el estudio de estas competencias, serán capaces de realizar platos libres de gluten para los clientes que así lo soliciten y sabrán cuales son los alimentos no permitidos en la celiaquía. Por otro lado, la cualificación de los/as profesionales se verá incrementada, desarrollando nuevas habilidades que harán que las posibilidades de inserción laboral o de cambio aumenten, fomentando su empleabilidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

-Dotar a los/as alumnos/as de los conocimientos necesarios para identificar los alimentos perjudiciales para celíacos y los procedimientos en la cocina que pueden contaminar estos alimentos convirtiéndolos en peligrosos para los celíacos.
-Instruir a los/as participantes en la importancia de reconocer las dolencias de las personas que padecen la enfermedad celíaca y reaccionar ante ellas, para aplicar los primeros auxilios.
-Formar a los/as trabajadores/as en el aprendizaje para realizar distintas recetas sin gluten de manera sencilla.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1-Celiaquía. (2h)

Tema 2- Cómo reconocer las dolencias y reaccionar ante ellas. (2h)

Tema 3- Práctica. (4h) - Vivir con la enfermedad celíaca.

Tema 4- El intestino. (2h) - Defensas debilitadas.

Tema 5- Lo importante para la vida cotidiana. (3h)

Tema 6- Diagnóstico. (4h)

Tema 7- Mi hijo es celíaco. (4h)

Tema 8- Generalidades. (3h)

Tema 9- Primeros auxilios tras el diagnóstico. (4h)

Tema 10- Hornear sin gluten. (3h)

Tema 11- Recetas sin gluten. (4h)

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 86. COCINA MODERNA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Uno de los motores económicos que más empleo genera en nuestro país, es el Sector de la restauración y la hostelería. Esta característica unida a que España es en la actualidad uno de los destinos turísticos preferidos, tanto a nivel nacional como a nivel internacional, por su gastronomía y calidad de productos, exige que las empresas dedicadas a actividades del sector, sea cual sea su tipología, creen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que se presentan.

La acción formativa Cocina Moderna pretende capacitar a los/as trabajadores/as de este sector, ampliando y reciclando sus conocimientos, adaptando su formación a las exigencias que marca el mercado laboral, y así posibilitar su capacidad de desempeñar, de forma más optima, sus funciones y tareas. De esta manera la cualificación de los/as profesionales se verá incrementada, optimizando la calidad en el servicio a los/as clientes/as, desarrollando correctamente sus habilidades, y capacitándoles para conocer el tratamiento de los productos alimenticios desde que llegan a la cocina, como materias primas, hasta su presentación en la mesa, una vez elaborados, de manera que se presenten de forma moderna, lo cual está en tendencia.

La finalidad de este proceso formativo, persigue además, que los/as trabajadores/as mejoren su capacitación y profesionalización, para aumentar sus posibilidades de inserción laboral y de desarrollo de su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Introducir a los/as trabajadores/as en el mundo de la cocina moderna mediante su historia, conociendo su evolución y aspectos generales que la identifican.
- Enseñar a los/as participantes las competencias y habilidades necesarias en el manejo de herramientas utilizadas en los procesos de elaboración culinarios, y las premisas a tener en cuenta en las operaciones preliminares de los ingredientes que se van a utilizar.
- Formar a el/la participante en los conocimientos requeridos para la elaboración de menús, teniendo en cuenta la oferta actual del mercado, la normativa que los comprende, adquiriendo la habilidad de una correcta redacción en los mismos.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. La cocina moderna (10 horas) Introducción Historia y evolución hasta nuestros días Los principios de la cocina moderna A propósito de la profesión de cocinero Qué es una cocina El circuito de los géneros en un establecimiento de Restauración

Tema 2. Operaciones preliminares (13 horas) Manejo de cuchillos Operaciones preliminares de las verduras Operaciones preliminares de los pescados - Operaciones preliminares de los mariscos - Operaciones preliminares de las carnes - Operaciones preliminares de las aves - Anexo

Tema 3. Estudio y logística sobre menús y tablas (12 horas) - Introducción - Planificación de la oferta de alimentación de un establecimiento hotelero - Ofertas de comida más generalizadas - Ofertas actuales y diferentes clases de menús y cartas - Normas a tener en cuenta en la confección de los menús - Normas a tener en cuenta en la relación y diseño de los menús-cartas - Normas a tener en cuenta en la redacción y diseño de las cartas - Datos a tener en cuenta desde el punto de vista del cocinero al confeccionar platos, menús, menús-cartas o cartas

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 87. COCINA PARA VEGETARIANOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El Sector de la restauración y la hostelería genera numerosos empleos en nuestro país, y en consecuencia el movimiento de la economía. Esta condición exige que las empresas dedicadas a actividades del sector, sean

conscientes de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que se presentan. El número de personas demandantes de productos vegetarianos está ascendiendo; la venta de productos e ingredientes aptos para este tipo de consumidores/as crece a medida que conocen sus propiedades saludables, por lo que los negocios dedicados a esta actividad, tienen la obligación de actualizarse, con el fin de llegar a este tipo de cliente/as y satisfacer las necesidades presentadas por los/as mismos/s.

La acción formativa Cocina para vegetarianos pretende formar a los/as trabajadores/as de este sector, con el fin de que las empresas puedan tener profesionales cualificados en esta materia, para dar el servicio demandado a los/as consumidores/as de este tipo de cocina. Esto obtendrá como consecuencia un aumento del número de clientes/as con esta especialidad, lo que incrementará las ventas por su consumo y por tanto aportará más beneficios a las empresas.

Los/as empleados/as que participen en el estudio de estas competencias, serán capaces de realizar y aconsejar a los/as consumidores/as las recomendaciones culinarias realizadas en exclusividad para ellos/as y además la cualificación de los/as profesionales se verá incrementada, desarrollando nuevas habilidades que harán que las posibilidades de inserción laboral o de cambio aumenten, fomentando su empleabilidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Introducir al alumnado en el conocimiento de las bases en que se fundamenta la cocina vegetariana.
- Formar a los/as participantes y enseñar, los conceptos clave para conocer los ingredientes y productos que aporta la naturaleza según los períodos estivales y sus modos de preparación.
- Facilitar a los/as alumnos/as las competencias necesarias para aprender las claves de la cocina vegetariana de una forma práctica y amena, participando en cada receta, aprendiendo cómo se cocinan los nuevos alimentos siguiendo unas correctas pautas nutricionales y mejorando nuestra calidad de vida

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1-¿Qué es el vegetarianismo? (8h) 1.1 Entre la historia y la filosofía. 1.2 Una forma de vida.

Tema 2-Alimentación y salud. (10h) 2.1 Agricultura biológica: defendamos los recursos. 2.2 Para cada estación, un fruto. 2.3 La dieta vegetariana. 2.4 La soja: magia de la naturaleza. 2.5 Carne de semillas: el seitán. 2.6 El tofu: un queso de oriente. 2.7 Un condimento natural: el miso. 2.8 Energía pura: la miel. 2.9 Leche y lecitina. 2.10 Hierbas y remedios.

Tema 3-En la cocina sin problemas. (9h) 3.1 La cocción al vapor. 3.2 Aperitivo para vegetarianos. 3.3 El fantástico mundo de la fruta. 3.4 Naturaleza para beber.

Tema 4-Recetario. (8h) 4.1 Entrantes. 4.2 Sopas, cremas, menestras. 4.3 Platos fuertes. 4.4 Postres.

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción88. COCINA REGIONAL ARAGONESA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

La gastronomía española, es uno de los focos de captación de consumidores/as más relevantes de nuestro país, tanto a nivel nacional como internacional, y que da como resultado un motor económico muy significativo. La cocina aragonesa, se ha caracterizado siempre por su clasificación de ingredientes propios de su tierra, y la combinación adecuada en la elaboración de sus platos regionales, lo cual lleva a que haya un número significativo de clientes/as demandantes de este tipo de gastronomía. En consecuencia, esto exige que se mantengan actualizados los conocimientos en aspectos destacados como ingredientes típicos, confección de platos tradicionales, y de las tendencias que vayan naciendo, con el fin de poder ofrecer las mejoras al público demandante de estas premisas.

La acción formativa Cocina Regional Aragonesa, surge con la intención de instruir, capacitar y especializar a los/as empleados/as del sector hostelero, con el fin de que éstos obtengan las competencias requeridas para ello, y así renovar sus conocimientos para poder alcanzar a un mayor número de consumidores/as.

La formación en este área, dotará a los/as alumnos/as los conocimientos necesarios para poder llegar a cubrir las necesidades de los/as consumidores/as, permitiéndoles adaptarse a los cambios producidos, y así aportarles habilidades para el manejo de las técnicas más innovadoras y originales, para alcanzar el conocimiento de los métodos de nueva tendencia, perfeccionando sus competencias y aumentando su número de posibilidades de inserción laboral.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Proporcionar a los/as participantes el aprendizaje y valoración de las técnicas culinarias de uso tradicional en la comunidad aragonesa, así como las últimas tendencias en la preparación de platos de la zona.
- Dotar a los/as alumnos de los conocimientos de la amplia variedad de recetas existentes, clasificándolas según sus ingredientes principales y descubrir las cualidades gastronómicas de cada uno de los alimentos, imprescindibles en cualquier cocina.
- Facilitar a los/as trabajadores/as las competencias necesarias para seleccionar los artículos a utilizar en los menús, crear variados y exquisitos platos y realzar su presentación, calcular las raciones y elegir el vino más adecuado a cada ocasión.
- Instruir al alumnado en las habilidades exigidas para adquirir plena autonomía personal en el ámbito de la elaboración de comidas.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Primeros platos (9h) 1.1 Alcachofas Rellenas 1.2 Alubias Gratinadas 1.3 Arroz A La Zaragozana 1.4 Arroz Con Conejo 1.5 Arroz De Pobre 1.6 Bolas De Patata Con Bacalao 1.7 Cardos Con Alcachofas Y Trufas 1.8 Coliflor Ajoarriero 1.9 Consumado De Perdices 1.10Crema De Borrajas 1.11 Ensalada De Lengua De Ternera 1.12

Garbanzos Con Espárragos Y Pimientos 1.13 Garbanzos De Vigilia 1.14 Huevos Con Sangrecilla 1.15 Huevos Del Obispo 1.16 Jamón Con Tomate A La Baturra 1.17 Judías Estofadas 1.18 Judías Verdes Al Estilo De Huesca 1.19 Lentejas Con Alones De Pato 1.20 Lombarda De Teruel 1.21 Menestra De Caspe 1.22 Migas A La Pastora 1.23 Migas De Teruel 1.24 Olla Podrida 1.25 Paella A La Aragonesa 1.26 Patatas Con Chorizo A La Aragonesa 1.27 Patatas De Doña Jacinta 1.28 Pimientos Rellenos A La Aragonesa 1.29 Pisto De Los Valles 1.30 Recao Del Alto Aragonés 1.31 Sopa A La Maña 1.32 Sopa De Ajo De Teruel 1.33 Sopa De Ajo Del Bajo Aragonés 1.34 Sopa De Huesca 1.35 Tortilla A La Maña 1.36 Tortilla De Cangrejos

Tema 2. Pescados y mariscos (8h) 2.1 Anguilas Con Habichuelas Al Estilo Aragonés 2.2 Atún Envuelto A La Zaragozana 2.3 Bacalao A La Baturrita 2.4 Bacalao Al Ajoarriero 2.5 Besugo A La Aragonesa 2.6 Empanada De Sardinas 2.7 Madrillas Al Tomillo 2.8 Merluza A La Baturrita 2.9 Merluza Al Estilo De Huesca 2.10 Palometa A La Aragonesa 2.11 Sardinas En Salmorejo 2.12 Truchas A La Aragonesa 2.13 Truchas A Modo De Jaca 2.14 Truchas Turolense

Tema 3. Carnes (9h) 3.1 Albóndigas Al Queso De Aragón 3.2 Ancas De Rana Al Ajillo 3.3 Caldereta Tarazona 3.4 Caldero De Pastor 3.5 Capón Entero Al Horno 3.6 Caracoles A La Maña 3.7 Caracoles Al Ajoarriero 3.8 Carne En Pepitoria Al Viejo Modo 3.9 Cazuela De Codornices 3.10 Cazuela De Cordero Enmigada 3.11 Cazuela De Perdices De Gúdar 3.12 Chuleta De Ternera De Tarazana 3.13 Chuletas De Cordero A La Mañica 3.14 Codornices Con Verdura Al Estilo Aragonés 3.15 Conejo A La Montañesa 3.16 Cordero A La Pastora Al Modo De Teruel 3.17 Fardeles 3.18 Guiso De Ternera A La Aragonesa 3.19 Jamón Con Tomate A La Turolense 3.20 Lengua A La Maña 3.21 Lomo De Cerdo A La Baturrita 3.22 Madejas (Tripas De Cordero) Al Vino Blanco 3.23 Magras A La Maña 3.24 Manitas De Ternasco De Calanda 3.25 Pajaritos Con Jamón 3.26 Perdices A La Aragonesa 3.27 Perdices Al Rescoldo 3.28 Pichón Con Níspero Y Albaricoques De La Albulafia 3.29 Pollo A La Mañica 3.30 Pollo De Sádano 3.31 Pollo Del Peregrino 3.32 Ternasco Al Vino Blanco 3.33 Tórtolas Con Alcachofas

Tema 4. Postres (9h) 4.1 Bizcochos De Calatayud 4.2 Crema Gratinada A La Aragonesa 4.3 Crespillos Del Pirineo 4.4 Frutas De Aragón 4.5 Frutas En Sartén 4.6 Leche Frita 4.7 Melocotones A La Maña 4.8 Natillas 4.9 Pan De Higo Casero 4.10 Quesada Aragonesa 4.11 Rejanes 4.12 Teresicas 4.13 Tortas Del Pilar 4.14 Tortas De Cascante 4.15 Tortitas De Chicharrones 4.16 Virutas De San José 4.17 Yemas De Coco

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 89. LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

En la actualidad las empresas dedicadas a la Hostelería acusan la falta de profesionales que sean competentes en el tratamiento y conservación de la materia prima, que sepan aplicar las nuevas tecnologías en la cocina, capaces de realizar una planificación adecuada de las necesidades de los/as clientes/as, y, finalmente, que organicen y supervisen el trabajo administrativo de control de costes de la cocina, además de llevar a cabo las negociaciones para hacer un buen proceso de compra.

Por ello el principal objetivo del curso de Logística en la Cocina: Aprovisionamiento de Materias Primas, es dotar a el/la alumno/a con todos estos conocimientos y habilidades. Los/as participantes aprenderán el correcto funcionamiento y cometidos de la logística en la restauración, sabrán detectar alguna anomalía en la conservación y/o regeneración de las materias primas aplicando la normativa higiénico – sanitaria. Proporcionará a los/as trabajadores/as un alto conocimiento de la estructuración de la cocina, su desarrollo y funcionamiento.

Todo este proceso educativo, favorecerá el crecimiento personal y profesional de los/as alumnos/as permitiéndoles adquirir habilidades y competencias profesionales nuevas, que se verán reflejadas en un aumento de las posibilidades de incorporación a los mercados de trabajo, de desarrollo dentro de empresas del sector hostelería así como promoción interna y movilidad funcional, ayudando su adaptación a un entorno social y laboral continuamente en evolución.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aprender a efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Saber cómo manipular correctamente y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Diferenciar las materias primas alimentarías de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.
- Conocer las fórmulas usuales de presentación de las materias primas culinarias de uso común, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

PROGRAMA

Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Introducción a la gestión logística: aspectos generales. (3 horas) 1.1. La logística dentro de la empresa. 1.2. Análisis de costes logísticos. 1.3. Indicadores de la gestión logística. Tema 2. La gestión y organización de los almacenes. (4 horas) 2.1. Principios organizativos de almacén. 2.2. El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos. 2.3. Sistemas de almacenaje: introducción, topologías. 2.4. El lay out de los almacenes. 2.5. Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga)
Tema 3. La organización del stock. (8 horas) 3.1. Introducción en la gestión de inventarios. 3.2. Clasificación de stocks. 3.3. Rotación de stocks. 3.4. Elementos integrantes de la composición de stock. 3.5. Clases de stocks. 3.6. Optimización de los costes de stock. 3.7. Método analítico de valoración a,b,c. 3.8. El cálculo de la norma. 3.9. Flujos internos. 3.10. Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.
Tema 4. El departamento de cocina. (3 horas) 4.1. Definición y organización característica. 4.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria. 4.3. Especificidades en la restauración colectiva. 4.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
Tema 5. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina. (3 horas) 5.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones. 5.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. 5.3. Controles de almacén.
Tema 6. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina. (8 horas) 6.1. Los huevos. 6.2. El arroz. 6.3. Las hortalizas. 6.4. Las legumbres. 6.5. Condimentos y especias. 6.6. Los pescados. 6.7. Los mariscos. 6.8. Las aves. 6.9. Las carnes.
Tema 7. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina. (2 horas) 7.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas. 7.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.
Tema 8. La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería. (4 horas) 8.1. El sector hostelero. 8.2. Factores de riesgo. 8.3. Riesgos y medidas preventivas en el sector. 8.4. Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina. 8.5. Control de las medidas implantadas.

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 90. COCINA REGIONAL GALLEGA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

La gastronomía española, es uno de los focos de captación de consumidores/as más relevantes de nuestro país, tanto a nivel nacional como internacional, y que da como resultado un motor económico muy significativo. La cocina regional gallega, se ha caracterizado siempre por su clasificación de ingredientes propios de su tierra, y la combinación adecuada en la elaboración de sus platos regionales, lo cual lleva a que haya un número significativo de clientes/as demandantes de este tipo de gastronomía. En consecuencia, esto exige que se mantengan actualizados los conocimientos en aspectos destacados como ingredientes típicos, confección de nuevos platos, y de las tendencias que vayan emergiendo, con el fin de poder ofrecer las mejoras al público demandante de estas premisas. La acción formativa Cocina Regional Gallega, surge con la intención de instruir, capacitar y cualificar a los/as empleados/as del sector hostelero, con el fin de que éstos obtengan las competencias requeridas para ello, renovando sus conocimientos para poder llegar a un mayor número de consumidores/as. La formación en este área, dotará a los/as alumnos/as los conocimientos necesarios para poder llegar a cubrir las necesidades de los/as consumidores/as, permitiéndoles adaptarse a los cambios producidos, y así aportarles habilidades para el manejo de las técnicas más innovadoras y originales, para alcanzar el conocimiento de los métodos de nueva tendencia, perfeccionando sus competencias y aumentando sus posibilidades de inserción laboral.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar a los/as participantes el aprendizaje y valoración de las técnicas culinarias de uso tradicional en la comunidad gallega, así como las últimas tendencias en la preparación de platos de la zona.
- Dotar a los/as alumnos de los conocimientos de la amplia variedad de recetas existentes, clasificándolas según sus ingredientes principales y descubrir las cualidades gastronómicas de cada uno de los alimentos, imprescindibles en cualquier cocina.
- Facilitar a los/as trabajadores/as las competencias necesarias para seleccionar los artículos a utilizar en los menús, crear variados y exquisitos platos y realzar su presentación, calcular las raciones y elegir el vino más adecuado a cada ocasión.
- Instruir al alumnado en las habilidades exigidas para adquirir plena autonomía personal en el ámbito de la elaboración de comidas.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Mariscos (3h) Almejas A La Marinera A La Coruñesa “Ameixas Á Mariñeira” Calamares En Su Tinta Centolla Cocida “Croques Con Arroz” “Choquiños Guisados” “Lubrigantes á Viveiresa” “Luras” Con Tomates Mejillones En Escabeche Al Estilo De “Picadillo” “Nécoras Recheas” Ostras Fritas Pulpitos Con Tomate Pulpo Al Ajo Vieiras Al Albariño “Xibia” Con Arroz “Zamburiñas” A La Marinera “Zamburiñas” Al Jerez
Tema 2. Caldos, cocidos y otros platos (4h) “Arroz Cos Ris Do Porco” “Calandracas” “Caldo De Calacú Ou Botefa” “Caldo Probe” Ceboleira Cocido Gallego Chicharrones Prensados Choflas Chulas De Grelos El Desayuno Del

Cazador Filloas De Verdura Al Horno Filloas Rellenas De Grelos “Foie-Gras” De Cerdo Lacón Con Grelos “Papas De Rixóns” Sopa De Cangrejos De Mar “Sopa De Mantenga Con Cebolas” Sopa Montañesa Tortilla De Grelos Tostadas De Pan Rellenas

Tema 3. Legumbres y hortalizas (3h) Asa De Cántaro Con Bacalao “Bertóns Recheos” Chirivías Con Tocino Habas Con Orejas Habas Rojas Con Tocino Judías Verdes Con Chorizos Patatas A La Importancia Patatas Estofadas Patatas Rellenas Pimientos Rellenos De Arroz Pimientos Rellenos De Carne Puré De Patatas

Tema 4. Empanadas y masas (4h) Empanada De Berberechos Empanada De Congrio Empanada De Liebre Empanada De Zorza Empanada De Sardinas Y Jamón Masa De Huevo “Masa De Millo”

Tema 5. Pescados (4h) Abadejo Al Horno Bacalao A La Casera “Bacallau Con Allada” “Caldeirada” De Rape Congrio Con Arroz “Castañeta” En Salsa Verde “Escacho” Cocido Con Patatas Lamprea Guisada A La Sidra “Lamprea Rechea” “Maragota” En Tartera Merluza A La Cazuela “Casa Castaño” “Peixe Sapo O Rabada” Con Salpicón (Rape) Pescado A La Gallega Reos A La Manteca Sábalo En Escabeche Sardinas Con “Cachelos” Sardinas “Esparramadas” “Sardiñas Lañadas Con Verdura” “Xoubas Guisadas”

Tema 6. Carnes (4h) Cabrito en tartera Capón Al Espeto “Civet De Liebre Codornices Estofadas Conejo En Salsa Rubia Cordero “Pazo” Churrasco De Cerdo Y De Ternera Gallina En Pepitoria Guiso De Carne Al Estilo De Las Tabernas Hígado De Ternera Al Albariño Lacón Trufado, Estilo “Da Mina Nai” Lengua Mechada Morros De Ternera A La Gallega Perdices A La Hoja De Vid Pichones Rellenos “Raxo” Adobado Tostón

Tema 7. Salsas (4h) “Allada” “Salsa Ao Momento”

Tema 8. Dulces (3h) Almendrados De Allariz “Arroz Con Leite Ao Forno” “Bola De Rixóns” “Bolos De Millo Na Folla” “Buxo Na Vixiga” Filloas De Leche “Migados” O “Faragullos” “Rosquitas de millo”

Tema 9. Confituras y bebidas (3h) Angonadas Cabello De Ángel Dulce De Membrillo “Ponche De Leite” “Queimada” “Sopas De Cabalo Cansado” “Sopas De Viño” Tema 10. La cocina gallega a través de los libros (3h)

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 91. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: COMIDAS PREPARADAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Las alertas alimentarias de los últimos tiempos y la exigencia por parte de los/as clientes/as de alimentos seguros, han desembocado en una regulación normativa, por parte de la Unión Europea y del Estado, de las condiciones de producción y comercialización de los productos alimenticios, obligando a el/la empresario/a a formar a sus empleados/as en materia de manipulación de los alimentos con el objetivo de proporcionar a el/la consumidor/a productos seguros y de calidad.

Con la acción formativa Manipulación de Alimentos: Comidas Preparadas, se pretende proporcionar a los/as participantes los conocimientos necesarios para que sean capaces de desarrollar tareas de forma eficiente y responsable en entornos donde sea necesaria la manipulación de alimentos o de equipos y utensilios en contacto con estos, procurándoles las herramientas adecuadas para que en caso de detectar anomalías, sean capaces de actuar impidiendo que lleguen a el/la consumidor/a productos no seguros.

Este desarrollo de las capacidades de el/la trabajador/a favorece su incorporación al mercado laboral y su desarrollo dentro de la empresa del sector alimentario, haciéndole destacar entre otros/as candidatos/as que posean el mismo perfil y aportándole un valor añadido de cara a futuros procesos de selección.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aprender a analizar y prevenir la influencia de los factores medioambientales en los procesos de alteración de los productos alimenticios.
- Adquirir los conocimientos necesarios y las habilidades en materia de prácticas correctas de higiene en la manipulación y conservación de alimentos del sector específico al que se dirige la formación.
- Conocer los principios básicos y las medidas para la implantación de un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos generales y en el sector específico al que se dirige la formación.

PROGRAMA

Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Unidad didáctica 1: Higiene y seguridad alimentaria. (1 hora) 1.1. Introducción: higiene y seguridad alimentaria. 1.2. La cadena alimentaria: agentes implicados en la cadena alimentaria. 1.3. Responsabilidad del manipulador de alimentos y de la empresa: marco legal.

Unidad didáctica 2: Alteración y contaminación de los alimentos: fuentes de contaminación. (3 horas) 2.1. Alimentación, nutrición y composición de los alimentos. 2.2. Alteración y contaminación de alimentos. Dosis o concentración de contaminantes y sus efectos. Vías de contaminación de los alimentos. 2.3. Tipos de contaminantes. 2.4. Contaminación de los principales grupos de alimentos.

Unidad didáctica 3: Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) y otras enfermedades relacionadas con la dieta. (3 horas) 3.1. Enfermedades de transmisión alimentaria: concepto y prevención. 3.2. Infecciones alimentarias. 3.3. Intoxicaciones alimentarias. 3.4. Brotes epidémicos. 3.5. Enfermedades metabólicas, intolerancias y alergias alimentarias.

Unidad didáctica 4: Conservación de alimentos. Información y etiquetado de alimentos. (3 horas) 4.1. La conservación de los alimentos: alimentos perecederos y no perecederos. 4.2. Métodos de conservación. 4.3. Recipientes y envases: materiales en contacto con los alimentos. 4.4. Información y etiquetado de los alimentos.

Unidad didáctica 5: Requisitos generales para la prevención de la contaminación de los alimentos. (3 horas) 5.1. Control de aguas. 5.2. Limpieza y desinfección: locales, equipos y utensilios. Programa de limpieza y desinfección. 5.3. Manejo de residuos: almacenamiento, selección y evacuación de basuras. 5.4. Prevención y erradicación de plagas: desinsectación y desratización.

Unidad didáctica 6: Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos. (3 horas) 6.1. Diseño de instalaciones para la manipulación de alimentos: normas de diseño higiénico. 6.2. Características de equipos y utensilios en contacto con los alimentos. 6.3. Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones.

Unidad didáctica 7: Normas de higiene de los manipuladores de alimentos. (3 horas) 7.1. El papel del manipulador en la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria. 7.2. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Manipuladores enfermos. 7.3. Hábitos y comportamiento del manipulador. 7.4. Higiene personal. 7.5. Vigilancia de la salud del manipulador.

Unidad didáctica 8: Prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos. (3 horas) 8.1. Condiciones de transporte. 8.2. Condiciones de compra y recepción. 8.3. Condiciones de almacenamiento y conservación. 8.4. Condiciones para la preparación de alimentos.

Unidad didáctica 9: Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria: sistemas de autocontrol y trazabilidad. (3 horas) 9.1. Sistemas de autocontrol. Concepto y normativa. 9.2. Trazabilidad. 9.3. Sistema APPCC. 9.4. Otras normativas.

Unidad didáctica 10: Descripción del sector y legislación aplicable a la manipulación de productos del comercio minorista de alimentación. (2 horas) 10.1. Descripción del sector. 10.2. Legislación.

Unidad didáctica 11: Características y riesgos para la salud de los productos del comercio minorista de alimentación. (2 horas) 11.1. Características: beneficios y riesgos para la salud. 11.2. Fuentes de contaminación y medidas preventivas.

Unidad didáctica 12: Requisitos previos a la implantación de un plan APPCC en el comercio minorista de alimentación. (3 horas) 12.1. Diseño higiénico de los locales, equipos y utensilios. 12.2. Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios. 12.3. Guía de prácticas correctas de higiene y manipulación. 12.4. Plan de limpieza y desinfección. 12.5. Plan de gestión de residuos. 12.6. Plan de control de plagas (desinsectación y desratización) 12.7. Plan de control de agua de abastecimiento. 12.8. Plan de control de proveedores. 12.9. Plan de trazabilidad. 12.10. Plan de formación de manipuladores.

Unidad didáctica 13: Plan appcc en establecimientos del sector de las comidas preparadas (3 horas) 13.1. Implantación de un plan appcc en el sector 13.2. Descripción del producto 13.3. Diagrama de flujo 13.4. Análisis de peligros y puntos de control crítico 13.5. Control de productos elaborados (trazabilidad) 13.6. Verificación de autocontroles.

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 92. COCINA SANA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El estilo de vida actual, hace que nuestra alimentación no sea, en algunos casos, la más adecuada y por falta de tiempo, en ocasiones, recurrimos a fórmulas que no son muy saludables y naturales. A pesar de ello, existe una preocupación de los/as consumidores/as cada vez mayor por la salud y el bienestar. Es por esto, que los establecimientos de hostelería, deben preocuparse por ofrecer menús más saludables, que cumplan con unos criterios nutritivos e higiénicos acorde con las exigencias de el/la cliente/a.

La acción formativa Cocina sana, pretende aportar a los/as participantes, los conocimientos específicos para obtener una dieta saludable, que les permitan realizar menús adaptados a las características de cada persona, mejorando su salud y, por lo tanto, su vida cotidiana. Los/as profesionales del sector hostelero podrán ofertar este servicio a sus consumidores/as mejorando el servicio prestado e incrementado la reputación del establecimiento.

El desarrollo de las capacidades que el/la alumno/a obtendrá, favorecerá su crecimiento personal y profesional, permitiéndole adquirir nuevas habilidades y competencias profesionales, que se traducen en el aumento de posibilidades de incorporación al mercado laboral y de desarrollo, dentro de empresas del sector hostelería, así como de movilidad laboral, ayudando su adaptación a un entorno social y laboral continuamente en evolución.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Preparar a los/as empleados/a para que conozcan nociones básicas de dietética, y los diversos problemas que surgen en la combinación incorrecta en la ingesta de alimentos.

- Dotar a los/as alumnos/as para adquirir el conocimiento sobre la dieta mediterránea, y sus múltiples beneficios, además de la obtención de competencias de las distintas cocciones saludables que existen.
- Proporcionar al alumnado la tipología de ingredientes existentes y sus combinaciones entre sí, la ingesta de alimentos necesaria, según su clase y la elaboración de diferentes recetas para conseguir un menú saludable.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Nociones de dietética. (3h) Variedad y equilibrio. Obesidad y problemas de salud. Alimentación y nutrientes. Hidratos de carbono. Grasas. Proteínas. Agua. Vitaminas. Minerales. ¿Por qué engordamos? Ejercicio natural.
Tema 2. La dieta mediterránea. (3h) Aceite de oliva. Frutas y verduras. Pescado.
Tema 3. Las cocciones sanas. (3h) Cocinar al vapor. Cocinar en el microondas. Cocinar en la olla a presión. Cocinar sobre el fuego (parrilla, barbacoa). Cocinar a la plancha. Cocinar en el wok. Cocinar en el horno. Cocinar en papillote.
Tema 4. Las ensaladas. (3h) Ingredientes estrella.
Tema 5. Las verduras. (3h) Cómo hacer más atractivas las verduras. Verduras estrella.
Tema 6. Las frutas. (3h) Frutas para todos los gustos. Frutas estrella.
Tema 7. Las legumbres. (3h) Legumbres estrella. Cómo disfrutar de ellas.
Tema 8. El arroz. (3h) Su importancia en la dieta. Las mil posibilidades del arroz.
Tema 9. Las pastas. (3h) Las grandes desconocidas. Ventajas dietéticas.
Tema 10.las carnes y los pescados. (3h) Valor de las proteínas. Consejos para cocinar convenientemente carnes y pescados. Proteínas vegetales.
Tema 11. Algunos platos para comidas de celebración. (3h)
Tema 12. Los ingredientes de la A a la Z. (1h)
Tema 13. Pequeño diccionario de salud. (1h)

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 93. PREPARACIÓN DE PEDIDOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	NO	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

En un entorno empresarial en el que las nuevas tecnologías han adquirido un peso importante, es fundamental que los/as trabajadores/as actualicen su formación de forma continuada, ya que ello facilita el funcionamiento y gestión de las organizaciones empresariales. Las empresas deben destinar parte de sus recursos económicos a la implantación de sistemas adaptados a los cambios tecnológicos imperantes y adecuar sus procesos a éstos.

Por esta razón la acción formativa Preparación de Pedidos hace que el/la trabajador/a aprenda a organizar diariamente las operaciones y flujos de mercancías del almacén garantizando la calidad del servicio de almacén, y coordinar la entrada y diaria ubicación de mercancías en el almacén siguiendo las especificaciones recibidas y optimizando el proceso de almacenaje. Además podrá gestionar diariamente los flujos de salida de mercancías del almacén supervisando la aplicación de las técnicas de preparación de pedidos adecuadas para su expedición además de controlar las existencias del almacén, supervisando el procedimiento y las normas establecidas para identificar desviaciones del inventario y proponer medidas correctoras.

La adquisición de nuevas habilidades y competencias profesionales, va a ayudar a el/la participante a adaptarse a un entorno social y laboral en continuo cambio. Favoreciendo su crecimiento personal y profesional, mejorando sus perspectivas de futuro y/o posibilitando la movilidad laboral, consiguiendo con todo ello aumentar la empleabilidad y la posibilidad de desarrollo dentro de empresas del sector comercio.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer la operativa básica para preparar los pedidos, documentación, máquinas así como otras partes que componen el total del ciclo.
- Conocer las técnicas, equipos así como seguridad en la preparación de pedidos.
- Analizar la importancia de los nuevos sistemas de pedidos, como por ejemplo el picking por voz.
- Aprender las distintas técnicas de embalado, ya sea manual o mecánico.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1: Operativa básica en la preparación de pedidos (16 horas) - La preparación de pedidos: pasos y características - Métodos de preparación de pedidos: manual, semiautomática y automática - Sistemas de pesaje y optimización del pedido - Otros sistemas: picking por voz. Verificación del pedido - Registro y comprobación de pedidos - Flujos de información - Simulación de casos prácticos en la preparación de pedidos

Tema 2: Técnicas y equipos de preparación de pedidos (19 horas) - Equipo y medios habituales para preparación de pedidos - Normas y recomendaciones básicas en la preparación de pedidos - Pesaje, colocación y visibilidad. Interpretación de simbología básica en la presentación y manipulación de productos/mercancías - Colocación y disposición de productos/mercancías en la unidad de pedido - Equipos de pesaje y preparación de pedidos - Complementariedad de productos/mercancías y características de conservación y manipulación de productos - Finalización del pedido: presentación y embalado para su transporte o entrega - Embalado manual y mecánico - Normas de prevención de riesgos laborales aplicadas a la preparación de pedidos

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 94. COCTELERÍA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	NO	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector. Tradicionalmente el sector hostelero se ha caracterizado por presentar un perfil profesional con baja cualificación y carencias formativas, sin embargo las nuevas tendencias de ocio unido a la alta competencia que caracteriza el sector hostelero, exigen modificar este panorama.

Por este motivo, la acción formativa Coctelería y sus recetas nace con el fin de formar, capacitar y cualificar a los/las trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento del sector servicios y de las empresas que lo componen. Así mismo se pretende especializar a los/las trabajadores/as del sector, en una actividad como la coctelería que aporta un valor añadido a las empresas hosteleras y permite diversificar sus productos y servicios, además de atraer nuevos nichos de mercado.

Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará al alumnado un perfeccionamiento en sus competencias profesionales y en su cualificación que mejore su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer el mundo de la coctelería en su contexto histórico y turístico.
- Conocer todos los elementos y herramientas necesarias para llevar a cabo un servicio de coctelería, con profesionalidad y calidad en la atención al cliente.
- Aprender las normas de la coctelería clásica, y aplicarlas en el desarrollo de las tareas llevadas a cabo en coctelería, para atender al cliente de forma que no se sienta defraudado.
- Conocer los instrumentos de medida, así como los recipientes de servicio para cada tipo de cóctel.
- Aprender a realizar diferentes tipos de cócteles.
- Preparar todos los elementos para aplicar decoraciones apropiadas a cada cóctel dándoloe un toque personal
- Formar a el/la trabajador/a para realizar, aconsejar al cliente y para mejorar la calidad en el servicio y su atención.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Introducción (3 horas) 1.1. Historia del cóctel 1.2. La restauración 1.3. El departamento de bar
Tema 2. Elementos, útiles y menaje necesarios para la coctelería (3 horas) 2.1. La estación central 2.2. Tipos, componentes y su función 2.3. Mise en place
Tema 3.Ttipos de cristalería que se usa en el servicio de cócteles (2 horas)
Tema 4.Normas para la preparación de cócteles (5 horas) 4.1. Introducción 4.2. Cómo preparar un buen cóctel 4.3. Pequeño decálogo para proceder
Tema 5. La presentación de la bebida y decoración (2 horas) 5.1. Utilización de elementos decorativos
Tema 6. Las combinaciones (10 horas) 6.1. Familias 6.2. Series 6.3. Coctelería internacional y nueva coctelería 6.4. Servicio

Tema 7. Preparación y confección de los siguientes cócteles (10 horas) 7.1. Preparar la estación central 7.2. Manejo de coctelera y mezclador 7.2.1. Elaboración de cócteles en la coctelera 7.2.2. Elaboración de los cócteles en vaso mezclador 7.3. Elaboración de cócteles 7.3.1. Cócteles sin alcohol 7.3.2. Cocteles con alcohol 7.3.3. Cócteles aperitivos 7.4. Preparar elementos de decoración 7.5. Dosificación de bebidas 7.6. Efectuar el servicio de estas bebidas en barra

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 95. PROMOCIÓN Y VENTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

En un sector tan complejo como el turismo, formado por diferentes subsectores que actualmente presentan unas exigencias y tendencias muy concretas que van a marcar el futuro del sector, nos enfrentamos a un cliente experimentado que se caracteriza por presentar nuevas formas de ocio y viaje, demandar nuevas experiencias, reclamar una atención personalizada y consumir productos/servicios diferenciados que huyen del tradicional modelo de turismo de masas. El cliente quiere sentirse único y en este proceso es necesaria una adecuada profesionalización y especialización de los/as trabajadores/as del sector.

En este marco, la acción formativa Promoción y venta de servicios turísticos, busca como fin último formar, capacitar y cualificar a los futuros trabajadores/as del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento de la actividad turística y de las empresas que lo componen. El uso y elección de los servicios turísticos se ha convertido no sólo en una experiencia que el cliente busca cuando elige un determinado destino o producto, sino en la principal motivación de viaje para muchos de ellos.

Por todas estas razones, a través de este proceso de aprendizaje, se pretende dotar a los/las participantes de los conocimientos necesarios sobre el sector turístico y cómo potenciar éste para mejorar la calidad de mismo, transmitir a los/as trabajadores/as la cultura y los beneficios del buen hacer para mejorar la calidad de la atención al cliente en el sector turístico y desarrollar actividades y aptitudes del/la alumno/a para saber aplicar las herramientas adecuadas. Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará al alumnado de un perfeccionamiento en sus competencias profesionales y en su cualificación que mejore su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir y conocer los elementos básicos que caracterizan el sector turístico.
- Identificar los principales destinos turísticos nacionales e internacionales.
- Capacitar al alumno para asesorar, vender y comercializar productos y servicios turísticos.
- Estudiar los distintos tipos de servicios de transporte y su gestión.
- Saber aplicar la normativa vigente

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Bloque 1: Productos, servicios y destinos turísticos

Tema 1. El turismo y la estructura del mercado turístico (3 horas) - Concepto de turismo. Evolución del concepto de turismo - El sistema turístico. Partes o subsistemas - La demanda turística. Tipos de demanda turística. Factores que determinan la demanda turística individual y agregada - La oferta turística. Componentes de la oferta turística - Evolución histórica del turismo. Situación y tendencias - Análisis de la oferta y comportamiento de la demanda turística española: destinos y productos asociados - Análisis de la oferta y comportamiento de la demanda internacional: destinos relevantes y productos asociados
Tema 2. El alojamiento como componente del producto turístico (2 horas) - La hostelería. Los establecimientos de alojamiento. Clasificaciones y características. - Relaciones entre las empresas de alojamiento y las agencias de viajes y touroperadores - Principales proveedores de alojamiento - Tipos de unidades de alojamiento y modalidades de estancia. Tipos de tarifas y condiciones de aplicación. Cadenas hoteleras. Centrales de reservas
Tema 3. El transporte como componente del servicio turístico (2 horas) - Transporte por carretera - Transporte por ferrocarril - Transporte acuático - Transporte aéreo
Tema 4. Otros elementos y componentes de los viajes combinados, excursiones y traslados (2 horas) - El transporte discrecional en autocar. Relaciones. Tarifas. Contrastes. Normativa - El alquiler de automóviles con y sin conductor. Tarifas. Seguros. Procedimiento de reservas. Bonos y boletines de presentación. El viaje combinado fly-drive - Los cruceros marítimos y fluviales y sus características. Tipos. Tarifas - Presentaciones. Reservas - Los servicios de acompañamiento y asistencia turística. El servicio de guía turístico - Los seguros de viaje y los contratos de asistencia en viaje. Gestión de visados y otra documentación requerida para los viajes
Tema 5. Principales destinos turísticos nacionales (2 horas) - Turismo de sol y playa - Turismo de naturaleza y turismo activo - Turismo cultural y religioso - Turismo profesional - Turismo social y de salud
Tema 6. Principales destinos turísticos internacionales (2 horas) - Europa - África - América del Norte - América Central y América del Sur - Asia - Oceanía

Bloque 2: asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos

Tema 1. La distribución turística (2 horas) - Concepto de distribución de servicios - Las agencias de viajes - Normativas y reglamentos reguladores de la actividad de las agencias de viajes - Las centrales de reservas - Análisis de la distribución turística en el mercado nacional e internacional - Análisis de las motivaciones turísticas y de los productos turísticos derivados - Los sistemas globales de distribución o GDS
Tema 2. La venta de alojamiento (2 horas) - Relaciones entre las empresas de alojamiento y las agencias de viajes - Fuentes informativas de la oferta de alojamiento - Reservas directas e indirectas - Configuraciones del canal en la venta de alojamiento - Tipos de tarifas y condiciones de aplicación - Bonos de alojamiento - Principales proveedores de alojamiento
Tema 3. La venta de transporte (2 horas) - El transporte aéreo regular - El transporte aéreo chárter - El transporte por carretera - El transporte marítimo - El transporte marítimo charter
Tema 4. La venta de viajes combinados (2 horas) - El producto turístico integrado - Relaciones entre touroperadores y agencias de viajes minoristas - Procedimientos de reservas - Principales touroperadores nacionales e internacionales
Tema 5. Otras ventas y servicios de las agencias de viajes (2 horas) - La venta de autos de alquiler - La venta de seguros de viaje y contratos asistencia en viaje - La venta de excursiones - Información sobre requisitos a los viajeros internacionales - Gestión de visados y otra documentación requerida para los viajes - Aplicación de cargos por gestión
Tema 6. El marketing y la promoción de ventas en las entidades de distribución turística (2 horas) - Concepto de marketing - Segmentación del mercado - El marketing mix - El plan de marketing - Marketing directo - Planes de promoción de ventas - El merchandising
Tema 7. Internet como canal de distribución turística (2 horas) - Las agencias de viajes virtuales - Las relaciones comerciales a través de internet: (B2B, B2C, B2A) - Utilidades de los sistemas online - Modelos de distribución turística a través de internet - Servidores online - Coste y rentabilidad de la distribución turística on-line
Tema 8. Páginas web de distribución turística y portales turísticos (2 horas) - El internauta como turista potencial y real - Criterios comerciales en el diseño comercial de sitios de distribución turística - Medios de pago en internet - Conflictos y reclamaciones on-line de clientes

Bloque 3: gestión de sistemas de distribución global (GDS)

Tema 1. Utilización de sistemas de distribución (GDS) y de aplicaciones informáticas de gestión de agencia de viajes (2 horas) - Los sistemas globales de distribución (GDS) - La distribución turística en internet - Programas de ventas o "Front office" - Gestión de expedientes de servicios, hojas de cotización, fichas de clientes, bonos, etc.

Bloque 4: Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo

Tema 1. La comunicación aplicada a la hostelería y al turismo (2 horas) -La comunicación óptima en la atención al cliente -Asociación de técnicas de comunicación con tipos de demanda más habituales -Resolución de problemas de comunicación
Tema 2. Atención al cliente en hostelería y turismo (2 horas) - La atención personalizada: armonización y reconducción de los clientes - El tratamiento de situaciones difíciles - Tipologías de clientes difíciles y su tratamiento - La protección de consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y Unión Europea

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 96. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El estilo de vida actual que llevamos hace que nuestra alimentación no sea, en algunos casos, la más adecuada por falta de tiempo, y en ocasiones recurrimos a fórmulas que no son muy saludables y naturales. A pesar de ello, y de manera positiva, existe cada vez más una preocupación por nuestra salud y bienestar. Es por esto, que los establecimientos de hostelería, deben preocuparse por ofrecer menús más saludables, que cumplan con unos criterios nutritivos e higiénicos acorde con las exigencias de el/la consumidor/a.

El curso Dietética y Nutrición pretende aportar a los/as participantes, todos los conocimientos necesarios que les permitan realizar dietas y menús adaptados a las características y demandas de cada consumidor/a, intentando mejorar su salud y a la vez su vida cotidiana. Los/as profesionales del sector hostelería podrán ofertar este servicio a sus consumidores/as mejorando el servicio prestado e incrementando la reputación del establecimiento.

El desarrollo de las capacidades que el/la alumno/a obtendrá, favorecerá su crecimiento personal y profesional, permitiéndole adquirir nuevas habilidades y competencias profesionales, que se traducen en el aumento de posibilidades de incorporación al mercado laboral, y de desarrollo, dentro de empresas del sector hostelería, así como de movilidad laboral, ayudando su adaptación a un entorno social y laboral continuamente en evolución.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formar a los/as empleados/a para que conozcan la diferencia entre los conceptos de dietética y nutrición.
- Preparar a los/as alumnos/as para que adquirieran el conocimiento sobre qué es una evaluación nutricional, cuándo se realiza, con qué finalidad y qué instrumentos se utilizan.
- Realizar un repaso sobre las dietas terapéuticas más importantes y haciendo hincapié en la dieta mediterránea.
- Proporcionar al alumnado la competencia de los diferentes nutrientes que intervienen en el metabolismo y la función de cada uno de ellos en el organismo humano.

- Mostrar a los/as alumnos/as la importancia de la nutrición en las distintas etapas de la vida.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Conceptos generales de nutrición y dietética (4 horas)
Tema 2. Fundamentos y técnicas de valoración nutricional (9 horas)
Tema 3. Técnicas para la elaboración de dietas (9 horas)
Tema 4. Conceptos y utilidades de la dietoterapia (3 horas)
Tema 5. Dietas adaptadas a pacientes con patologías (7 horas)
Tema 6. La alimentación colectiva como factor de salud (3 horas)

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 97. PROTOCOLO EN HOTELES

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El turismo es una actividad económica que contribuye entorno al 10% del PIB del país y es un motor importante en la creación de empleo tanto directo como indirecto. Es un sector complejo, formado por diferentes subsectores que actualmente presenta unas exigencias y tendencias muy concretas que van a marcar el devenir del sector. Nos enfrentamos a un cliente experimentado que se caracteriza por presentar nuevas formas de ocio y viaje, demanda nuevas experiencias, una atención personalizada y productos/servicios diferenciados que huyen del tradicional modelo de turismo de masas. Los clientes quieren sentirse únicos y en este proceso es necesaria una adecuada profesionalización y especialización de los trabajadores del sector.

En este marco, la presente acción formativa busca como fin último formar, capacitar y cualificar a los/as futuros/as trabajadores/as del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento de la actividad turística y de las empresas que lo componen. Empresas como los alojamientos que configuran una organización empresarial compuesta por diversos departamentos que requiere profesionales de muy diversos perfiles y que van a desempeñar tareas muy diferentes aunque persiguiendo un fin último y común establecido por cada organización.

En este contexto, la acción formativa Protocolo en Hoteles surge con la intención de facilitar las herramientas básicas que permitan especializar a los/as trabajadores/as de las empresas hoteleras en materia de protocolo, siendo éste área fundamental para una correcta atención al cliente y para una adecuada organización de eventos y suministro de servicios de restauración. Finalmente, este proceso educativo permitirá adaptar la cualificación de

los/as trabajadores/as del sector a las nuevas exigencias del mercado, mejorando sus habilidades y competencias para favorecer su inserción laboral y mejorar su desempeño profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir el concepto de protocolo y su vinculación con conceptos tales como ceremonial, etiqueta, urbanidad, relaciones públicas.
- Dotar de conocimiento al alumno/a del concepto central del protocolo: precedencia.
- Enseñar la regulación del protocolo oficial, referente al estado y sus diferentes instituciones. Así como del protocolo empresarial, referente a la empresa, la institución o corporación de la misma.
- Conocer los aspectos básicos en hostelería. Estudiando el criterio protocolario para adaptarlo al restaurante, a la colocación del menaje, la de la cristalería, la de la cubertería,…
- Dotar de aptitud a la hora de organizar un evento, con imaginación, creatividad y capacidad de sorprender.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Normas básicas del protocolo y la organización de actos. (5 horas) 1.1. Definición de protocolo. 1.2. La precedencia. 1.3. El protocolo como profesión. 1.4. Protocolo oficial. 1.5. Protocolo empresarial. 1.6. El programa protocolario. 1.7. La comunicación y el protocolo. 1.8. Glosario.

Tema 2. El protocolo en hostelería. (8 horas) 2.1. Aspectos básicos protocolo en hostelería. 2.2. Banquetes: mesas y ubicación de invitados. 2.3. Protocolo en la cocina. 2.4. Glosario.

Tema 3. Protocolo en hoteles. (10 horas) 3.1. Normas básicas de protocolo hotelero. 3.2. Manual de protocolo de un hotel. 3.3. Organización de eventos. 3.4. Glosario.

Tema 4. Detalles y reglas básicas. Herramienta clave del protocolo. (12 horas) 4.1. Tratamientos. 4.2. Protocolo en el vestir. 4.3. Protocolo en el restaurante. 4.4. Protocolo en la restauración para discapacitados. 4.5. Decoración y elementos gráficos. 4.6. El regalo. 4.7. Invitaciones. 4.8. Glosario.

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 95. EL ARROZ

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es uno de los sectores económicos que mayor número de empleos genera en España. Este hecho unido a que, en la actualidad, España es uno de los destinos de turismo gastronómico más importante hace que las empresas deban exigirse más a sí mismas y adaptar su oferta a la demanda de los clientes. Deben tomar conciencia de las necesidades y gustos de éstos, adaptando sus negocios y su personal para satisfacer al consumidor.

Con la acción formativa El Arroz, el/la participante va a adquirir conocimientos sobre las distintas variedades de arroces y su valor nutricional, su cultivo, mercado del arroz y recetas, así como habilidades necesarias para desenvolverse en la cocina y crear distintas recetas tradicionales e innovadoras con arroz, adaptándolas al gusto de el/la cliente/a y consiguiendo la satisfacción de los paladares más exquisitos.

La adquisición de estas nuevas habilidades y conocimientos profesionales, ayudará a el/la participante a adaptarse a un entorno social y laboral en continuo cambio y evolución, mejorando su empleabilidad y aumentando su desarrollo personal y profesional, así como sus expectativas de futuro dentro de las empresas del sector de la hostelería, ya sea como empleado/a o empresario/a.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer la historia del arroz y su cultivo.
- Identificar la gama de variedades de grano de arroz y clasificarla según forma, procedencia y tiempo de cocción.
- Comprender las tácticas, métodos y sugerencias relativas a la cocción y conservación del arroz.
- Aprender las recetas y la preparación del pilaf, el rissotto y la paella, entre otras.
- Estudiar diferentes platos de arroz presentados en sopas, wok, snacks, rellenos y postres.
- Profundizar en la utilización las distintas especias y colores que complementan el arroz.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Historia. (1 hora) Tema 2. El cultivo del arroz. (2 horas) Tema 3. Mercado. (2 horas) Tema 4. Práctica culinaria. (3 horas) Tema 5. Especias y colores. (2 horas) Tema 6. Pilaf. (3 horas) Tema 7. Risotto. (3 horas) Tema 8. Sopas. (3 horas) Tema 9. Bocaditos (snacks). (4 horas) Tema 10. Paella. (4 horas) Tema 11. En wok (3 horas) Tema 12. Rellenos. (3 horas) Tema 13. Arroz dulce. (2 horas)

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 99. PROTOCOLO EN LAS COMIDAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero está posicionado como una de las ramas económicas que más empleo genera en España. Actualmente, nos enfrentamos a un sector muy competitivo en continuo cambio y con unas tendencias muy concretas que van a definir su evolución y que deben ser gestionadas por las empresas que lo trabajan y por parte de los profesionales que lo integran. Tenemos a un cliente muy exigente que valora muy positivamente la atención que recibe, que busca productos que los diferencie y que exige unos parámetros muy concretos en materia de calidad.

En este marco, la acción formativa Protocolo en las comidas, nace con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero en materia de protocolo, siendo éste un área fundamental para una correcta atención al cliente y para una adecuada organización de eventos y suministro de servicios de restauración. Finalmente, este proceso educativo permitirá adaptar la cualificación de los/as trabajadores/as del sector a las nuevas exigencias del mercado, mejorando sus habilidades y competencias para favorecer su inserción laboral y mejorar su desempeño profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las principales técnicas de protocolo a seguir en una celebración y su evolución histórica.
- Distinguir las actuaciones protocolarias a adoptar en los actos desarrollados en torno a una mesa.
- Diferenciar los comportamientos y sistemas de indicación del protocolo en banquetes y comidas numerosas.
- Elaborar un menú adaptado a las características de los comensales de un acto en función del orden adecuado de servicio de los alimentos.
- Adquirir los conocimientos necesarios para apreciar las distintas cualidades del vino, y realizar correctamente la elección del mismo en distintos eventos.
- Organizar comidas de trabajo adaptadas a las características de los comensales y a las normas protocolarias existentes para ese tipo de actos.
- Conocer la evolución que ha sufrido el protocolo en el mundo de la restauración y la hostelería y sus características.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO: INTRODUCCIÓN

TEMA 1.- LA HISTORIA (3 horas) - Antecedentes históricos
TEMA 2.- LA MESA (5 horas) - Tipos de mesa - Tipos de presidencias y sistemas de colocación de comensales - Otros criterios de colocación de los comensales - Elementos y decoración de la mesa - Comportamiento en la mesa
TEMA 3.- BANQUETES Y COMIDAS NUMEROSAS (5 horas) - La organización de los banquetes - Tipos de comedor - Sistemas de indicación del protocolo - Los brindis y discursos
TEMA 4.- EL MENÚ (5 horas) - La elaboración del menú y el orden de servicio de los alimentos - La minuta
TEMA 5.- EL VINO (6 horas) - El vino y otras bebidas - Maridaje de alimentos y vinos - Servicio de las bebidas
TEMA 6.- OTRAS FORMAS DE INVITAR (4 horas) - Invitar como complemento a un acto o como acto propio
TEMA 7.- COMIDAS DE TRABAJO (4 horas) - Comidas de trabajo. Características
TEMA 8.- LA RESTAURACIÓN Y HOTELERÍA EN EL PROTOCOLO (3 horas) - Historia y características.

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 100. PROYECTOS DE ANIMACIÓN TURÍSTICA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

En un sector tan complejo como el turismo, formado por diferentes subsectores que actualmente presentan unas exigencias y tendencias muy concretas que van a marcar el futuro del sector, nos enfrentamos a un cliente experimentado que se caracteriza por presentar nuevas formas de ocio y viaje, demandar nuevas experiencias, reclamar una atención personalizada y consumir productos/servicios diferenciados que huyen del tradicional modelo de turismo de masas. El cliente quiere sentirse único y en este proceso es necesaria una adecuada profesionalización y especialización de los/as trabajadores/as del sector.

En este marco, la acción formativa Proyectos de Animación Turística, busca como fin último formar, capacitar y cualificar a los futuros trabajadores/as del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento de la actividad turística y de las empresas que lo componen. La animación turística se ha convertido no sólo en una actividad que aporta valor añadido a la experiencia que el cliente busca cuando elige un determinado destino o producto, sino en la principal motivación de viaje para muchos de ellos.

Por todas estas razones, a través de este proceso de aprendizaje, se pretende dotar a los/las participantes de los conocimientos necesarios sobre el sector hostelero y turístico y cómo potenciar éste para mejorar la calidad de mismo, transmitir a los/as trabajadores/as la cultura y los beneficios del buen hacer para mejorar la calidad de la atención al cliente en el sector turístico y desarrollar actividades y aptitudes del/la alumno/a para saber aplicar las herramientas adecuadas. Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará al alumnado de un perfeccionamiento en sus competencias profesionales y en su cualificación que mejore su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Tomar conciencia de la misión del animador/a ante el cliente y ante la empresa.
- Aprender a distinguir entre los diferentes tipos de clientes que hay, sus peculiaridades, sus actitudes, sus preferencias vacacionales y las técnicas que puede aplicar, para gestionar esas diferencias de una forma satisfactoria.
- Adquirir una metodología que permita el desarrollo de un trabajo profesional.
- Conocer los instrumentos de un/a animador/a para el ejercicio de su trabajo, y la aplicación de los mismos.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. La animación turística (10 horas) - Aspectos históricos y conceptuales: diferentes conceptos y definiciones de animación - La animación en la sociedad actual: tendencias - La figura del animador turístico: perfil, funciones, tareas y deontología profesional - Destinatarios, espacios y ámbitos de desarrollo de la animación turística - Colectivos con necesidades especiales - Entidades, empresas y organismos demandantes de servicios de animación turística - Otros
Tema 2. Técnicas de programación en animación turística (8 horas) - Criterios de programación - Modelos de programa
Tema 3. La promoción y la comunicación comercial en animación turística (7 horas) - El plan de promoción y comunicación de proyectos de animación turística - Técnicas de promoción y comunicación
Tema 4. La información en animación turística (10 horas) - Búsqueda, análisis y tratamiento de la información en animación turística - Técnicas y procedimientos de obtención de información - La interpretación de la información - Técnicas e instrumentos de evaluación en animación turística - Tratamiento y organización de la información de evaluación en animación turística

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 101. RECURSOS TURÍSTICO-CULTURALES

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	NO	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Hoy en día, aun con la reciente crisis económica, el sector turístico ha generado una gran demanda de profesionales que necesita cubrir muchos puestos laborales. La figura del promotor de los recursos turístico culturales, se ha convertido en un perfil necesario dentro de la actividad turística y cada vez más se precisan personas cualificadas que sepan y conozcan su entorno y sean capaces de dar a conocerlo a las personas que lo visitan.

Con la participación en el curso de Recursos turístico-culturales, los/as participantes van a adquirir las destrezas, habilidades y conocimientos profesionales que les permitan acceder profesionalmente al mercado laboral. El/la alumno/a aprenderá los conocimientos básicos necesarios para desarrollar correctamente y con soltura las labores propias de un promotor de recursos turístico culturales del entorno en el cual desarrolle su actividad profesional, siendo capaz de buscar la máxima información sobre dichos recursos para ofrecer así, una correcta transmisión de la información recopilada adaptada al público receptivo.

Además, participará en la difusión de la historia, artesanía, costumbres del entorno en el que nos encontremos, dotando de gran importancia las visitas culturales guiadas que se hagan de la zona y de cada uno de sus atractivos turísticos. La adquisición de nuevas habilidades favorecerá a los/as usuarios/as en su crecimiento personal y laboral, mejorando sus perspectivas de futuro, de modo que se aumente sus posibilidades de empleo y la posibilidad de desarrollo dentro de empresas del sector hostelería.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las principales fuentes de información turísticas.
- Identificar y manejar los distintos soportes informativos enfocados a la difusión del patrimonio turístico-cultural.

- Acercarnos a la estructura del mercado turístico (oferta/demanda).
- Aprender a buscar recursos turísticos.
- Conocer el valor de la historia, patrimonio cultural y todas sus variantes.
- Estudiar los agentes e infraestructura que intervienen en la planificación turística.
- Aprender a programar las actividades turísticas.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Técnicas de búsqueda y selección de información sobre recursos turísticos culturales del entorno regional y local. (3 horas) - Fuentes de información turística primarias y secundarias sobre bienes de interés cultural, otros recursos de esta naturaleza y recursos turísticos de carácter general: identificación, discriminación, contraste y selección - Soportes informativos y medios de acceso a la información sobre bienes de interés cultural y otros recursos de esta naturaleza - Recursos patrimoniales: museos, monumentos, patrimonio histórico, artístico, cultural y otros bienes de interés cultural - Recursos turísticos de interés general - Contexto geográfico, histórico, artístico, económico y cultural - Infraestructura básica: accesos, abastecimientos, transportes y otros - Infraestructura turística: alojamientos, servicios de restauración, oferta recreativa y otros - Proveedores de servicios - Rutas e itinerarios, visitas u otras actividades culturales susceptibles de programación

Tema 2. Interpretación y procesamiento de información sobre recursos turístico culturales del entorno regional y local. (4 horas) - Organización de la información - Procesamiento de la información - Actualización de la información - Adaptación de la información en función de tipos de grupos o turistas destinatarios. - Integración e interrelación de información

Tema 3. Transmisión de información sobre bienes de interés cultural y otros recursos culturales a turistas y visitantes. (4 horas) - Comunicación de información según tipos de hipotéticos receptores - Respuestas a preguntas, dudas y necesidades de supuesta información demandada - Control del tiempo disponible para la transmisión de tiempo disponible

Tema 4. La historia general, regional y local como recurso informativo. (4 horas) - Fuentes y terminología de carácter histórico. Periodización. - Prehistoria e historia regional y local - Interpretación de las influencias de otros pueblos, culturas o civilizaciones en la configuración histórico-patrimonial del entorno regional y local

Tema 5. La historia del arte general, regional y local como recurso informativo. (4 horas) - Terminología. Materiales y técnicas. Estilos. Fuentes para el estudio - Arte prehistórico y de las primeras civilizaciones - Movimientos y estilos artísticos - Artes suntuarias. Artesanías - Principales referencias en el entorno regional y local

Tema 6. La geografía humana como recurso informativo. (4 horas) - Geografía humana. Nociones básicas, terminología y fenómenos característicos. Su relación con la geografía física - Geografía humana regional y local - La fusión de la naturaleza y el hombre: el ámbito rural - Peculiaridades de la geografía humana en el entorno regional y local

Tema 7. Patrimonio histórico-artístico y cultural. (4 horas) - Diferenciación de conceptos generales - Aspectos legales. Niveles de protección. El patrimonio de la humanidad. El papel de la UNESCO. Los bienes de interés cultural o BIC - Restauración y conservación. Enfoques y técnicas - Museología: diferenciación, clasificación y aspectos técnicos. Geografía descriptiva de los museos. Ámbito regional y local - Patrimonio etnográfico y antropológico. El patrimonio intangible. Manifestaciones festivas y religiosas - Tradiciones, leyendas, hábitos y costumbres particulares. Vida cotidiana. Manifestaciones musicales - Gastronomía - Otros aspectos culturales de interés - Principales referencias en el entorno regional y local

Tema 8. Diversidad cultural. (4 horas) - Definiciones de cultura - Diferentes culturas y fundamentos que le son propios - Comparación entre aspectos fundamentales de los sistemas filosóficos occidentales y no occidentales - Distintas manifestaciones del hecho religioso - Modos y maneras. Nociones básicas de protocolo y maneras bien vistas en diferentes culturas. - Atención especial a los posibles malentendidos: elementos similares con significados dispares

Tema 9. Información para visitas culturales guiadas. (4 horas) - Introducción a la interpretación del patrimonio: disciplina y profesión emergente - Medios interpretativos: personales y no personales

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 102. EL CAFE: HISTORIA, USO Y DEGUSTACION

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Vivimos en una sociedad, en la que el consumo de café es cada vez mayor, y la exigencia de la clientela va en aumento, dado por sus valores energizantes, sus propiedades, y sus características gustativas, como por la manera de tomarlo, existe un mundo en auge alrededor de esta bebida. Por lo que una mayor especialización, repercute de manera positiva, en el/la trabajador/a.

El objetivo que pretende la acción formativa El Café: historia, uso y degustación, es que el/la alumno/a sepa, conozca y desarrolle de manera práctica lo que la preparación, degustación y presentación de esta bebida conlleva, para que se cualifique y adquiera las habilidades necesarias, provocando un aumento en la calidad y la productividad, tanto persona como empresarial. Para ello, hacer hincapié tanto en sus orígenes como en su leyenda, pasando por las diferentes formas de prepararlo.

Es por ello, que debe aprovecharse esta brecha en el mercado, para intentar que los/as alumnos/as participantes de este curso, aprendan las nociones necesarias con el fin de desarrollar esta actividad en el mercado laboral, lo que supone futuras ofertas de empleo más óptimas para su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer los orígenes, leyendas e historia del café.
- Hacer un repaso de los conocimientos de la planta, el fruto, la recolección y el secado del grano.
- Adquirir conocimientos sobre las diferentes formas de preparar el café.
- Aprender los diferentes tipos de café que existen

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1-Homenaje al café. (1 hora) Tema 2- Orígenes del café. (2 horas) Tema 3- Leyendas del café. (2 horas) Tema 4- Primeras referencias. (1 hora) Tema 5- Historia. (1 hora) Tema 6- Los grandes del café latinoamericano. (2 hora) Tema 7- El nombre del café. (1 hora) Tema 8- El café, una polémica constante. (1 hora) Tema 9- La cafeína. (1 hora) Tema 10- Planta, fruto y terreno de cultivo. (2 horas) Tema 11- Recolección y secado. (1 hora) Tema 12- Clases de café. (2 horas) Tema 13- Los diferentes tipos de café. (1 hora) Tema 14- El tostado y la molienda. (1 hora) Tema 15- Modo de preparar el café. (2 horas) Tema 16- El café con leche. (2 horas) Tema 17- Café, copa y puro. (1 hora) Tema 18- Los cafés y su historia. (2 horas) Tema 19- El café de Pombo, de Madrid. (1 hora) Tema 20- El café Els Quatre Gats, de Barcelona. (1 hora) Tema 21- Los cafés cantantes de Andalucía. (1 hora) Tema 22- Los cafés de París. (1 hora) Tema 23- Lectura de los Posos del café. (1 hora) Tema 24- Frases célebres sobre el café. (1 hora) Tema 25- Curiosidades sobre el café. (1 hora) Tema 26- Recetario del café. (2 horas)

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado

Acción 103. EL JAMÓN Y SU CORTE

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Actualmente, a todos los niveles de mercado, nos encontramos con sectores con alto nivel de competencia. En este contexto las organizaciones hosteleras se esfuerzan en obtener el máximo rendimiento de sus puntos fuertes y poder adaptarse a los nuevos cambios para ofrecer al cliente los mejores servicios a todos los niveles, que les permitan tanto permanecer en mercado, como evolucionar a otros campos del mismo sector.

La acción formativa de El Jamón y su Corte aporta conocimientos a los/las trabajadores/as del sector de la Hostelería acerca de los procesos de salado, ubicación, condiciones y tiempos de estancia en bodega del jamón. Podrán conocer su clasificación, diferenciar entre jamón y paletilla y saber qué cualidades y condiciones son las idóneas para comprar un buen jamón.

De este modo, los/ las participantes verán una aportación más a sus aptitudes, que, a fin de sostener su empleabilidad o mejora de su ubicación en el mercado laboral, añadirá prosperidad a su cualificación, lo que llevará a conseguir sus metas en el continuo mercado evolutivo actual.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar a los/las participantes los conocimientos para valorar los procesos de elaboración del jamón serrano, desde su punto de salado hasta el mantenimiento y conservación del mismo en la bodega.
- Dotar al alumno/a de los conocimientos de la situación óptima de la bodega y los tiempos de permanencia del producto en la misma.
- Establecer aptitudes para saber distinguir el jamón según sus categorías.

- Asignar a los/las trabajadores bases para diferenciar las cualidades del jamón y de la paleta.
- Establecer los conocimientos imprescindibles para la adquisición de un jamón de primera calidad y sabor.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

1.- El mundo del ibérico. (1 hora) 2.- La dehesa, el paraíso del cerdo ibérico. (1 hora) 3.- La montanera, la bellota. (1 hora) 4.- El cerdo, la raza ibérica. (2 horas) 5.- El salado y el asentamiento. (2 horas) 6.- El secadero. (2 horas) 7.- La bodega. (2 horas) 8.- El jamón, un saludable manjar. (2 horas) 9.- El jamón y sus categorías. (2 horas) 10.- El tocino. (2 horas) 11.- El corte. (2 horas) 12.- Consejos generales. (2 horas) 13.- Utensilios. (2 horas) 14.- Loncha a loncha. (2 horas) 15.- La paleta y su corte. (2 horas) 16.- Cala y cata. (2 horas) 17.- Otros elaborados ibéricos. (2 horas) 18.- Decálogo para comprar un buen jamón. (2 horas) 19.- Decálogo para aprovechar un buen jamón. (2 horas)

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 104. SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las vertientes económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados, tanto a nivel nacional como internacional, hace imprescindible que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector.

Por este motivo, la acción formativa Servicio en restaurante y bares, surge con el objetivo de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico, y, además, pretende facultar a el/la trabajador/a para asesorar a los/as clientes/as, con un correcto comportamiento, sobre los productos ofrecidos, de modo que se adapte a los intereses económicos del establecimiento de hostelería.

A través de esta formación, se persigue que los/as trabajadores/as mejoren su cualificación y profesionalización para aumentar sus posibilidades de inserción laboral y de desarrollo de su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formar a el/la alumno/a en los conocimientos necesarios para organizar, coordinar y efectuar el correcto montaje del establecimiento en coordinación con otros departamentos, dependiendo del tipo de servicio, además de realizar una correcta carta de menús y sugerencias, según ingredientes y elaboraciones que los conforman.

- Capacitar a los/as participantes en habilidades para la utilización, mantenimiento y manejo de instrumentos necesarios para el desempeño de sus tareas, uso de cubiertos, bandejas, fuentes y demás utensilios que intervienen en el servicio, además del montaje del mobiliario para comidas, banquetes, buffets, y su respectiva decoración, así como el correcto desmontaje y desbarase del servicio.
- Instruir a el/la trabajador/a para la realización del trinchado de carnes, desespinado de pescados, preparación de mariscos y demás elaboraciones a la vista de el/la consumidor/a.
- Dotar de los conocimientos necesarios al alumnado, para el servicio de vinos, cervezas, cócteles, y demás bebidas tanto alcohólicas como sin alcohol, de manera que tenga un conocimiento de las distintas variedades, tipos, recetas y la manera de servirlos.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1: Introducción al restaurante (1 hora) 1.1. Deontología de la profesión. 1.2. Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa. 1.3. Comunicación. 1.4. El restaurante-comedor y sus dependencias.
Tema 2: La brigada (1 hora) 2.1. Los uniformes. 2.2. Relaciones del comedor con otros departamentos.
Tema 3: El mobiliario (2 horas) 3.1. El material de trabajo. 3.2. Los condimentos.
Tema 4: Mise en place y organización del rango (2 horas) 4.1. Introducción 4.2. Organización del rango.
Tema 5: Manejo de campanas, bandejas, fuentes y carros (1 hora)
Tema 6: La comanda (2 horas) 6.1. Recepción y acomodo del cliente, 6.2. Toma de comandas 6.3. Tramitación y seguimiento de la comanda 6.4. Comanda de vinos 6.5. Despedida de clientes.
Tema 7: Servicio al cliente y desbarasado, doblaje de mesas (2 horas) 7.1. Introducción 7.2. Buffet de servicio. 7.3. Trinchado y desespinado 7.4. El trinchado de carnes, de aves y de pescados. 7.5. La preparación de mariscos: trinchado y pelado. 7.6. Cortes especiales: jamón serrano y salmón ahumado.
Tema 8: Los vinos y su servicio (2 horas) 8.1 Fermentación de la uva y composición del vino 8.2. Tipos. 8.3. Elaboración y crianza del vino. 8.4. Vinos generosos y espumosos. 8.5. Servicio de los vinos.
Tema 9: El bar y su mise en place (2 horas) 9.1. El servicio de mostrador. 9.2. Clases y características. 9.3. La mise en place del bar. 9.4. Clasificación general de las bebidas 9.5. No alcohólicas y alcohólicas. 9.6. Los vales de extracción.
Tema 10: El servicio en el bar (2 horas) 10.1. Servicio en la barra, en las mesas, de aperitivos, de plancha. 10.2. Condiciones básicas de los alimentos en el bar. 10.3. La carta del bar. 10.4. Las infusiones. 10.5. Servicio del chocolate.
Tema 11: Iniciación a la coctelería (2 horas) 11.1. Elaboración de cócteles. 11.2. Series de coctelería. 11.3. Naturaleza de otras bebidas. 11.4. Servicio de vinos espirituosos y otras bebidas. 11.5. Recetario de coctelería.
Tema 12: Buffets/servicio de desayunos/servicio de habitaciones (2 horas) 12.1 Características y clases de buffets. 12.2. Montaje de mesas de desayunos. 12.3. Servicio de habitaciones.
Tema 13: Montaje de mesas especiales (2 horas) 13.1. Banquetes y reuniones.
Tema 14: Menús y cartas (2 horas) 14.1. La confección de menús y cartas. 14.2. Composición e ingredientes de menús y cartas. 14.3. Guarniciones. 14.4. Postres y helados. 14.5. Confección de la carta de vinos.
Tema 15: Fondos y salsas (2 horas) 15.1. Platos preparados a la vista del cliente. 15.2. Servicio de salsas. 15.3. Mostazas. 15.4. Ensaladas.
Tema 16: Los postres y los quesos (1 hora) 16.1. Los postres: introducción. 16.2. El queso: introducción.
Tema 17: Organización del restaurante (1 hora) 17.1. Planificación del comedor. 17.2. La distribución del personal. 17.3. La dirección de sistemas de limpieza e higiene.
Tema 18: Beneficio y riesgo en las ventas (1 hora) 18.1. Introducción.
Tema 19: Facturación y cobro (1 hora) 19.1. Introducción. 19.2. El cajero – Facturista en el comedor.
Tema 20: Reclamaciones (1 hora) 20.1. Las reclamaciones. 20.2. Resoluciones. Tema 21 Inventario (1 hora) 21.1. Definición. 21.2. Bodeguilla del día.
Temas 22: Selección e instrucción de personal (1 hora) 22.1. El puesto de trabajo. 22.2. Reclutamiento y selección. 22.3. La formación.

Tema 23: El cigarro puro (1 hora) 23.1. Origen de los cigarros puros. 23.2. Estructura y partes de un cigarro. 23.3. Elaboración de un cigarro. 23.4. Clasificación de los cigarros. 23.5. Guía del cigarro puro. 23.6. La cata. 26.7. Maridaje.

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 105. ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

El sector hostelero es uno de los sectores económicos que mayor número de empleos genera en España. Este hecho unido a que, en la actualidad, España es uno de los destinos de turismo gastronómico más importante hace que las empresas deban exigirse más a sí mismas y adaptar su oferta a la demanda de los clientes. Deben tomar conciencia de las necesidades y gustos de éstos, adaptando sus negocios y su personal para satisfacer al consumidor.

La acción formativa Elaboraciones básicas para pastelería-repostería surge con la intención de educar, capacitar y cualificar a los/as empleados/as del sector hostelero con el fin de que éstos obtengan las competencias requeridas para preelaborar, preparar y presentar recetas básicas de pastelería y repostería, pudiendo adaptar la oferta a las exigencias de los/as consumidores/as.

La formación en este área, dotará a los/as alumnos/as de los conocimientos necesarios para el desempeño de sus funciones y proporcionándoles habilidades para el manejo de las técnicas básicas reposteras, lo que perfeccionará sus competencias y aumentará sus posibilidades de inserción o mejora laboral.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las herramientas, maquinaria y utillaje más comúnmente utilizado en las preparaciones reposteras.
- Descubrir los principales ingredientes utilizados en la elaboración de las recetas y sus características.
- Estudiar las materias primas y las preparaciones básicas, así como los elementos de decoración que se pueden utilizar.
- Aprender los fundamentos y técnicas de preparación de las principales elaboraciones de pastelería-repostería (semifríos, baños, cremas, chocolates...).

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería. (4 horas) 1.1 Características de la maquinaria utilizada. 1.2 Batería, distintos moldes y sus características. 1.3 Utillaje y herramientas.
Tema 2. Materias primas (10 horas) 2.1 Harina: distintas clases y usos. 2.2 Mantequilla y otras grasas. 2.3 Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes. 2.4 Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate. 2.5 Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.) 2.6 Almendras y otros frutos secos. 2.7 Huevos y ovoproductos. 2.8 Gelatinas, especias,… 2.9 Distintas clases de "mix" 2.10 Productos de decoración.
Tema 3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería. (7 horas) 3.1 Materias primas empleadas en repostería. 3.2 Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización. 3.3 Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización. 3.4 Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.
Tema 4. Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales (8 horas) 4.1 Asar al horno 4.2 Freír en aceite 4.3 Saltear en aceite y en mantequilla. 4.4 Hervir y cocer al vapor.
Tema 5. Postres elementales. (6 horas) 5.1 Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones 5.2 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 106. LA COCINA ANDALUZA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

La gastronomía andaluza es un referente dentro de la cocina española, siendo uno de los focos de captación de consumidores/as más relevante de nuestro país, tanto a nivel nacional como internacional, y que da como resultado un motor económico muy significativo para la región, tanto por su oferta en locales de restauración, como por tipología de ingredientes, muy característicos de la cocina mediterránea, que han llevado a considerar a este sector uno de los puntos de mayor atracción turística en nuestro país. Esto exige que se mantengan actualizados los conocimientos en aspectos destacados como ingredientes, confección de platos típicos y tendencias que vayan emergiendo, con el fin de poder ofrecer mejoras al público demandante de estas premisas.

La acción formativa La cocina Andaluza, surge con la intención de educar, capacitar y cualificar a los/as empleados/as del sector hostelero, con el fin de que éstos obtengan las competencias requeridas, y así renovar sus conocimientos para, de esta forma, llegar a un mayor número de consumidores/as.

La formación en este área, dotará a los/as alumnos/as los conocimientos necesarios para poder llegar a cubrir las necesidades de los/as consumidores/as, permitiéndoles adaptarse a los cambios producidos, y así aportarles habilidades para el desarrollo y elaboración de recetas propias de la cocina andaluza, perfeccionando sus competencias y aumentando su número de posibilidades de inserción laboral.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Perfeccionar los conocimientos teóricos y prácticos sobre las técnicas de elaboración de recetas culinarias propias de Andalucía.
- Conocer las principales salsas y aderezos utilizados en la cocina andaluza.
- Dar a conocer recetas andaluzas para la elaboración de distintos platos de carnes, pescados y legumbres.
- Aprender a elaborar postres y dulces típicos de la región andaluza.
- Capacitar a los profesionales para la elaboración y presentación de platos típicos.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1- Introducción (3 horas)
Tema 2- Fondos, salsas y adobos (4 horas)
Tema 3- Gazpachos, sopas y ajos blancos (4 horas)
Tema 4- Ensaladas (4 horas)
Tema 5- Huevos y arroces (4 horas)
Tema 6- Potajes, verduras y legumbres (4 horas)
Tema 7- Pescados y mariscos (4 horas)
Tema 8- Carnes, aves y caza (4 horas) T
ema 9- Postres y dulces (4 horas)

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 107. ENOLOGÍA: VINOS, AGUARDIENTES Y LICORES

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Actualmente la enología se ha convertido en una disciplina con un peso trascendental dentro del sector hostelero y por extensión del sector turístico. Esta circunstancia, incluso ha impulsado la aparición de una nueva tipología turística denominada Turismo Enológico o Enoturismo cuya principal motivación de viaje es el mundo del vino y todo lo que conlleva. El conocimiento en materia de Enología: Vinos, Aguardientes y Licores, aporta tanto a las empresas hosteleras como a los/as profesionales del sector una oportunidad de negocio y de desarrollo profesional.

En este contexto, la presente acción formativa surge con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero en el mundo de la enología y demás bebidas destiladas con el fin de

perfeccionar sus competencias y habilidades para impulsar una mejora en su desempeño profesional y en sus posibilidades de inserción laboral.

De esta manera también se abren nuevas posibilidades profesionales para que los/as trabajadores/as del sector hostelero puedan desempeñar puestos de trabajo que requieren mayor cualificación profesional como puede ser el caso de el/la Sumiller, puesto de trabajo cada vez más demandado por las empresas hosteleras y que supone un ascenso profesional por parte de los/las profesionales del sector por las exigencias de especialización en las funciones a desempeñar y las opciones de mejora laboral que permite.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Situar a el/la alumno/a desde el comienzo de la historia del vino hasta nuestros días.
- Formar a el/la trabajador/a en todo lo referente a la presentación del vino y sus técnicas de cata (sentidos utilizados, sabores elementales, servicio del vino, temperatura...).
- Transmitir con profundidad los conocimientos necesarios sobre el aguardiente o licor que se sirve en cada momento (origen, elaboración, características...).
- Instruir a el/la participante con nociones básicas acerca de la elaboración de vinos blancos, tintos, rosados, espumosos, etc., así como la composición de los diferentes vinos.
- Dar a conocer las variedades de vinos españoles y sus denominaciones geográficas.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Historia del vino (1 hora) 1.1 Introducción 1.2. Los orígenes 1.3. Griegos y romanos 1.4. Edad media 1.5. Siglo XIX 1.6. La dieta mediterránea 1.7. La uva y sus componentes 1.8. Fermentación de la uva, composición del vino 1.9. Generalidades en la elaboración y clasificación del vino
Tema 2. La geografía vinícola española: el I.N.D.O. y las D.O. (2 horas) 2.1. Características generales 2.2. Denominaciones de origen españolas 2.3. Variedades de uva 2.4. Vinos internacionales
Tema 3. Presentación y cata de vinos (4 horas) 3.1. Introducción 3.2. Condiciones para la cata 3.3. El proceso de la cata 3.4. La técnica de la cata de vinos. La cata del cava. La cata de vinos espumosos 3.5. Copa de vino y útiles de cata 3.6. Servicio del vino 3.7. Maridaje y temperatura del servicio de los vinos 3.8. La conservación del vino
Tema 4. Elaboración de vinos blancos, tintos, rosados y claretes. (2 horas) 4.1. Fermentación. Composición del mosto y del vino 4.2. Vinos blancos, tintos, rosados y claretes
Tema 5. Elaboración de vinos espumosos y gasificados. (1 hora) 5.1. Definiciones 5.2. Elaboración de vinos espumosos
Tema 6. Elaboración de licores (3 horas) 6.1. Los licores 6.2. Elaboración de licores y aguardientes 6.3. Tipos de aguardientes y licores
Tema 7. Vinos de licor (2 horas) 7.1. Fino, amontillado y oloroso 7.2. Vinos rancios 7.3. Vinos de málaga
Tema 8. Vinos varietales (2 horas) 8.1. Vinos varietales blancos 8.2. Vinos varietales tintos
Tema 9. Otros aguardientes de vino (2 horas) 9.1. Otros aguardientes de vino 9.2. Los aguardientes de residuos de uva o de vino
Tema 10. El cognac y el armagnac (2 horas) 10.1. El cognac 10.2. El armagnac
Tema 11. Aguardientes de sidra (2 horas) 11.1. El calvados 11.2. El applejack
Tema 12. Aguardientes de tubérculos y cereales. Akuavits, snaps, ginebra, vodka y whisky (3 horas) 12.1. Los akuavits 12.2. Los snaps 12.3. La ginebra 12.4. El vodka 12.5. El whisky 12.6. El sake
Tema 13. El ron y el tequila (3 horas) 13.1. El ron 13.2. La cachaça 13.3. Los aguardientes de caña 13.4. El tequila 13.5. El mezcal 13.6. Los aguardientes de fruta
Tema 14. Otras bebidas. La cerveza (3 horas) 14.1. La cerveza 14.2. El oporto 14.3. El pacharán de Navarra y el de Andalucía
Tema 15. Cata de destilados (3 horas) 15.1. Cata de destilados 15.2. Técnica de dilución con agua desmineralizada

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 108. FABRICACIÓN DE PANES Y DULCES

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Las empresas del sector de la hostelería están desarrollando tácticas para poder adaptarse a la continua evolución que están sufriendo, y con ello formar parte de un mercado que sigue creciendo hacia nuevos horizontes y estrategias. Hoy día este tipo de mercado está en pleno auge como la nueva pastelería creativa.

Con la acción formativa Fabricación de Panes y Dulces, el/la alumno/a va a obtener los conocimientos necesarios para poder distinguir las variedades de panes y dulces que existen, así como las distintas maneras de elaborarlos y los ingredientes para ello, aprendiendo también los procesos necesarios para su elaboración.

Estas nuevas capacidades que el/la alumno/a va a desarrollar, favorecerán su crecimiento personal y profesional con lo que aumentarán las posibilidades de incorporarse al mercado laboral desarrollando sus conocimientos en las empresas del sector de la hostelería o en su propio negocio.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formar a los/as alumnos/as en los distintos tipos de técnicas y procesos de panificación.
- Dotar a los/as participantes de los conocimientos necesarios acerca de la molienda, elaboración, fermentación, amasado, horneado y conservación del pan.
- Proporcionar a él/a alumno/a un conocimiento general sobre la panificación en el mundo y los diferentes cereales empleados en la panificación
- Dar a conocer a él/a alumno/a los diferentes ingredientes funcionales que participan en el proceso de fermentación de la masa.
- Mostrar a el/la alumno/a las diferentes técnicas sobre el amasado, enfriamiento, congelación, alteración y envejecimiento del pan.
- Los/as participantes aprenderán a aplicar los conceptos teóricos al mundo laboral y a poner en práctica las diferentes técnicas de la fabricación del pan.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Procesos de planificación. (2 horas) Tema 2. Ingredientes funcionales. (3 horas) Tema 3. Amasado y procesado de la masa. (4 horas) Tema 4. Fermentación, horneado y enfriamiento. (4 horas) Tema 5. Fermentación controlada y congelada de la masa. (3 horas) Tema 6. Aplicación de bases de datos de conocimientos. (2 horas) Tema 7. Panificación en el mundo. (2 horas) Tema 8. Productos fermentados especiales. (3 horas) Tema 9: Alteración y envejecimiento. (3 horas) Tema 10. Fundamentos de la formación de la masa. (4 horas) Tema 11. La molienda. (3 horas) Tema 12. Otros cereales en panificación (2 horas).

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 109. GESTIÓN DE ALMACÉN Y SUMINISTRO EN EMPRESAS DE HOSTELERÍA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

En la actualidad, las empresas que pretendan ser competitivas en el mercado, necesitarán calcular y valorar las ventajas que puede generarles la administración correcta de sus almacenes. En este sentido, se hace necesario concebir, preparar y plasmar un procedimiento de almacenaje incorporado en los flujos de materiales y de información para incluirlo como un elemento más de la cadena logística de la empresa. Por otro lado es imprescindible para una óptima coordinación controlar el flujo de materiales y de información en el diseño y gestión del almacén, englobando desde la entrada y recepción de producto, hasta la disposición en el almacén, la admisión de pedidos y las expediciones.

El curso Gestión de Almacén y Suministro en Empresas de Hostelería es un excelente recurso formativo para el desarrollo de profesionales del almacenaje y los suministros en la logística empresarial. El objetivo es aprender a optimizar los recursos e infraestructuras que intervienen en la gestión de los almacenes y la preparación de los pedidos. El desarrollo de las capacidades de el/la alumno/a, favorecerá el conocimiento y la aplicación de las herramientas y técnicas más avanzadas que permitan facilitar las tareas administrativas y humanas en los diferentes procesos de la administración de almacenes e inventarios y sobre todo, que permitan optimizar los recursos financieros y materiales de una manera muy importante en los resultados del negocio.

La adquisición de nuevas habilidades proporcionará a los/as trabajadores/as un crecimiento personal y laboral, mejorando sus perspectivas de futuro, de modo que aumente su empleabilidad y la posibilidad de desarrollo dentro de empresas del sector hostelería o la creación de su propia empresa.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Dotar a el/la trabajador/a de las competencias precisas para identificar y diferenciar las funciones de compras y aprovisionamiento, dentro de la gestión global del negocio así como descubrir los factores que integran la gestión de las compras.
- Proporcionar elementos necesarios para aplicar sistemas objetivos en la selección y homologación de proveedores.
- Aportar a los/as alumnos/as la inquietud por descubrir y controlar el impacto que la gestión de compras tiene sobre la rentabilidad de la empresa.
- Elaborar y comprobar las nuevas estrategias en la gestión de compras.

- Ayudar a los/as participantes a manejar las herramientas necesarias que les permita realizar un correcto análisis y una toma de decisiones acertada, contemplando todas las variables y funciones determinantes, así como ejercitar las capacidades y habilidades directivas, que integren la visión de los entornos globales y competitivos.
- Aportar identificaciones de distintas filosofías, técnicas y herramientas relacionadas con la logística y la producción en su concepción más avanzada para aplicarlas a la empresa con eficiencia.

PROGRAMA

Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

1. Introducción. La complejidad de los almacenes. (7 horas)
2. El ciclo de vida del proyecto: del estudio a la realización. (7 horas)
3. El flujo físico: las necesidades. (7 horas)
4. El flujo de informaciones: las funcionalidades principales. (7 horas)
5. Propuesta de auditoría y de acciones rápidas para un almacén ya existente. (7 horas)

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 110. LA TAPA: NUEVAS TENDENCIAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es uno de los sectores económicos que mayor número de empleos genera en España. Este hecho unido a que, en la actualidad, España es uno de los destinos turísticos preferentes para los periodos vacacionales hace que las empresas deban exigirse más a sí mismas y adaptar su oferta a la demanda de los clientes. Deben tomar conciencia de las necesidades y gustos de éstos, y adaptar sus negocios y su personal para hacerle frente. Por ello la innovación es el objetivo principal para ganar nuevos/as clientes/as, y viendo que el sector de la restauración es uno de los que más está sufriendo en estos tiempos, es necesaria una evolución en el ámbito gastronómico tanto a nivel de texturas e ingredientes como a nivel de presentación. Últimamente se está comprobando que cada vez más los clientes quieren algo rápido que comer pero de calidad y con buena presentación.

Para cubrir dichas demandas la acción formativa La Tapa: Nuevas Tendencias, pretende inspirar a el/la empresario/a para experimentar con los diferentes ingredientes y nuevas formas en las que presentar las tapas y aperitivos que ofrece a los/las clientes/as, para conseguir sorprenderlos y poder a llegar a fidelizarlos/as ampliando así su negocio.

La adquisición de nuevas habilidades y competencias profesionales, ayudará a el/la participante a poder ofrecer una mayor preparación en el ámbito gastronómico. Será capaz de innovar en el plano gastronómico y poder así ampliar su experiencia en él, ofreciendo a las empresas sus conocimientos o aplicándolos a su propio negocio. También se pretende que el/la alumno/a adquiera experiencia para, si se diera el caso, pudiera plantearse la opción de la movilidad laboral como estrategia de empleo, ya que la gastronomía española está en auge a nivel mundial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar la cocina en miniatura como un arte en la gastronomía española.
- Conocer los acompañamientos, bebidas y aperitivos propios de cada tipo de tapa.
- Elaborar tapas con ingredientes propios de la huerta, del mar y con carne.
- Estudiar presentaciones atípicas de las tapas como el "chupito" o las tapas líquidas.
- Comprender que la tapa también puede constituir un postre y estudiar varias recetas de este tipo.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1: Tapas con pan (7 horas)
Tema 2: Tapas de la huerta y del campo (7 horas)
Tema 3: Tapas del mar (7 horas)
Tema 4: Tapas de carne (7 horas)
Tema 5: Tapas de postre (7 horas)

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 111. MAITRE

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector. Tradicionalmente el sector hostelero se ha caracterizado por presentar un perfil profesional con baja cualificación y carencias formativas, sin embargo las nuevas tendencias de ocio unido a la alta competencia que caracteriza el sector hostelero, exigen modificar este panorama.

Por estos motivos, la acción formativa Maître nace con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento del sector servicios y de las empresas que lo componen. Trabajadores/as como los/as Maître, que representan un perfil que exige una determinada especialización en su puesto de trabajo ya que son las personas encargadas en organizar y dirigir el departamento de sala y también son la primera toma de contacto con el cliente/a.

Una vez finalizado el proceso de aprendizaje, los/as trabajadores/as estarán capacitados para organizar, coordinar y controlar un equipo de trabajo y gestionar internamente su departamento, de manera que sepan sacar el máximo partido a los profesionales a su cargo y perfeccionen tanto sus competencias profesionales como su cualificación para mejorar su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar el contexto en el cual se halla la restauración, así como las tendencias más importantes que están apareciendo en el mercado.
- Identificar las distintas ofertas de restauración, según los establecimientos, desarrollar las técnicas para la creación de cartas/menús, realizar precostes de platos y bebidas, y determinar precios de venta.
- Organizar y aplicar el plan de mantenimiento y aprovechamiento de las instalaciones, equipos, útiles y herramientas de las cuales se puede hacer uso en las actividades de servicio al cliente/a.
- Planificar, organizar, supervisar y controlar los banquetes y otros eventos especiales, sus montajes, necesidades materiales y humanas.
- Hacer catas de vinos y de otras bebidas para diferenciar tipos, calidades y, desarrollar las actividades de conservación de instalaciones y equipos de la bodega, así como hacer una correcta distribución de las bebidas que en ella se encuentran.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Concepto del desarrollo del turismo (3 horas) 1.1. Introducción 1.2. La oferta turística 1.2.1. Turismo de ocio 1.2.2. Turismo cultural 1.2.3. Turismo activo 1.2.4. Turismo de salud 1.2.5. Turismo de negocios 1.2.6. Turismo religioso
Tema 2. Mobiliario de sala y material de sala (3 horas) 2.1. Introducción 2.2. Objetivos 2.3. El local 2.4. El mobiliario 2.5. El material 2.5.1. La vajilla 2.5.2. La cristalería 2.5.3. La lencería 2.5.4. Cubertería 2.5.5. Otros materiales
Tema 3. Técnicas de servicio y atención al cliente (3 horas) 3.1. Introducción 3.2. Objetivos 3.3. La comanda 3.3.1. Tipos de comanda 3.4. Tipos de servicios 3.4.1. Desayunos 3.4.2. Almuerzos y cenas 3.4.3. Room-service 3.4.4. Consejos
Tema 4. Elaboraciones a la vista del cliente (3 horas) 4.1. Servicio con gueridón 4.2. Mise en place para el gueridón 4.3. Equipo especial 4.4. Generalidades 4.5. Consejos
Tema 5. Mise en place. Las operaciones post-servicio (3 horas) 5.1. Introducción 5.2. Objetivos 5.3. El post-servicio 5.3.1. El local 5.3.2. Elementos empleados en el servicio 5.3.3. Documentos empleados en las operaciones post-servicio 5.3.4. La puesta a punto de la sala 5.3.5. Preparación de bodega 5.3.6. La puesta a punto del bar 5.4. Consejos
Tema 6. Procesos de facturación (3 horas) 6.1. Objetivos 6.2. Ciclo de control del departamento de alimentos y bebidas 6.3. Circuito administrativo de la comanda 6.4. La factura
Tema 7. La distribución de trabajos (pasos detallados del servicio) (3 horas) 7.1. Los rangos 7.2. El comandeo 7.3. El control de mesas 7.4. El pasaplatos 7.5. El pasabebidas 7.6. La barra 7.7. Los postres 7.8. El office
Tema 8. Operaciones de servicios especiales (catering-banqueting) (3 horas) 8.1. Introducción 8.2. Objetivos 8.3. El servicio de banquetes en restaurantes o complejos 8.3.1. Técnicas y planificación de banquetes 8.3.2. La

organización previa 8.3.3. Personal 8.3.4. Política de precios y costos de comidas y bebidas 8.4. Pasos desde el primer contacto 8.5. Funciones y perfiles de trabajo 8.6. Consejos
Tema 9. Relaciones interdepartamentales (3 horas) 9.1. Relaciones entre los distintos departamentos de un restaurante 9.2. Consejos organizativos para el maître
Tema 10. Consejos para recomendar un buen vino (3 horas) 10.1. Los buenos consejos para disfrutar del vino 10.2. Dónde y cómo guardar el vino 10.3. Guía de combinación de vinos (maridajes) 10.4. Denominaciones de origen de vinos españoles
Tema 11. La gastronomía española (3 horas) 11.1. Comunidades autónomas 11.2. Concepto de cocina creativa
Tema 12. La cata de los puros (2 horas) 12.1. Introducción 12.2. Aroma 12.3. Fortaleza 12.4. Sabor 12.5. Color 12.6. Combustión 12.7. Formato 12.8. Tiro

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 112. PREPARACIÓN DE PLATOS FRENTE AL CLIENTE

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Con la acción formativa Preparación de platos frente al cliente, el alumno/a podrá adquirir los conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de restauración, ofreciendo un correcto servicio y atención al cliente. El alumno/a será capaz de la elaborar y preparar platos a la vista del cliente, tanto fríos como calientes y utilizando toda clase de alimentos, desde carne o pescado hasta fruta. También aprenderá los diferentes tipos de servicio, marcado y desbarasado de mesas.

La mejora de profesionalidad del alumno/a favorecerá su crecimiento personal y profesional, permitiéndole adquirir nuevas habilidades y competencias profesionales, que se traducen en un aumento de las posibilidades de incorporación al mercado laboral y de desarrollo dentro de empresas del sector de hostelería, ayudando a su adaptación a un entorno social y laboral continuamente en evolución.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Adaptar las elaboraciones más clásicas vista al cliente, así como las nuevas tendencias de dicho arte, teniendo en cuenta siempre las premisas de elegancia y cortesía.
- Aprender los diferentes tipos de servicio, marcado y desbarasado de mesas.
- Instruir al alumno/a en las características y servicio de los diferentes grupos de comidas.
- Conocer las nuevas tendencias en restauración: jornadas gastronómicas, banquetes, buffets… - Informar al alumno/a sobre la ordenación turística de restaurantes.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

TEMA 1.- Mise en place del restaurantes. Partes de la misma. (1 hora) TEMA 2.- Montaje de mesas. (2 horas) TEMA 3.- Operaciones previas al servicio. (1 hora) TEMA 4.- Formas de servir. (2 horas) TEMA 5.- Servicio de mesas. (1 hora) TEMA 6.- Servicio de bebidas. (1 hora) TEMA 7.- Transporte de manjares al comedor. (1 hora) TEMA 8.- Salas: Características y servicio. (2 horas) TEMA 9.- Guarniciones. (1 hora) TEMA 10.- Consomés, sopas y cremas: características y servicio. (1 hora) TEMA 11.- Pastas italianas: características y servicio. (1 hora) TEMA 12.- Arroces: características y servicio. (1 hora) TEMA 13.- Tostas y souflés: características y servicio. (1 hora) TEMA 14.- Huevos: características y servicio. (1 hora) TEMA 15.- Pescados y mariscos: características y servicio. (1 hora) TEMA 16.- Verduras: características y servicio. (1 hora) TEMA 17.- Carnes: características y servicio. (1 hora) TEMA 18.- Ensaladas: características y servicio. (1 hora) TEMA 19.- Postres: características y servicio. (1 hora) TEMA 20.- Desbarasar mesas. (1 hora) TEMA 21.- Preparación de platos especiales a la vista del cliente. (1 hora) TEMA 22.- El hotel y sus departamentos. (2 horas) TEMA 23.- Servicio de pisos en el hotel: desayunos y comidas. (1 hora) TEMA 24.- Jornadas gastronómicas. (1 hora) TEMA 25.- Los buffets en el restaurante. (1 hora) TEMA 26.- La nueva cocina. Banquetes. (2 horas) TEMA 27.- Vinos y manjares. (2 horas) TEMA 28.- Términos culinarios. (1 hora) TEMA 29.- Ordenación turística de los restaurantes. (1 hora) TEMA 30.- Apéndice.

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 113. SERVICIO DE CAMARERO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	NO	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector. Tradicionalmente el sector hostelero se ha caracterizado por presentar un perfil profesional con baja cualificación y carencias formativas, sin embargo, las nuevas tendencias de ocio unido a la alta competencia que caracteriza el sector hostelero, exigen modificar este panorama.

Por este motivo, la acción formativa Servicio de Camarero, surge con el fin de formar, capacitar y cualificar a los/as trabajadores/as del sector hostelero en un amplio abanico de conocimientos y habilidades necesarias para el buen desempeño del puesto. Se pretende introducir al alumnado en las diferentes áreas que compone el puesto de camarero, así como en el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario; facultarles para asesorar a los/as clientes/as sobre los productos ofrecidos, de modo que se adapte a las expectativas de el/la cliente/a y a los intereses económicos del establecimiento de hostelería. Capacitándoles, además, para afrontar y manejar su comportamiento frente a el/la cliente/a en las situaciones que puedan surgir en el desarrollo de su actividad.

La finalidad de este aprendizaje, persigue que los/as trabajadores/as mejoren su cualificación y profesionalización, con el fin de aumentar su empleabilidad, promoción profesional y desarrollo personal en el sector hostelero, incidiendo de forma directa sobre la competitividad de la empresa.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formar a el/la trabajador/a para la preparación y montaje del área de bar/cafetería/sala, siguiendo las normas establecidas, con el fin de prestar los servicios con la máxima calidad y rentabilidad. Facultar los/as participantes para el montaje de mesas para comidas, banquetes, reuniones, buffets, así como la decoración de las mismas.
- Capacitar a el/la trabajador/a para la preparación y el servicio de bebidas, aperitivos, cócteles, cafés, infusiones, batidos, helados, etc.
- Proporcionar a los/as participantes conocimientos sobre la elaboración de vinos, su origen y cualidades, indicando las pautas a seguir en la presentación y servicio, de manera que permita a el/la trabajador asesorar a los clientes adecuadamente.
- Capacitar a los/as participantes para la realización del inventario y solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.
- Informar al profesional sobre la actuación ante posibles reclamaciones de clientes.
- Capacitar a los/as empleados/as para la utilización y manejo de instrumentos necesarios para el desempeño de sus tareas laborales, uso de campanas, bandejas, fuentes…
- Capacitar al alumnado para realizar una correcta carta de menús (realización de menús, sugerencias, composición e ingredientes del menú).
- Dotar a los/as alumnos/as con el conocimiento del vocabulario específico del sector de hostelería y la gramática básica de la lengua inglesa, que les permitan resolver situaciones laborales en este idioma.
- Capacitar a el/la trabajador/a para dar la bienvenida, situar a los/as clientes extranjeros/as, así como para realizar recomendaciones en idioma inglés y despedirles.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Bloque I: Camarero servicio de bar (11 horas)

Tema 1. La restauración Tema 2. La brigada Tema 3. La mise en place. Protocolo. La comanda Tema 4. El mobiliario y el material de trabajo Tema 5. Salsas empleadas en el bar o la cafetería Tema 6. Servicio de bebidas, aperitivos y platos combinados Tema 7. La coctelería Tema 8. Los vinos Tema 9. Aguardientes, licores y otras bebidas alcohólicas Tema 10. Bebidas no alcohólicas Tema 11. Semifrios y helados Tema 12. Facturación y cobro Tema 13. Atención al cliente Tema 14. Reglamentación española en restauración

Bloque II: Camarero servicio sala (10 horas)

Tema 1. Introducción al restaurante Tema 2. El trato con el cliente Tema 3. Clasificación de los servicios Tema 4. Los vinos: su servicio Tema 5. Licores y aguardientes Tema 6. El queso Tema 7. Decoración de mesas Tema 8. Servicios especiales Tema 9. Otras tareas y servicios Tema 10. Facturación y cobro Tema 11. Atención al cliente

Bloque III: Inglés para hostelería (14 horas)

Unit 1. Receiving clients, welcoming and seating / Recibir, dar la bienvenida y situar a nuestros clientes Unit 2. Presenting information, advising and recommending/ Presentar información, aconsejar y recomendar Unit 3. Explaining and instructing: explaining dishes and drinks / Explicaciones e instrucciones: preparación de platos y bebidas Unit 4. Taking orders / Tomar la comanda aperitifs / Aperitivos Unit 5. Taking orders / Tomar la comanda starters / Entradas Unit 6. Taking orders / Tomar la comanda main courses / Platos principales Unit 7. Taking orders / Tomar la comanda desserts / Postres Unit 8. Taking orders / Tomar la comanda table drinks / Bebidas Unit 9. Money matters / El cobro y el pago Unit 10. Farewells-customers are leaving / Despedidas Unit 11. Taking phone calls. Reservations / Recibir llamadas telefónicas. Reservas Unit 12. Giving directions: indoors and outside. /

Direcciones: en el interior y en el exterior del establecimiento Unit 13.Menus, leaflets, letters and faxes / Menús, folletos, cartas y faxes Unit 14. Complaints and apologies / Reclamaciones y disculpas

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 114. GESTIÓN DE COMPRAS Y APROVISIONAMIENTO EN LA EMPRESA HOSTELERA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Las empresas del sector hostelería se han visto obligadas a desarrollar estrategias para seguir creciendo y evolucionando en un mercado altamente competitivo. La correcta gestión de compras y aprovisionamiento, aspecto logístico clave en el desarrollo de las empresas, es considerado uno de los factores que más influyen en el adecuado funcionamiento de una organización, y que ayuda a la empresa a establecerse en una dirección favorable.

Esta acción formativa, Gestión de Compras y Aprovisionamiento en la Empresa, está orientada a que el/la alumno/a obtenga los conocimientos necesarios para ser capaz de gestionar con eficacia un departamento de compras y provisiones, dándole a conocer las funciones más representativas, la documentación generada en este tipo de actividad y los controles a seguir, concienciando a los/as participantes de la importancia y responsabilidad que conlleva este tipo de trabajo.

El desarrollo de las capacidades de el/la alumno/a, favorecerá su crecimiento personal y profesional, permitiéndole adquirir nuevas habilidades y competencias profesionales, que se traducen en un aumento de las posibilidades de incorporación al mercado laboral, de desarrollo dentro de empresas del sector comercio y de movilidad laboral. Ayudando su adaptación a un entorno social y laboral continuamente en evolución.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Dotar a el/la trabajador/a de la competencia para identificar y diferenciar las funciones de compras y aprovisionamiento, dentro de la gestión global del negocio así como descubrir los factores que integran la gestión de las compras.
- Proporcionar elementos necesarios para aplicar sistemas objetivos en la selección y homologación de proveedores.
- Aportar a los/as alumnos/as la inquietud por descubrir y controlar el impacto que la gestión de compras tiene sobre la rentabilidad de la empresa.
- Elaborar y comprobar las nuevas estrategias en la gestión de compras.
- Ayudar a los/as participantes a manejar las herramientas necesarias que permitan a los/as participantes realizar un correcto análisis y una toma de decisiones acertada, contemplando todas las variables y funciones determinantes, así como ejercitar las capacidades y habilidades directivas, que integren la visión de los entornos globales y competitivos.
- Aportar identificaciones de distintas filosofías, técnicas y herramientas relacionadas con la logística y la producción en su concepción más avanzada para aplicarlas a la empresa con eficiencia.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

1.- Logística y operaciones en la empresa. (2 horas) 2.- La cadena de suministro y respuesta eficiente al consumidor. (3 horas) 3.- Producción: capacidad y distribución en planta. (2 horas) 4.- Plan de producción y gestión de materiales. (2 horas) 5.- Gestión de la distribución. (2 horas) 6.- Programación y control de proyectos. (2 horas) 7.- Gestión de los stocks. (3 horas) 8.- Aprovisionamiento. (2 horas) 9.- Modelos de asignación y localización. (2 horas) 10.- Modelos de transporte. (2 horas) 11.- Modelos de distribución y planificación de rutas. (2 horas) 12.- Logística multimodal e internacional. (2 horas) 13.- Rentabilidad del cliente y del producto. (2 horas) 14.- La calidad. Seis Sigma. (3 horas) 15.- Sistemas de información y comunicación. (2 horas) 16.- Benchmarking. Conclusiones. (2 horas)

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 115. SERVICIO DE CATERING: LOS APERITIVOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Dentro del sector de la hostelería, cobra gran importancia, por ser tendencia actual, la organización de eventos tales como: congresos, reuniones, ferias y celebraciones particulares, que, en ocasiones, precisan un servicio de comidas externo, realizado a medida. En este punto entra en juego el Servicio de Catering, en el que se realizan todas las actividades relacionadas con la decoración del evento, servicio de mantelería, etc., en las instalaciones para el servicio, y, además se elaboran las distintas clases de menús ofertados, que pueden ser preparados o bien en una cocina externa, o bien en la cocina del lugar del evento, para que, posteriormente, sean servidos entre los/as comensales.

La acción formativa de Servicio de Catering: Aperitivos, pretende especializar a los/as trabajadores/as del sector, en una actividad propia del catering, como es la preparación de aperitivos, aportando valor añadido a las empresas hosteleras y permitiendo diversificar sus productos y servicios, además de atraer nuevos nichos de mercado.

Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará al alumnado los conocimientos necesarios para poder llegar a cubrir las necesidades de los/as clientes/as, la cualificación que les permita adaptarse a los cambios que se producen en los ámbitos laboral y social, proporcionándoles destrezas para el manejo de las técnicas culinarias más innovadoras y originales, formación tanto teórica como práctica que les proporcione alcanzar el conocimiento de los métodos y terminología más tradicionales y de las nuevas tendencias, y finalmente un perfeccionamiento en sus competencias que mejore su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

-Conocer la estructura de la empresa o departamento de catering, y la distribución de tareas entre sus profesionales.
-Instruir a los/as participantes en la forma en la que un catering se abastece, y qué departamentos, así como profesionales, participan en todo el proceso, diseñando, montando y estableciendo el instrumental y maquinaria necesarios, además de conocer su correcta utilización.
- Dotar a los/as alumnos/as de los conocimientos necesarios para elaborar aperitivos y canapés y que logren una especial presentación y decoración en los mismos, además de analizar los distintos tipos de condimentos que hay y cuáles deberán utilizar en cada momento, aprendiendo las distintas clases de salsas, cuáles son las más utilizadas y su procedimiento de elaboración.
- Adentrar a los/as trabajadores/as en el contexto de la cocina en línea fría, dentro de la restauración de colectividades, estudiando sus diferencias con respecto a otros sistemas de producción, y dando a conocer sus cualidades y modificaciones que acarrean en el trabajo diario.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Bloque I: Servicio de catering

Tema 1.- Introducción (1 hora) 1.1. La actividad del catering 1.2. Organización de empresas de catering 1.3. La oferta 1.4. La comercialización Tema 2.- Preparación (2 horas) 2.1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering 2.2. Materiales y equipos de montaje en catering 2.3. Maquinaria y equipos básicos Tema 3.- Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering (2 horas) 3.1. Economato y bodega 3.2. Control de almacén 3.3. Formalización y traslado de solicitudes sencillas 3.4. Tipos de montaje de servicios de catering 3.5. Elaboraciones culinarias habituales en los servicios de catering Tema 4.- recepción y lavado de los servicios de catering (1 hora) 4.1. Lavado del material de catering 4.2. Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering

Bloque II: Preparación de aperitivos

Tema 1. Introducción a la cocina (1 hora) 1.1. Historia (introducción) 1.2. La cocina moderna 1.3. A propósito de la profesión de cocinero Tema 2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero (2 horas) 2.1. El circuito de los géneros en un establecimiento de hostelería 2.2. La compra 2.3. Las operaciones preliminares 2.4. Métodos de cocción 2.4.1. Análisis y principios de las diferentes cocciones 2.4.2. Las diferentes técnicas de cocción 2.5. La condimentación (sazonamiento, aromas y condimentos) 2.6. La presentación (el trinchado) Tema 3. Vocabulario (1 hora) 3.1. Términos de cocina 3.2. Vocabulario de especias 3.3. Sazonamiento, aromas y condimentos 3.3.1. Hierbas y especias: definiciones Tema 4. Aperitivos: tapas, pintxos o banderillas. Los canapés (2 horas) 4.1. Tapas, pintxos o banderillas 4.2. Los canapés 4.2.1. Los canapés fríos 4.2.2. Los canapés calientes Tema 5. Sándwiches y bocadillos (1 hora) 5.1. Introducción 5.2. Los sándwiches 5.2.1. Tipos de sándwiches 5.3. Los bocadillos Tema 6. Las ensaladas (1 hora) 6.1. Las ensaladas. Introducción 6.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas 6.3. El condimento en las ensaladas 6.4. Los aliños 6.5. Hortalizas más utilizadas en ensaladas 6.6. Ensaladas simples, compuestas y templadas Tema 7. Fiambres y ahumados (1 hora) 7.1. Los fiambres 7.2. Pescados ahumados 7.2.1. Ahumado en frío y en caliente 7.2.2. El salmón ahumado 7.3. Carpaccios: carnes y pescados crudos en finas lonchas Tema 8. Empanadas y empanadillas (1 hora) 8.1. Las empanadas: introducción 8.2. Las empanadillas Tema 9. Quiches y tartas (1 hora) 9.1. Tartas 9.2. Quiches Tema 10. Mousses y pasteles (1 hora) 10.1. Las mousses 10.2. Los pasteles Tema 11. Terrinas y patés (1 hora) 11.1. Patés 11.2. Terrinas Tema 12. Huevos y tortillas (1 hora) 12.1. Los huevos: introducción 12.1.1. Clasificación 12.1.2. Los huevos en la cocina 12.2. Algunas preparaciones de huevos 12.2.1. Duros 12.2.2. Huevos fritos 12.2.3. Huevos revueltos 12.3. Tortillas Tema 13. Pastas y pizzas (2 horas) 13.1. La pasta. Introducción 13.1.1. Diferentes tipos de pasta según su elaboración

13.1.2. Diferentes tipos de pasta según sus componentes 13.1.3. Diferentes tipos de pasta según su forma y terminación 13.2. Cocción de la pasta 13.3. El queso y la pasta 13.4. Las pastas y sus salsas más habituales 13.5. Las pizzas Tema 14. Cocktails (2 horas) 14.1. Introducción 14.2. Clasificación científica de los mariscos: moluscos, cefalópodos, crustáceos 14.3. Características a tener en cuenta para la compra de pescados y mariscos 14.4. Operaciones preliminares de los mariscos 14.5. Mariscos: diferentes sistemas de cocción 14.6. Salsas más utilizadas 14.7. Elaboración de pescados y mariscos 14.8. Los cocktails Tema 15. Arroces y verduras (2 horas) 15.1. El arroz: introducción 15.1.1. Clasificación 15.1.2. El arroz como guarnición 15.1.3. El arroz y su cocción 15.2. Verduras y hortalizas: introducción 15.2.1. Clasificación de las verduras según su procedencia 15.2.2. Cómo comprar verduras y hortalizas 15.2.3. Conservación de verduras y hortalizas 15.2.4. Las verduras en la cocina Tema 16. Las salsas más habituales en cafeterías y snacks-bar (2 horas) 16.1. Las salsas. Introducción 16.2. Los fondos de cocina 16.2.1. Fondo oscuro 16.2.2. Fondo blanco 16.2.3. Caldo de ave 16.2.4. Fondo de pescado 16.2.5. Glacé de ternera -ave-caza 16.3. Jugos y desglasados. Utilización y realización 16.4. Trabazones. Análisis y principios de los trabazones y las salsas 16.4.1. Trabazón con cereales y almidones 16.4.2. Trabazón con huevo 16.4.3. Trabazón con materias grasas 16.4.4. Trabazón con purés de verduras 16.5. Las grandes salsas o salsas base 16.5.1. El jugo ligado 16.5.2. Salsa bechamel y derivadas 16.5.3. Salsa velouté y derivadas 16.5.4. Salsa de tomate. Diferentes variantes 16.6. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas 16.6.1. Salsas emulsionadas 16.6.2. Salsa vinagreta 16.6.3. Salsa crema 16.7. Mantequillas 16.7.1. Mantequillas compuestas Tema 17. El queso (1 hora) 17.1. El queso: introducción 17.2. Elaboración 17.3. Clasificación 17.4. Distintas variedades de quesos y sus características Tema 18. Pastelería (1 hora) 18.1. Masas fermentadas 18.2. Hojaldre 18.3. Masas escaldadas. (pasta-choux)

Bloque III: Cocina en línea fría

Tema 1.- Introducción (1 hora) 1.1. El sistema de línea fría completa (lfc) 1.2. La implantación de lfc 1.3. Profesionales y entidades que participan en el proceso Tema 2.- Organización del trabajo en una cocina en lfc (1 hora) 2.1. División arquitectónica de una cocina central en lfc 2.2. Normativa vigente en materia de seguridad alimentaria 2.3. La figura del bromatólogo. 2.4. El personal de cocina Tema 3.- El sistema de producción (línea fría completa) (1 hora) 3.1. Las instalaciones 3.2. Técnicas y tecnologías de equipamiento Tema 4.- Seguridad e higiene (1 hora) Tema 4.1. Normativa 4.2. Sistema APPCC. Implantación y aplicación. Tema 5.- Calidad en la empresa alimentaria (1 hora) 5.1. Concepto de calidad 5.2. Definiciones. 5.3. La calidad en la empresa alimentaria.

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 116. GESTIÓN DE HOTELES

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El turismo es una actividad económica que contribuye entorno al 10% del PIB del país, siendo un motor importante en la creación de empleo tanto directo como indirecto. Es un sector complejo, formado por diferentes subsectores que actualmente presenta unas exigencias y tendencias muy concretas que van a marcar el devenir del sector. Nos enfrentamos a un/a cliente/a experimentado/a, que se caracteriza por presentar nuevas formas de ocio y viaje, demanda nuevas experiencias, una atención personalizada y productos y/o servicios diferenciados, que huyen del tradicional modelo de turismo de masas. Los/as clientes/as quieren sentirse únicos/as y en este proceso es necesaria una adecuada profesionalización y especialización de los/as trabajadores/es del sector.

En este marco, la acción formativa Gestión de Hoteles busca como fin último formar, capacitar y cualificar a los/as futuros/as trabajadores/as del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento de la actividad turística y de las empresas que lo componen. Empresas como los alojamientos que configuran una organización empresarial compuesta por diversos departamentos que requieren profesionales de muy diversos perfiles, y que van a desempeñar tareas muy diferentes aunque persiguiendo un fin último y común establecido por cada organización.

La acción formativa Gestión de Hoteles, surge con el propósito de aportar al alumnado los conocimientos necesarios sobre la gestión de hoteles y la atención al cliente ofreciendo muchas oportunidades para el crecimiento personal y la mejora en la cualificación profesional e inserción laboral.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desarrollar una línea de estrategia en función de la actividad de la empresa, el desarrollo de la competencia y nuevos modelos de gestión.
- Saber clasificar los hoteles según la legislación vigente.
- Conocer el concepto de hotel y su tipo de negocio según: Prestación de servicios, Transformación y Comercio.
- Capacitar a el/la alumno/a de la formación necesaria para poder monitorear continuamente la satisfacción del cliente y hacer frente a los problemas que puedan surgir en este negocio.
- Facilitar a el/la alumno/a de las habilidades para establecer y mantener relaciones con el personal del hotel y los huéspedes con el fin de promover el negocio.
- Planificar la organización de las distintas funciones del hotel. Identificando comunicación entre dirección y empleados/as. Dando a conocer los puntos de autoridad, decisión y responsabilidad.
- Conocer las áreas diferenciadas de las instalaciones del establecimiento hotelero: Comunes, Alojamiento, Servicios, Personal, Oficina, Instalaciones y su mantenimiento, por último el área Exterior.
- Diferenciar los departamentos operacionales del hotel: recepción, restauración y cocina, consejería, comunicación y pisos, y por último servicios auxiliares, lavandería, compras y almacén.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. La industria hotelera. (3 horas) 1.1. Introducción y características 1.2. Tipología y clasificación 1.3. Estructuras de organización 1.4. Distribución general de un hotel 1.5. Situación actual del sector
Tema 2. Departamento operacional del hotel: recepción. (10 horas) 2.1. Introducción a los departamentos de un hotel 2.2. El departamento de alojamiento o recepción 2.3. El subdepartamento de reservas 2.4. El subdepartamento de recepción 2.5. Esquema de las funciones realizadas por el departamento de alojamiento
Tema 3. Departamento operacional del hotel: restauración y cocina. (4 horas) 3.1. Introducción 3.2. La cocina 3.3. Restaurante – comedor 3.4. El bar en el hotel 3.5. Servicios de habitaciones y mini-bar
Tema 4. Departamentos operacionales del hotel: consejería, comunicaciones y pisos. (10 horas) 4.1. La conserjería de un hotel 4.2. La comunicación en el hotel 4.3. Pisos
Tema 5. Departamentos staff del hotel: servicios auxiliares, lencería y lavandería, compras y almacén. (4 horas) 5.1. Servicios auxiliares 5.2. Lencería y lavandería 5.3. Compras y almacén
Tema 6. Seguridad e higiene en hoteles. (4 horas) 6.1. Concepto de seguridad 6.2. Seguros 6.3. Medidas a adoptar para la prevención de incendios 6.4. La seguridad en otras zonas del hotel 6.5. Disposiciones legales en materia de seguridad y prevención 6.6. La higiene en el hotel

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 117. TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

En España el sector hostelero es uno de los sectores económicos que mayor número de empleos genera. Este hecho unido a que, en la actualidad, España es uno de los destinos turísticos preferentes tanto vacacional, como gastronómico, hace que las empresas se exijan más a sí mismas y hayan de adaptar su oferta a la demanda de unos clientes cada vez más exigentes. Se han de conocer y tener en cuenta las necesidades, gustos y tendencias de los clientes, y adaptar sus negocios y su personal a los mismos. Y una de las señas de identidad, más importante, si no la más importante, y representativa de nuestra gastronomía es: la Tapa, el Pincho. Por otro lado, se está comprobando que cada vez más los clientes quieren algo rápido que comer pero de calidad y con buena presentación.

Para cubrir dichas demandas, la acción formativa Tapas, Pinchos y canapés, pretende inspirar a el/la trabajador/a a conocer los diferentes ingredientes y formas en las que presentar las tapas y pinchos que se ofrecen a los/las clientes/as, para ofrecerles un servicio óptimo y conseguir su fidelización. La adquisición de habilidades y competencias profesionales, ayudará a el/la participante a poder ofrecer una mayor preparación en el ámbito gastronómico. Será capaz de elaborar, recrear e innovar en el plano gastronómico y poder así ampliar su experiencia en él, ofreciendo a las empresas sus conocimientos o aplicándolos a su propio negocio.

También se pretende que el/la alumno/a adquiera experiencia para, si se diera el caso, pudiera plantearse la opción de la movilidad laboral como estrategia de empleo, ya que la gastronomía española está en auge a nivel mundial. Conocer la importancia de la tapa en la gastronomía española, es importante. Hay que aprender diferentes recetas de tapas, su elaboración y presentación así como estudiar nuevas tendencias en la preparación de tapas y establecer una selección de platos en miniatura según el evento.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formar a el/la trabajador/a para conocer la normas higiénico-sanitarias, de almacenamiento y las consecuencias de las prácticas correctas como incorrectas en la manipulación de alimentos.
- Capacitar a el/la trabajador/a para conocer, reconocer y clasificar los alimentos, dependiendo del tipo de elaboración a la que ha sido sometido, así como su conservación.
- Conocer, elaborar, presentar y servir, las diferentes elaboraciones, que ha de realizar el/la trabajador/a.
- Instruir a el/la trabajador/a para identificar los diferentes acompañamientos y salsas.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

BLOQUE 1: Higiene Alimentaria

Tema 1. Concepto de Alimento. Cadena Alimentaria (4 horas) Introducción Concepto de Alimento La Cadena Alimentaria Lo que hemos aprendido Test Actividades Supuestos Prácticos Tema 2. Higiene Alimentaria (5 horas) Concepto de Higiene Alimentaria Consecuencias de una Mala Práctica Alimentaria Medidas Higiénicas Ventajas de una Buena Práctica Higiénica Lo que hemos aprendido Test Actividades Supuestos Prácticos

BLOQUE 2: Conocimiento de Género

Tema 3. Clasificación de los Géneros (5 horas) Género Perecedero y No Perecedero Lo que hemos aprendido Test Actividades Supuestos Prácticos

BLOQUE 3: Técnicas de Cocina

Tema 4. Conservación de Alimentos (5 horas) Conservación de Alimentos La Refrigeración La Congelación La Deshidratación y Desecación Encurtido La Salazón y Curados Pasteurización Esterilizada Ahumado Nuevas Tecnologías Lo que hemos aprendido Test Actividades Supuestos Prácticos

BLOQUE 4: Canapés, Tapas y Pinchos

Tema 5. Aspectos Generales (5 horas) Canapés, Tapas y Pinchos Lo que hemos aprendido Test Actividades Supuestos Prácticos Tema 6. Variedades y Elaboración (5 horas) Jamones, Embutidos y Quesos Verduras I Verduras II Pescados Carnes Lo que hemos aprendido Test Actividades Supuestos Prácticos

BLOQUE 5: Recetario

Tema 7. Vinagres, Vinagretas y Salsas (4 horas) Vinagres Vinagretas Salsas de Acompañamiento I Salsas de Acompañamiento II Lo que hemos aprendido Test Actividades Supuestos Prácticos Tema 8. Recetario (2 horas) Canapés Tapas I Tapas II Tapas III Pinchos I Pinchos II Lo que hemos aprendido Test Actividades Supuestos Prácticos Solucionarios Solucionarios Test Solucionarios Actividades Solucionarios Supuestos Prácticos Glosario Bibliografía

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 118. GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

La restauración es un elemento clave del sector turístico que se ha posicionado como un verdadero referente internacional, tanto por su calidad y diversidad como por su innovación. Por todo ello, resulta fundamental que los profesionales de la hostelería tengan un profundo conocimiento de la restauración, con sus múltiples perspectivas, tales como planificar, implantar y gestionar un negocio de restauración, tanto desde el punto de vista organizativo como económico.

Con este curso de Gestión de la Restauración, el/la alumno/a cubrirá todos los aspectos para la implantación de un restaurante o cafetería, así como los criterios básicos para la elaboración de la carta, la determinación de los costes y fijación de los precios de venta. También conocerán los requisitos que deben cumplir los/as profesionales del

sector de la restauración y de la hostelería en lo relativo a la higiene. Es un gran recurso formativo adecuado para personas que quieren una preparación amplia e integral en lo referente al negocio de restauración.

Los/as participantes obtendrán conocimientos para dar solución a problemas concretos, y aprovechar oportunidades, con lo que favorecerán su crecimiento personal y profesional, permitiéndoles adquirir habilidades y competencias profesionales nuevas, que se verán reflejadas en un aumento de las posibilidades de incorporación al mercado de trabajo, de desarrollo dentro de empresas del sector hostelería, así como la posibilidad de emprender su propio negocio, ayudando a su adaptación a un entorno social y laboral continuamente en evolución.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar a los/as participantes de los conocimientos esenciales de clasificación de los distintos tipos de ejercicios en la restauración, sus distintas ofertas, y comprender las diferentes clases de distribución de mobiliario, servicios, etc. según los géneros diferenciados que han aprendido.
- Los/as alumnos/as, deberán aprender a llevar una organización y planificación, de las cartas a presentar a los/as consumidores/as, así como menús, desayunos, mise en place. Etc. Además comprenderán el sistema de reservas a consumidores, cómo realizar una planificación para grandes eventos como banquetes, y distribuir las tareas en función de las circunstancias que se acontezcan.
- Dotar a los/las trabajadores/as de las competencias necesarias en Seguridad e Higiene en la Restauración, y además a realizar escandallos en función del valor económico de los platos que han aprendido a realizar.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Servicios y organización en restauración (10 horas) 1.1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración 1.1.1. La neorestauración 1.1.2. El food service 1.2. Implantación de los servicios de restauración 1.3. Gestión del servicio de restauración 1.4. El restaurante y la cafetería 1.4.1. Definición 1.4.2. División por zonas 1.4.3. Mobiliario y decoración 1.4.4. Organigrama 1.4.5. Servicio de bar 1.5. La oferta en restauración 1.5.1. El menú 1.5.2. La carta 1.5.3. Sugerencias o recomendaciones 1.5.4. Menús para banquetes 1.5.5. Menú buffet.
Tema 2. Planificación de los servicios (7 horas) 2.1. Consideraciones generales 2.2. Diseño y elaboración de la carta 2.3. Planificación del menú 2.4. Mise en place 2.4.1. Planificación de los servicios de desayuno 2.4.2. Planificación de los servicios de almuerzo y cena 2.4.3. Planificación de banquetes 2.5. La reserva 2.6. Distribución del trabajo y reparto de tareas
Tema 3. El control de ingresos y gastos servicios (8 horas) 3.1. Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de los mismos 3.2. Determinación de los costes 3.2.1. Determinación del coste de un plato 3.2.2. Determinación del coste de un banquete 3.2.3. Determinación del consumo de comida y bebida 3.3. Escandallo o rendimiento de un producto 3.4. Fijación del precio de venta 3.5. Gestión y control de comidas y bebidas 3.6. El control de ingresos 3.6.1. Menú engineering 3.6.2. El control de ingresos 3.7. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción 3.8. El futuro de la restauración
Tema 4. Seguridad e higiene en restauración (10 horas) 4.1. Introducción 4.2. Contaminación 4.2.1. Motivos por los que los alimentos alteran la salud 4.2.2. Vías de contaminación 4.2.3. Factores de contaminación 4.2.4. Control en caso de emergencias epidemiológicas 4.3. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos 4.3.1. Higiene personal 4.3.2. Higiene del manipulador de alimentos 4.4. la seguridad y el sistema de limpieza en la cocina 4.4.1. Causas de los accidentes de trabajo 4.4.2. Análisis de riesgo y control de puntos críticos 4.4.3. Cuadro de control de puntos críticos 4.4.4. Consignas de prevención de incendios para el personal 4.4.5. El sistema de limpieza en la cocina 4.5. Referencias sobre legislación alimentaria

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 119. TÉCNICAS DE LIMPIEZA PARA CAMAREROS/AS DE PISO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Realizar una correcta limpieza y puesta a punto de las habitaciones de un establecimiento hotelero, es un requisito imprescindible que no ha de faltar en ningún tipo de alojamiento turístico, independientemente de su categoría. En el curso de Técnicas de limpieza para camareros/as de pisos, se adquieren las habilidades y cualificación necesarias para el buen uso de las instalaciones y mobiliario. Asimismo, los participantes aprenderán a cumplimentar las hojas de trabajo, comunicar las anomalías detectadas mediante los procedimientos y técnicas establecidas previamente por la gobernanta.

El alumno aprenderá a ofrecer una óptima calidad en cuanto a limpieza e higiene, así como a la conservación en perfecto estado de uso de las instalaciones. Al tener un correcto conocimiento de las técnicas y organización, la productividad de los trabajadores aumenta, repercutiendo en la calidad del establecimiento, la cual es muy importante en el sector hotelero y turístico en nuestro país.

La buena atención al cliente, mejora la satisfacción de mismo, así como el estado en el que se encuentran las instalaciones y diferentes elementos del establecimiento, por lo que con lo adquirido en el curso, los trabajadores contribuyen de manera eficiente a su crecimiento laboral como de la empresa donde desarrollan la actividad.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Estudiar la clasificación, ubicación y distribución de los distintos tipos de mobiliario, con el fin de utilizar y aplicar el producto de limpieza idóneo para ellos.
- Aprender los procedimientos de puesta a punto del alojamiento, para su mantenimiento y limpieza, así como la tipología de maquinaria utilizada para este fin y, además, conocer las distintas clases de productos y sus técnicas de utilización.
- Entender y aplicar las normas establecidas en seguridad e higiene para la puesta a punto de alojamientos, conociendo sus requisitos, la equipación para la prevención y protección, así como los uniformes idóneos para las diferentes tareas y labores.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema1. La hostelería (2 horas) 1.1 Importancia de la limpieza hotelera 1.2 Clasificación de los establecimientos hoteleros: hoteles/hoteles-apartamento/moteles/ pensiones. Categorías. Requisitos técnicos mínimos 1.3 Organigrama de un establecimiento hotelero

Tema 2. Las camareras de pisos (2 horas) 2.1 Descripción de las tareas de las camareras de pisos 2.2 Reglas fundamentales en el trabajo de las camareras de pisos

Tema 3. Conocimientos sobre suciedad y limpieza (2 horas) 3.1 Conceptos de suciedad y limpieza 3.2 Clases de suciedad y limpieza: suciedad seca, suciedad grasienta, suciedad especial. Limpieza de obra, limpieza de mantenimiento, limpieza especial, limpieza de cambio, limpieza periódica.

Tema 4. Conocimientos sobre productos (5 horas) 4.1 Importancia de los productos. Círculo de sinner: temperatura, producto químico, tiempo y acción mecánica 4.2 Estudio del PH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes 4.3 El agua. Propiedades: pH y dureza 4.4 Clasificación de productos: detergentes: neutros, amoniacados, decapantes, solventes, desengrasantes, desinfectantes. Disolventes. Desincrustantes. Desatacadores. Limpiador de uso general. Limpia cristales. Productos específicos. Ambientadores. Spray captador de polvo. Desinfectantes: lejía, comprimidos clorados a base de dicloroisocianurato de sodio, compuestos de amonio cuaternario. 4.5 La dosificación de productos tipos de dosificadores. Tipos de dosificaciones. Ejemplos. 4.6 Interpretación de las etiquetas de los productos. Contenido de las etiquetas. Ejemplo.

Tema 5. Conocimientos sobre superficies (2 horas) 5.1 Clases de materiales de las superficies: aluminio, acero inoxidable, mármol, granito, travertino, terrazo, arcillosa, cemento, sintéticos, madera, corcho, linóleo, lana, fibras sintéticas.

Tema 6. Equipamiento en planta (2 horas) 6.1 El office: material. Colocación. Mantenimiento del material de limpieza. 6.2 El carro de limpieza. Modelo estándar. Estructura. Partes. Colocación.

Tema 7. Técnicas y utensilios de limpieza (3 horas) 7.1 Las tareas de limpieza: desempolvar mobiliario. Desempolvar o barrer suelos. Fregado de suelos. Eliminación de manchas. 7.2 Los utensilios de limpieza. Utensilios para desempolvar mobiliario: bayetas, plumeros captadores de polvo. Utensilios para desempolvar o barrer suelos: mopas, aspirador. Utensilios para fregar suelos: fregonas-mopas de fregado, cubos. Otros utensilios: haragán, rastrillo de goma de doble labio, carros.

Tema 8. Limpieza de habitaciones (4 horas) 8.1 Tipos de habitaciones: habitación sencilla o estándar. Habitación con salón. Suite. Apartamento-hotel. Numeración. 8.2 Pautas en la limpieza de habitaciones. Hoja de trabajo. Carteles. Mini-bar. Servicio de lavado de ropa sucia del huésped. Averías. Obsequios. 8.3 Limpieza de habitaciones ocupadas. Procedimiento. Doblez del rollo de papel higiénico. Hacer la cama. 8.4 Limpieza de habitaciones de salida. Procedimiento. Precinto de garantía. Doblez del rollo de papel higiénico. Objetos olvidados. 8.5 Limpieza de habitaciones libres 8.6 Limpieza de habitaciones V.I.P. 8.7 La cobertura de las habitaciones. Procedimiento. Descubrir las camas. 8.8 El bloqueo/desbloqueo de habitaciones. Como realizar el bloqueo. Bloqueo de una habitación ocupada. Como realizar el desbloqueo. 8.9 Limpieza de pasillos y escaleras

Tema 9. Limpieza de zonas nobles e interiores (2 horas) 9.1 Zonas nobles e interiores. 9.2 Limpieza de salones, recepción, vestíbulos y oficinas. Procedimiento. 9.3 Limpieza de servicios sanitarios públicos. Procedimiento.

Tema 10. La figura de la gobernanta / sub-gobernanta. (2 horas) 10.1 La gobernanta/sub-gobernanta.

Tema 11. Contexto profesional de las camareras de pisos (2 horas) 11.1 Presentación personal y actitud de las camareras de pisos 11.2 Relación con los directivos del hotel y la gobernanta 11.3 Relación con las compañeras 11.4 Relación con los clientes o huéspedes del hotel

Tema 12. La comunicación en la atención al cliente (3 horas) 12.1 La comunicación. Elementos del proceso de comunicación. Barreras. Empatía. Estilos en la comunicación. 12.2 Consejos para atender a un cliente disgustado o "difícil"

Tema 13. Prevención de Riesgos Laborales (4 horas) 13.1 Principios básicos de la seguridad. 13.2 Riesgos más habituales en el sector de la limpieza hotelera. Riesgos derivados de la utilización de productos químicos (pictogramas de peligro y códigos R y S). Riesgos eléctricos. Riesgos derivados del diseño de los puestos de trabajo. Riesgos de caídas. Riesgos derivados de la utilización del carro de materiales. Riesgos derivados del contacto con material punzante o cortante. Riesgos derivados de las situaciones de trabajo. Equipos de protección individual. 13.3 Señalización de seguridad. Señales relativas a los equipos de lucha contra incendios. Señales de salvamento o socorro. 13.4 Prevención de incendios y emergencias

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 120. GOBERNANTE/A DE HOTEL

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El turismo es una actividad económica que tiene una gran relevancia tanto a nivel cultural como económico. Nos enfrentamos a un cliente experimentado que se caracteriza por presentar nuevas formas de ocio y viaje, demanda nuevas experiencias, una atención personalizada y productos/servicios diferenciados que huyen del tradicional modelo de turismo de masas. Los clientes quieren sentirse únicos y en este proceso es necesaria una adecuada profesionalización y especialización de los/as trabajadores/as del sector.

En este marco, la presente acción formativa, Gobernante/a de Hotel, busca como fin último formar, capacitar y cualificar a los/as futuros/as trabajadores/as del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento de la actividad turística y de las empresas que lo componen. Empresas como los alojamientos que configuran una organización empresarial compuesta por diversos departamentos que requiere profesionales de muy diversos perfiles y que van a desempeñar tareas muy diferentes aunque persiguiendo un fin último y común establecido por cada organización.

Trabajadores/as como los/las Gobernantes/as que representan un perfil que exige una determinada especialización en su puesto de trabajo ya que son las personas encargadas en organizar y dirigir el departamento de pisos. En definitiva, todo este proceso educativo les proporcionará a los alumnos conocimientos actualizados acerca de las responsabilidades que implica el puesto de Gobernanta de un Hotel para perfeccionar la realización de las tareas de la mejor forma posible y así mejorar su inserción laboral y carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Facilitar a el/la alumno/a los conocimientos necesarios para dejar la habitación en perfecto estado de limpieza y dispuesta para su uso por nuevos ocupantes.
- Capacitar a el/la alumno/a para atender las demandas de los/as clientes/as en cuanto al equipamiento de las habitaciones.
- Enseñar a el/la alumno/a los trámites y la trayectoria que se debe realizar para recoger y reponer la ropa particular de los clientes, así como procesar los objetos olvidados por los/as clientes/as en las habitaciones.
- Formar a el/la alumno para gestionar la ocupación de las habitaciones, organizando a las camareras y limpiadoras y para gestionar las compras de lencería del hotel.
- Capacitar a el/la alumno/a para interpretar y cumplimentar la hoja de trabajo, control de habitaciones y las instrucciones.
- Instruir a los/as participantes en el adecuado repaso y cobertura de la habitación.
- Facilitar a el/la alumno/a los conocimientos necesarios sobre protocolo y normas de actuación con clientes.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento

del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Organización del servicio de pisos en alojamientos. (28 horas) 1.1. Organización de la prestación de los servicios del departamento de pisos. 1.2. Áreas y relaciones interdepartamentales. 1.3. Método de trabajo: la planificación del trabajo. 1.4. Método de medición de la actividad productiva. 1.5. Normas de control: objetos olvidados y averías. 1.6. Peculiaridades de la regiduría de pisos en entidades no hoteleras. 1.7. Técnicas y procesos administrativos aplicados al departamento de pisos. 1.8. Planificación del espacio en función de maquinaria y equipos del área de pisos, Zonas comunes, lavandería y lencería. 1.9. Aprovisionamiento, control e inventario de existencias en el departamento de pisos.
Tema 2. Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo. (14 horas) 2.1. Técnicas elementales de comunicación. 2.2. Tipología de clientes, pacientes o usuarios en general. 2.3. Normas de actuación ante la petición de un cliente, paciente o usuario. 2.4. Quejas y reclamaciones de un cliente, paciente o usuario.
Tema 3. Gestión del protocolo. (10 horas) 3.1. Eventos y protocolo. 3.2. Técnicas de protocolo. 3.3. Diferentes tratamientos protocolarios y presentación personal.
Tema 4. Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales. (10 horas) 4.1. Fundamentos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo. 4.2. El papel del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales. 4.3. Tipos de riesgos y medidas preventivas.
Tema 5. Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos. (10 horas) 5.1. Selección y control de usos de equipos, máquinas y útiles propios de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos. 5.2. Análisis y ejecución de los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos. 5.3. Control del cumplimiento de las normas de seguridad e higiene en los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos.
Tema 6. Procesos de lavado, planchado y arreglo de ropa en alojamientos. (7 horas) 6.1. Análisis, ejecución y control de los procesos de lavado de ropa. 6.2. Análisis, ejecución y control de los procesos de arreglo de ropa.
Tema 7. Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos. (14 horas) 7.1. Mobiliario en el departamento de pisos de alojamientos. 7.2. Decoración y ambientación en el departamento de pisos en alojamientos. 7.3. Otros elementos de decoración. 7.4. Decoración y ambientación en el departamento de pisos en alojamientos.
Tema 8. Procesos de gestión de calidad en hostelerías y turismo. (7 horas) 8.1. La cultura de la calidad en las empresas y/o entidades de hostelería y turismo. 8.2. La gestión de la calidad en la organización hostelera turística.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 121. CAMARERO SERVICIO DE BAR

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector. Tradicionalmente el sector hostelero se ha caracterizado por presentar un perfil profesional con baja cualificación y carencias formativas, sin embargo las nuevas tendencias de ocio unido a la alta competencia que caracteriza el sector hostelero, exigen modificar este panorama.

Por este motivo, la acción formativa Camarero servicio de bar, nace con el fin de formar, capacitar y cualificar a los/as trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento del sector servicios y de las empresas que lo componen. Trabajadores como los/as camareros/as, una de las profesiones con mayor ocupación y siempre asociada a baja cualificación, necesitan adaptar su formación a las exigencias que marca el mercado laboral para desarrollar de forma más optima sus funciones y tareas.

Se pretende facultar a el/la trabajador/a para asesorar a los/as clientes sobre los productos ofrecidos de modo que se adapte a las expectativas del cliente y a los intereses económicos del establecimiento de hostelería; y capacitar a el/la trabajador/a para el comportamiento frente al cliente en las situaciones que puedan surgir en el desarrollo de su actividad. Como fin último a través de este aprendizaje, se persigue que los/as trabajadores/as mejoren su cualificación y profesionalización para aumentar sus posibilidades de inserción laboral y de desarrollo de su carrera profesional

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formar a el/la trabajador/a para la preparación y montaje del área de bar/cafetería, siguiendo las normas establecidas, con el fin de prestar los servicios con la máxima calidad y rentabilidad.
- Capacitar a el/la trabajador/a para la preparación y el servicio de bebidas, aperitivos, cócteles, cafés, infusiones, batidos, helados, etc.
- Proporcionar a los/as participantes conocimientos sobre la elaboración de vinos, su origen y cualidades, indicando las pautas a seguir en la presentación y servicio, de manera que permita a el/la trabajador asesorar a los clientes adecuadamente.
- Capacitar a los/as participantes para la realización del inventario y solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.
- Facultar al profesional para realizar la facturación y cobro de los servicios prestados a los clientes.
- Informar al profesional sobre la actuación ante posibles reclamaciones de clientes.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso.

Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la

asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. La restauración (6 horas) 1.1. Conceptos generales 1.2. Evolución del sector de la restauración 1.3. Definición y clasificación de los establecimientos de restauración 1.4. Organización de los restaurantes
Tema 2. La brigada (4 horas) 2.1. La brigada 2.2. El servicio de mostrador. Clases y características 2.3. Los uniformes
Tema 3. La mise en place. Protocolo. La comanda (8 horas) 3.1. La mise en place 3.2. Desarrollo del servicio en el comedor 3.3. Tipos de servicio 3.4. Normas de protocolo 3.5. Servicio de vinos y licores 3.6. La mise en place del bar 3.7. El servicio en la barra o mostrador 3.8. Estudio de tiempos, recorridos y procesos 3.9. Control de calidad 3.10. La comanda
Tema 4. El mobiliario y el material de trabajo (6 horas) 4.1. El mobiliario principal y el auxiliar 4.2. El material de trabajo 4.3. Instalaciones y maquinaria de bar 4.4. Nuevas tecnologías
Tema 5. Salsas empleadas en el bar o la cafetería (6 horas) 5.1. Salsas 5.2. Otros condimentos 5.3. El aceite
Tema 6. Servicio de bebidas, aperitivos y platos combinados (10 horas) 6.1. Introducción 6.2. Servicio en la barra 6.3. El servicio en las mesas 6.4. Servicio de aperitivos 6.5. Servicio de plancha 6.6. Condiciones básicas de los alimentos en el bar
Tema 7. La coctelería (10 horas) 7.1. Introducción 7.2. Útiles necesarios en coctelería 7.3. La estación central 7.4. Elaboración de los cócteles 7.5. Elaboración de los cócteles en vaso mezclador 7.6. Series de coctelería 7.7. Los vasos de cocktail 7.8. Recetario básico de coctelería
Tema 8. Los vinos (10 horas) 8.1. Vinos 8.2. Las uvas y sus componentes 8.3. Fermentación de la uva y composición del vino 8.4. Generalidades en la elaboración y clasificación del vino 8.5. Definición de cada tipo de vino 8.6. Elaboración y crianza del vino 8.7. Crianza de los vinos 8.8. Crianza de los vinos espumosos 8.9. Servicio de los vinos
Tema 9. Aguardientes, licores y otras bebidas alcohólicas (10 horas) 9.1. Introducción: breve historia de la destilación 9.2. Elaboración de licores y aguardientes 9.3. Tipos de aguardiente y licor 9.4. Licores 9.5. Relación de licores 9.6. Otras bebidas 9.7. Servicio de vinos y licores espirituosos
Tema 10. Bebidas no alcohólicas (6 horas) 10.1. El café 10.2. El té 10.3. Otras infusiones 10.4. El cacao 10.5. Zumos 10.6. Refrescos
Tema 11. Semifríos y helados (6 horas) 11.1. Introducción 11.2. Semifríos 11.3. Helados
Tema 12. Facturación y cobro (6 horas) 12.1. El proceso de facturación 12.2. Liquidaciones 12.3. Caja del día 12.4. Diario de producción e informe de ventas 12.5. La comanda
Tema 13. Atención al cliente (6 horas) 13.1. Características esenciales de la empresa de servicios 13.2. Tipología de clientes según las circunstancias y los caracteres 13.3. El personal 13.4. La comunicación 13.5. Normas de atención al cliente 13.6. La protección de usuarios y consumidores 13.7. Reclamaciones y quejas: tratamiento 13.8. Las resoluciones
Tema 14. Reglamentación española en restauración (6 horas) 14.1. Legislación estatal 14.2. Derechos y obligaciones del usuario en un local de restauración 14.3. Legislación autonómica

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 122. CARNES: CALIDAD Y SELECCIÓN EN LA COCINA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

En España, la diferencia y variabilidad de productos, su calidad, y distintas tipologías, hacen que la gastronomía sea un elemento muy importante, siendo fuente primordial de ingresos. La carne, elemento muy utilizado en nuestra cocina, por sus características y alto contenido en nutrientes, se hace un hueco de alta importancia en el mundo de la hostelería, y por tanto hace que su conocimiento sea imprescindible.

La acción formativa Carnes: Calidad y Selección en la Cocina, emerge de la conciencia de saber que es un producto altamente solicitado en el sector de la restauración, con el fin de que las empresas posean trabajadores/as expertos en su competencia, para así llegar a más número de consumidores/as, ofreciéndoles un producto de calidad, cocinado en su punto óptimo y por lo tanto incrementar el número de los mismos en su consumo.

Los/as alumnos/as que participen de esta enseñanza, desarrollarán competencias clave en el sector, las cuales están en continua renovación, por demanda de los/as consumidores/as de este tipo de producto. De esta manera, fomentarán su empleabilidad, o incrementarán las posibilidades de cambio de situación laboral, lo que les hará obtener una mejora tanto a nivel profesional como a nivel personal.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las características de los distintos tipos de carnes presentados, aprender a distinguirlas para darles el uso correcto, según su procedencia.
- Aprender el origen, corte y despiece, además de cualidades organolépticas de todas y cada una de las siguientes carnes: ternera mamón, ternera pastuenca, buey y lechazo churro.
- Adquirir las habilidades para la realización de los distintos fondos de cocina de carnes de vacuno, usándolos en sus distintas formas, según concentración y aromatización con otros elementos, tales como vinos, mostazas, setas o especias.
- Entender los usos más comunes, y aprender algunas recetas propuestas para todas ellas, y combinar las distintas piezas de vacuno y bovino obtenidas con otros ingredientes para obtener guisos clásicos y recetas modernas.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Vacunos (35h) 1.1 Los mejores despieces de ternera mamón, pastuenca y buey. 1.2 Salsas, fondos y jugos de las carnes de vacuno. Tema 2. Cata de producto curado y sin curar. (30h) Tema 3. Lechazo churro. (35h) 3.1 Despieces de los lechazos.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 123. CATA DE VINO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

La fórmula de un vino está compuesta por numerosas sustancias distintas que le aportan sabor, aroma y forma. La cata de vinos es una disciplina en continuo desarrollo, que estudia el proceso que sigue desde la uva, siendo sólo un fruto, hasta que se sirve en la mesa. Se estudiarán las técnicas de cultivo, factores ambientales que afectan a dicho proceso, tipos de vino y procesos técnicos de vinificación y tratamiento del vino que nos introducirán en esta singular disciplina.

Por esta razón la acción formativa Cata de Vino persigue proporcionar a los/las alumnos/as las habilidades necesarias que les permitan reconocer la calidad o las características de un vino, introducirles en la cultura del vino como uno de los productos españoles más característicos, además de conocer las fases de identificación del vino en relación con el gusto, la vista y el olfato. Un personal cualificado en este ámbito siempre va a aportar conocimientos muy deseados en la hostelería y restauración, por lo que va a ser un aspecto muy importante a destacar en el mundo laboral y un rasgo muy valorado por los clientes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

-Proporcionar a los/as alumnos las competencias necesarias, de las principales formas de crianza y maduración de los vinos.
-Dotar a los/as trabajadores del estudio que se utiliza en la metodología de la cata de vinos, los sentidos que forman parte de esta cata, y las habilidades necesarias para el reconocimiento de un vino mediante el color, olor y sabor.
-Facilitar a los/as participantes los conocimientos necesarios que se utilizan en el proceso de preparación de vino para la cata, y además se instruirán en la metodología de conservación de un vino.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. La Enología y la Cata (3h) - Las dos escuelas francesas de cata - La expresión
Tema 2. La percepción a través de los sentidos (3h) - Resumiendo - Umbrales - Objetivos y finalidades de la cata
Tema 3. Orden de la cata (3h) - La educación y entrenamiento de los sentidos
Tema 4. La percepción (3h) - El análisis químico no permite distinguir entre vinos - Concepto de degustación - Sentidos utilizados en la cata

Tema 5. La fase visual (3h) - Algo más sobre el color de los vinos - La riqueza en un vino de polifenoles está condicionada por diversos factores - Los componentes cromáticos - Otros factores que influyen en el color - Consecuentemente, tienden a aumentar el color
Tema 6. Otros factores influyentes (3h) - La barrica - Términos empleados para hablar del color - Vocabulario específico
Tema 7. La fase olfativa (4h) - Las vías olfativas y la clasificación de los aromas - Clasificación de los olores - Correspondencia entre compuestos aromáticos y olores - El vino en la copa
Tema 8. La vía retronasal y la fase gustativa (3h) - Fases de la cata gustativa - Técnica de la degustación - El origen de los sabores - Las sensaciones táctiles - La temperatura del vino
Tema 9. Preparación del vino para la cata (4h) - ¿Qué entendemos por chambrer? - Orden de presentación - Las fichas de cata - La copa - El local o sala de degustación - La bodega
Tema 10. El vino en casa, su conservación (3h) - ¿Cuál es la vida de un vino? - El corcho - El descorchado - La decantación - Otros aspectos a tener en cuenta
Tema 11. La gastronomía y el vino (3h)

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 125. COCINA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector.

Por estos motivos, el curso de Cocina nace con el fin de formar, capacitar y cualificar a los/as trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento del sector servicios y de las empresas que lo componen. Trabajadores/as como el personal de cocina cuyo perfil normalmente se asocia a empleados con baja cualificación que necesitan adaptar su formación a las exigencias que marca el mercado laboral para desempeñar de forma más optima sus funciones y tareas.

En este contexto a través del proceso de aprendizaje de pretende dotar a los/as trabajadores/as de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los/as trabajadores/as adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.

Igualmente se pretende formar a el/la trabajador/a para realizar y aconsejar al cliente sobre aquellas preferencias de la cocina y mejorar la cualificación de los/as profesionales para optimizar la calidad en el servicio y atención al cliente; proporcionarle los conocimientos elementales de cocina para que éstos puedan desarrollar correctamente sus competencias, y capacitarles para conocer el tratamiento de los productos alimenticios desde que llegan a la cocina como materias primas hasta su presentación en la mesa, una vez elaborados. Como fin último a través de este proceso educativo, se persigue que los trabajadores mejoren su cualificación y profesionalización para aumentar sus posibilidades de inserción laboral y de desarrollo de su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Introducir al alumno/a en el mundo de la cocina mediante su historia.
- Mostrar al alumno/a el proceso que siguen los productos alimenticios antes de su presentación al cliente, desde la compra hasta su servicio en la mesa.
- Capacitar al alumno/a de la terminología utilizada en el mundo de la cocina, así como el vocabulario de especias y condimentos.
- Instruir al trabajador/a sobre los distintos tipos de ensaladas, condimentos y aliños utilizados. - Capacitar al trabajador/a para la elaboración de salsas.
- Formar al participante para una correcta clasificación y preparación de pescados y mariscos. - Enseñar al trabajador/a los diferentes métodos para la preparación de carnes.
- Especializar al alumno/a en la presentación de platos de repostería.
- Facultar al trabajador /a para la elaboración de platos tradicionales.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Introducción a la cocina (4 horas) 1.1. Historia (introducción) 1.2. La cocina moderna 1.3. A propósito de la profesión de cocinero Tema 2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero. Definición (5 horas) 2.1. Hostelería 2.2. La compra 2.3. Las operaciones preliminares 2.4. Métodos de cocción 2.5. La condimentación (sazonamiento, aromas condimentos) 2.6. La presentación Tema 3. Vocabulario (4 horas) 3.1. Términos de cocina 3.2. Vocabulario de especias 3.3. Sazonamiento, aromas y condimentos Tema 4. Las ensaladas (7 horas) 4.1. Las ensaladas: introducción 4.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas 4.3. El condimento en las ensaladas 4.4. Los aliños 4.5. Ensaladas simples, compuestas y templadas Tema 5. Los huevos y tortillas (4 horas) 5.1. Los huevos: introducción 5.2. Algunas preparaciones de huevos 5.3. Tortillas Tema 6. Las sopas (8 horas) 6.1. Las sopas: introducción 6.2. Clasificación 6.3. Las cremas: introducción 6.4. El consomé 6.5. Potajes: legumbre secas 6.6. Elaboración de sopas Tema 7. Pastas y pizzas (7 horas) 7.1. La pasta: introducción 7.2. Cocción de la pasta 7.3. El queso y la pasta 7.4. Las pastas y sus salsas más habituales 7.5. Las pizzas Tema 8. El arroz (1 horas) 8.1. El arroz: introducción Tema 9. Verduras y hortalizas (1 horas) 9.1. Verduras y hortalizas: introducción Tema 10. Las salsas (10 horas) 10.1. Los fondos. Las salsas. Introducción 10.2. Los fondos de cocina 10.3. Gelatinas naturales: ave, ternera, buey, vaca, caza 10.4. Jugos y desglasados. Utilización y realización 10.5. Trabazones. Análisis y principios de las trabazones y las salsas 10.6. Las grandes salsas o salsas base 10.7. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas 10.8. Mantequillas Índice general cocina Tema 11. Pescados (8 horas) 11.1. Los pescados: introducción 11.2. Clasificación de los pescados 11.3. Limpieza (operaciones preliminares de los pescados) 11.4. Pescados: diferentes sistemas de cocción 11.5. Salsas más utilizadas 11.6. Elaboración de pescados en base a: especie racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación Tema 12. Los mariscos (8 horas) 12.1. Los mariscos: introducción 12.2. Clasificación de los mariscos 12.3. Diferentes sistemas de cocción 12.4. Salsas más utilizadas 12.5. Elaboración de mariscos en base a: especie (tipo de marisco), racionamiento (corte), método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación Tema 13. Las carnes (9 horas) 13.1. Las carnes de matadero: introducción 13.2. Clasificación de las carnes 13.3.

Sacrificio y conservación de las carnes 13.4. La carne en la cocina 13.5. Salsas más utilizadas 13.6. Elaboración de carnes en base a: especie racionamiento, forma de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición y presentación Tema 14. Aves (6 horas) 14.1. Las aves de corral: introducción 14.2. Clasificación de las aves de corral 14.3. Operaciones preliminares anteriores a la cocción 14.4. Diferentes métodos de cocinado 14.5. Elaboración de platos a base de aves según: especie, racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición presentación Tema 15. Caza (5 horas) 15.1. La caza: introducción 15.2. Clasificación 15.3. Diferentes sistemas de cocinado 15.4. Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza 15.5. Elaboración de caza en base a: especie, racionamiento, forma de cocción, guarnición, salsa de acompañamiento, presentación Tema 16. El queso (4 horas) 16.1. El queso: introducción 16.2. Elaboración del queso 16.3. Clasificación de los quesos 16.4. Distintas variedades de quesos y sus características Tema 17. Repostería (9 horas) 17.1. Hojaldre 17.2. Pasta brisa y masas para pastas de té 17.3. Masas batidas 17.4. Masas escaldadas 17.5. Mazapán 17.6. Crêpes 17.7. Baños y cremas 17.8. Merengue 17.9. Flanes y natillas 17.10. Mousses 17.11. Tartas

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 126. COCTELERÍA Y SUS RECETAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector. Tradicionalmente el sector hostelero se ha caracterizado por presentar un perfil profesional con baja cualificación y carencias formativas, sin embargo las nuevas tendencias de ocio unido a la alta competencia que caracteriza el sector hostelero, exigen modificar este panorama.

Por este motivo, la acción formativa Coctelería y sus recetas nace con el fin de formar, capacitar y cualificar a los/las trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento del sector servicios y de las empresas que lo componen. Así mismo se pretende especializar a los/las trabajadores/as del sector, en una actividad como la coctelería que aporta un valor añadido a las empresas hosteleras y permite diversificar sus productos y servicios, además de atraer nuevos nichos de mercado.

Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará al alumnado un perfeccionamiento en sus competencias profesionales y en su cualificación que mejore su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer el mundo de la coctelería en su contexto histórico y turístico.
- Conocer todos los elementos y herramientas necesarias para llevar a cabo un servicio de coctelería, con profesionalidad y calidad en la atención al cliente.
- Aprender las normas de la coctelería clásica, y aplicarlas en el desarrollo de las tareas llevadas a cabo en coctelería, para atender al cliente de forma que no se sienta defraudado.
- Conocer los instrumentos de medida, así como los recipientes de servicio para cada tipo de cóctel.
- Aprender a realizar diferentes tipos de cócteles.
- Preparar todos los elementos para aplicar decoraciones apropiadas a cada cóctel dándoles un toque personal
- Formar a el/la trabajador/a para realizar, aconsejar al cliente y para mejorar la calidad en el servicio y su atención.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Introducción (3 horas) 1.1. Historia del cóctel 1.2. La restauración 1.3. El departamento de bar
Tema 2. Elementos, útiles y menaje necesarios para la coctelería (3 horas) 2.1. La estación central 2.2. Tipos, componentes y su función 2.3. Mise en place
Tema 3.Ttipos de cristalería que se usa en el servicio de cócteles (2 horas)
Tema 4.Normas para la preparación de cócteles (5 horas) 4.1. Introducción 4.2. Cómo preparar un buen cóctel 4.3. Pequeño decálogo para proceder
Tema 5. La presentación de la bebida y decoración (2 horas) 5.1. Utilización de elementos decorativos
Tema 6. Las combinaciones (10 horas) 6.1. Familias 6.2. Series 6.3. Coctelería internacional y nueva coctelería 6.4. Servicio
Tema 7. Preparación y confección de los siguientes cócteles (10 horas) 7.1. Preparar la estación central 7.2. Manejo de coctelera y mezclador 7.2.1. Elaboración de cócteles en la coctelera 7.2.2. Elaboración de los cócteles en vaso mezclador 7.3. Elaboración de cócteles 7.3.1. Cócteles sin alcohol 7.3.2. Cocteles con alcohol 7.3.3. Cócteles aperitivos 7.4. Preparar elementos de decoración 7.5. Dosificación de bebidas 7.6. Efectuar el servicio de estas bebidas en barra

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 128. ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es uno de los sectores económicos que mayor número de empleos genera en España. Este hecho unido a que, en la actualidad, España es uno de los destinos de turismo gastronómico más importante hace que las empresas deban exigirse más a sí mismas y adaptar su oferta a la demanda de los clientes. Deben tomar conciencia de las necesidades y gustos de éstos, adaptando sus negocios y su personal para satisfacer al consumidor.

La acción formativa Elaboraciones básicas para pastelería-repostería surge con la intención de educar, capacitar y cualificar a los/as empleados/as del sector hostelero con el fin de que éstos obtengan las competencias requeridas para preelaborar, preparar y presentar recetas básicas de pastelería y repostería, pudiendo adaptar la oferta a las exigencias de los/as consumidores/as.

La formación en este área, dotará a los/as alumnos/as de los conocimientos necesarios para el desempeño de sus funciones y proporcionándoles habilidades para el manejo de las técnicas básicas reposteras, lo que perfeccionará sus competencias y aumentará sus posibilidades de inserción o mejora laboral.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las herramientas, maquinaria y utillaje más comúnmente utilizado en las preparaciones reposteras.
- Descubrir los principales ingredientes utilizados en la elaboración de las recetas y sus características.
- Estudiar las materias primas y las preparaciones básicas, así como los elementos de decoración que se pueden utilizar.
- Aprender los fundamentos y técnicas de preparación de las principales elaboraciones de pastelería-repostería (semifríos, baños, cremas, chocolates...).

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería. (12 horas) 1.1 Características de la maquinaria utilizada. 1.2 Batería, distintos moldes y sus características. 1.3 Utillaje y herramientas.
Tema 2. Materias primas (26 horas) 2.1 Harina: distintas clases y usos. 2.2 Mantequilla y otras grasas. 2.3 Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes. 2.4 Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate. 2.5 Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.) 2.6 Almendras y otros frutos secos. 2.7 Huevos y ovoproductos. 2.8 Gelatinas, especias,… 2.9 Distintas clases de “mix” 2.10 Productos de decoración.
Tema 3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería. (22 horas) 3.1 Materias primas empleadas en repostería. 3.2 Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización. 3.3 Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización. 3.4 Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.
Tema 4. Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales (20 horas) 4.1 Asar al horno 4.2 Freír en aceite 4.3 Saltear en aceite y en mantequilla. 4.4 Hervir y cocer al vapor.
Tema 5. Postres elementales. (20 horas) 5.1 Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones 5.2 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que

tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 129. LA INNOVACIÓN EN LA COCINA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Actualmente, el paladar de el/la consumidor/a se ha vuelto más exigente, la oferta de productos es cada vez más variada y compleja, y los establecimientos exponen una extensa gama de degustaciones, con productos sorprendentes y apetecibles que atraen cada vez más a los/as clientes/as, y que estos a su vez demandan.

En este sentido, el sector hostelero debe permanecer alerta, y abordar esta demanda desde una perspectiva innovadora, para ofrecer productos llamativos y de calidad, llevando a cabo preparaciones mediante diferentes técnicas que se abordan en la acción formativa La innovación en la cocina. El/la alumno/a será capaz de ofrecer productos innovadores a los/as clientes/as para así obtener el éxito que logre que el número de consumidores/as en sus establecimientos aumente.

Todo este proceso educativo, favorecerá el crecimiento personal y profesional de los/as alumnos/as permitiéndoles adquirir habilidades y competencias profesionales nuevas, que se verán reflejadas en un aumento de las posibilidades de incorporación a los mercados de trabajo, de desarrollo dentro de empresas del sector hostelería así como promoción interna y movilidad funcional, ayudando su adaptación a un entorno social y laboral continuamente en evolución.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

-Dotar al alumnado de los conocimientos básicos de la cocina molecular, para la utilización y combinación alimenticia de los mismos.
-Preparar a los/as participantes para aprender los distintos tipos de tiempo de cocción al vacío para cada alimento a preparar, y la elaboración de las diferentes espumas que se pueden realizar como acompañamiento a una presentación de un plato.
-Proporcionar a los/as trabajadores/as las técnicas de ahumados, y las posibles conjugaciones con otro tipo de alimentos, así como la utilización de las flores, algas, sushi, etc.
-Aportar a los/as candidatos/as otras técnicas de repostería, las cuales están en auge, como el fondant, cupcakes, tradicionales macarons, etc.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de

las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. La cocina molecular (17 horas) 1.1. La cocina molecular: Definición y productos utilizados: Alginato, Citrato sódico, Sal de calcio, Gluconolactato cálcico y Goma Santana. 1.2. Esferificación: básica e inversa. 1.3. Gelificantes. 1.4. Emulsionantes (aires). 1.5. Espesantes.

Tema 2. Cocina al vacío (11 horas) 2.1 Uso y aplicaciones de la cocción al vacío. 2.2 Recetas realizadas con la cocción al vacío.

Tema 3. Cocina con nitrógeno líquido (11 horas) 3.1. Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido. 3.2. Recetas realizadas con nitrógeno líquido.

Tema 4. Las espumas (11 horas) 4.1. Uso y aplicaciones del sifón. 4.2. Recetas realizadas con espuma.

Tema 5. Cocinar con humo (11 horas) 5.1. Uso y aplicaciones del humo. Tipología. 5.2. Recetas.

Tema 6. La cocina con flores y germinados (11 horas)

Tema 7. Nuevas tendencias asiáticas: Salsas, algas, hongos, productos y métodos de cocinado orientales. Sushi. (11 horas)

Tema 8. Repostería artística actual (17 horas) 8.1. Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásicos…etc. 8.2. Cookies. 8.3. Coulant. 8.4. Macarons. 8.5. Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 130. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DEL RESTAURANTE

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

La sociedad evoluciona cada día y con ello, lo hacen sus gustos y modas. Por lo tanto, las necesidades de los/as consumidores/as se modifican en función de sus gustos y los cambios que les rodean. Esto provoca que sus demandas se diversifiquen y se hagan más exigentes, por lo que debemos estar preparados para ofrecerles una diversidad de ofertas que se adapten a sus necesidades y sobretodo adelantarnos y ser mejores que la competencia en cuanto a procesos de calidad y gestión se refiere.

En este sentido, la acción formativa Introducción a la Gestión del Restaurante, busca formar, capacitar y cualificar al alumnado del sector hostelero, pilar fundamental de nuestra economía. Les permitirá estar al frente de un negocio y por lo tanto acceder a mayores ofertas laborales y demostrar su capacidad a la hora de regir un restaurante y demostrar su valía en este tipo de cargo.

Dado que la restauración es una de las bases fundamentales de nuestra economía, los negocios necesitan personal cualificado para desempeñar las tareas de gestión en sus negocios, pudiendo cumplir así las expectativas de los/as empresarios/as. Esto se traducirá en mejoras laborales, que finalmente hacen crecer a los/as profesionales, laboral y personalmente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Analizar el sector de la restauración, basándonos principalmente en la gestión del mismo.
- Realizar proyectos de viabilidad sencillos de un restaurante utilizando los canales de información existentes para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas.
- Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas.
- Desarrollar los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de restaurante.
- Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos de gestión del restaurante.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Proceso administrativo y contable en restauración. (35 horas) Proceso de facturación. Gestión y control. Registros contables. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias.

Tema 2. Gestión y control de las cuentas de clientes (20 horas) Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.

Tema 3. Análisis contable de restauración (30 horas) Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico. Definición y clases de costes. Cálculo de costes de materias primas. Aplicación de métodos de control de consumo. Cálculo y estudio del punto muerto. Umbral de rentabilidad.

Tema 4. Programas informáticos en restauración (15 horas) Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 131. EMPRENDER EN RESTAURACIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Las nuevas tendencias del sector turístico y la competencia profesional obligan a las empresas de restauración a actualizarse constantemente. La estrategia empresarial nos puede llevar a conseguir una ventaja competitiva frente a nuestros competidores. Innovar y emprender con productos/servicios nos permitirá sobrevivir en el mercado actual de alta competitividad y poco favorable, situación económica que hace que los potenciales clientes/as sean cada vez más exigentes y selectivos/as.

El aprovechamiento del curso Emprender en la restauración capacitará al alumnado a reconocer las diferentes estrategias empresariales y elegir en cada momento la más óptima para adaptarse a las necesidades de la empresa en la que presta sus servicios o las suyas propias en el caso del autoempleo. Además, el desarrollo de estas capacidades y aptitudes de el/la trabajador/a favorece su incorporación al mercado laboral y su desarrollo dentro de la empresa del sector de la restauración aportándole un valor añadido de cara a futuros procesos de selección, o bien optar por el emprendimiento y adquirir conocimientos para la puesta en marcha de su propio negocio de restauración.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

-Conocer la evolución histórica de la restauración y conocer las técnicas de servicio imprescindibles en el siglo XXI.
-Dar a conocer de forma básica los conceptos fundamentales de la comunicación, de los procesos de servicios, atención al cliente, gestión integral de un establecimiento.
-Dotar a los empresarios de la formación específica básica para la gestión de un establecimiento.
-Conocer los nuevos desempeños laborales y las competencias profesionales en el sector de la restauración.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Introducción a la Evolución Histórica (30 horas) 1.1. Situación Socioeconómica 1.2. Hostelería, Restauración, Colectividades 1.3. La Producción de la Restauración 1.4. Un Sector en transformación 1.5. El Empleo en la Restauración 1.6. Evolución Histórica 1.7. El Nombre de Restauración 1.8. Origen de los Restaurantes

Tema 2. Restauración del Siglo XXI (4 horas) 2.1. Técnicas de Servicio imprescindibles en Restauración 2.1.1. Servicios tradicionales 2.1.2. Servicios especiales

Tema 3. Innovación versus crisis (10 horas) 3.1. Definición de innovación 3.2. Barreras para la innovación 3.3. Innovar en Producción y Servicio

Tema 4. Adaptación como reto (20 horas) 4.1. La Dificultad del Equilibrio 4.2. El empresario como impulsor 4.3. La Franquicia 4.4. ¿Y qué hay de la Calidad? 4.5. Atención al cliente 4.5.1. El Profesional de la Atención al Cliente

Tema 5. Los nuevos desempeños laborales (20 horas) 5.1. Habilidades de Desarrollo Integral 5.2. El papel de la Formación 5.3. La comunicación 5.3.1. El Proceso de Comunicación 5.3.2. Atención Personal 5.3.3. Tipología de Clientes 5.3.4. Quejas y Reclamaciones 5.3.5. Técnicas de Autocontrol 5.4. La participación 5.5. Reconocimiento

Tema 6. Competencias profesionales (8 horas) 6.1. Criterios a considerar según el nuevo diseño Regulatorio de la Formación Profesional y los Certificados de Profesionalidad 6.2. Beam Global Café y Discapacidad Intelectual

Tema 7. Capacitación (8 horas) 7.1. Perfil formativo 7.2. Perfil competencial

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 132. JEFE DE COCINA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector. Tradicionalmente el sector hostelero se ha caracterizado por presentar un perfil profesional con baja cualificación y carencias formativas, sin embargo las nuevas tendencias de ocio unido a la alta competencia que caracteriza el sector hostelero, exigen modificar este panorama. Por estos motivos, la acción formativa Jefe de Cocina nace con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento del sector servicios y de las empresas que lo componen. Los trabajadores/as como los Jefes/as de Cocina representan un perfil que exige una determinada especialización en su puesto de trabajo ya que son las personas encargadas en organizar y dirigir el departamento de cocina.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Organizar los procesos de trabajo para optimizar la gestión y administración del establecimiento.
- Saber las características de los productos que intervienen en la elaboración de los platos, para sacar el máximo partido en las preparaciones.
- Conocer la función y el mantenimiento de los utensilios y maquinarias de cocina, así como las normas para su correcta instalación, mantenimiento y limpieza.
- Dominar las técnicas básicas sobre la manipulación, preparación y presentación de los alimentos, cumpliendo en todo momento la normativa en materia de higiene y seguridad requerida en la cocina.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. La profesión de cocinero (15 horas) 1.1. Introducción. Evolución de la cocina 1.2. El perfil profesional del cocinero 1.3. Aptitudes y actitudes del personal de cocina 1.4. Normas de higiene. Uniforme 1.5. Normas de recogida
Tema 2. Descripción del puesto (25 horas) 2.1. La organización del personal 2.1.1. Las brigadas 2.1.2. Las partidas 2.2. Tareas administrativas 2.2.1. Confección de menús y cartas 2.2.2. Control de costes y gastos 2.2.3. Cálculo de los precios 2.2.4. Coordinación con el resto de departamentos 2.3. Aprovisionamientos y transformación de géneros 2.3.1. Cálculo de stock indispensable 2.3.2. Control de existencias (documentación) 2.3.3. Compra 2.3.4. Recepción de mercancías 2.3.5. Almacenamiento 2.3.6. Elaboración de comidas (cartas, menús y familia)
Tema 3. Otras tareas (20 horas) 3.1. Diseño del local de cocina y ubicación de la maquinaria 3.1.1. Condiciones del local 3.1.2. Factores regulados (seguridad e higiene, prevención de riesgos laborales y otros reglamentos) 3.1.3. Factores relacionados con la profesionalidad 3.1.4. División de la cocina 3.1.5. Maquinaria, baterías, útiles y herramientas 3.2. Formación del personal 3.3. Asesoramiento a la apertura de otros locales
Tema 4. Otros campos a explorar (20 horas) 4.1. Nutrición y dietética 4.1.1. Procesos básicos de la nutrición 4.1.2. La finalidad de la nutrición 4.1.3. Dietética 4.2. Cocina creativa 4.3. Nuevas materias primas 4.3.1. Avances en tecnología alimentaria 4.3.2. Disponibilidad de productos de origen lejano 4.4. Idiomas
Tema 5. Los servicios (20 horas) 5.1. Introducción 5.2. Servicios a la carta 5.2.1. Servicio a la francesa 5.2.2. Servicio a la inglesa 5.2.3. Servicio a la rusa 5.2.4. Servicio a la americana 5.3. Servicios de menú 5.4. Banquetes 5.5. Autoservicios y buffets Glosario Anexos

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción133. ENOLOGÍA AVANZADA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Actualmente la enología se ha convertido en una disciplina con un peso trascendental dentro del sector hostelero y es por ello que la presencia de asesores técnicos responsables de dirigir el proceso de elaboración del vino, se haga cada vez más necesario en los establecimientos. Esta circunstancia, incluso ha impulsado la aparición de una nueva tipología turística denominada turismo enológico o enoturismo cuya principal motivación de viaje es el mundo del vino y todo lo que conlleva. La enología aporta tanto a las empresas hosteleras como a los/as profesionales del sector una oportunidad de negocio y de desarrollo profesional.

En este contexto, la acción formativa Enología Avanzada surge con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero, como es el caso de los/as cocineros/as, en el mundo de la enología con el fin de perfeccionar sus competencias y habilidades para impulsar una mejora en su desempeño profesional y en sus posibilidades de inserción laboral.

Este proceso de aprendizaje permitirá a dichos trabajadores/as ampliar su formación y aportar valor añadido a las funciones que desempeñan, circunstancia óptima para que las empresas dispongan de empleados con mayor cualificación y capacidad para diversificar sus tareas. Igualmente, a través de este proceso de aprendizaje, se abren nuevas posibilidades profesionales para que los/as trabajadores/as del sector hostelero puedan desempeñar empleos que requieren mayor cualificación profesional como puede ser el caso de el/la sumiller. Este puesto de trabajo cada vez es más demandado por las empresas hosteleras y supone un ascenso profesional por parte de los/as profesionales del sector debido a las exigencias de especialización requeridas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las principales formas de elaboración, crianza y variedades de vinos, así como catarlos, degustarlos y servirlos de forma correcta. Saber qué esperar de un vino, y cuando no está en las condiciones más adecuadas.
- Saber cómo están distribuidas las principales zonas vinícolas del país, y los tipos de vinos que producen, así como sus métodos de elaboración, cultivos y variedades principales.
- Entender las fases que componen la cata de los vinos, y conocer qué sentidos y órganos intervienen en la misma. Aplicar las sensaciones experimentadas para encontrar defectos o virtudes del vino.
- Conocer las tendencias actuales y clásicas de maridajes, y reconocer las alianzas y los antagonismos.
- Manejar con fluidez el vocabulario enológico, y aplicarlo a las situaciones correctas.
- Comprar o pedir vinos como consumidor responsable y conocedor de los mismos y de sus principales características.
- Conocer los ingredientes y las formas de elaboración de los principales productos destilados, procedentes de vinos o de otros productos fermentables, así como sus características sápidas y aromáticas.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. La cata. (12 horas) 1.1. La cata y el catador. Pruebas de valoración sensorial. 1.2. Fisiología de la cata. Los sabores elementales. 1.3. El proceso de la cata. Instalaciones y fichas de cata. Fases y características de la cata. Su vocabulario.
Tema 2. Elaboración de vinos blancos, tintos y rosados. (8 horas) 2.1. Orígenes de los aromas del vino. Factores de calidad. 2.2. La fermentación. Los componentes del vino. Equilibrio de aromas y sabores en los vinos. 2.3. Elaboración de vinos blancos, rosados, claretes y vinos grises. Su cata. 2.4. Elaboración de vinos tintos jóvenes y de guarda. Su cata. La madera en el vino. El roble.
Tema 3. Otros vinos (licorosos, gasificados, dulces…) (6 horas) 3.1. Elaboración de vinos carbónicos y espumosos. Su cata. 3.2. Vinos de licor, dulces naturales y naturalmente dulces. 3.3. Vinos españoles de crianza biológica ("bajo velo"), amontillados y olorosos. Vinos especiales: mistelas, enverados, chacolís, fondillón, rancios.
Tema 4. DO Málaga y sierras de Málaga: un ejemplo de evolución de la industria del vino en España (10 horas) 4.1. Zonas de producción. 4.2. Denominación de origen Málaga. 4.3. Otras menciones tradicionales de los vinos de Málaga. 4.4. Clasificación por la variedad de uva, el contenido en azúcar y el color. 4.5. Envejecimiento del vino de Málaga. 4.6. Cata de vinos de la d. o. Málaga. 4.7. Denominación de origen «sierras de Málaga»
Tema 5. Clasificación de los vinos en España. Legislación (10 horas) 5.1. Zonas vitícolas. 5.2. Clasificación comunitaria. 5.3. Vinos de calidad producidos en región determinada. Denominaciones de origen españolas y sus variedades. Vinos de la tierra.
Tema 6. Principales variedades nacionales e internacionales. (8 horas) 6.1. Principales variedades nacionales blancas y tintas. Sus vinos varietales. 6.2. Principales variedades blancas y tintas del mundo. Sus vinos varietales.
Tema 7. La guarda del vino (10 horas) 7.1. Cómo leer la etiqueta de un vino. 7.2. El sumiller. El servicio del vino. Presentación, descorche y decantación. Los corchos 7.3. La conservación de los vinos. La bodega y la cava.
Tema 8. El consumo del vino (10 horas) 8.1. El vino y la salud. Consumo responsable y moderado de alcohol. 8.2. Alteraciones y defectos del vino.
Tema 9. Vocabulario enológico. (8 horas)
Tema 10. El maridaje. (8 horas) 10.1. El maridaje. 10.2. Clases de maridajes. 10.3. El vino en la mesa. 10.4. Maridar a partir de vinos. 10.5. Acuerdos y alianzas. 10.6. Sustancias que facilitan el maridaje. 10.7. Esquema de alianzas clásicas de vinos.
Tema 11. Los espirituosos. (10 horas) 11.1. La destilación. 11.2. Características generales de los espirituosos. 11.3. El coñac. 11.4. El armagnac. 11.5. Los brandies. 11.6. Espirituosos obtenidos a partir de la destilación de los hollejos de la uva. 11.7. Espirituosos obtenidos a partir de otras frutas, hierbas semillas y lácteos. 11.8. Espirituosos procedentes de la destilación de tubérculos y cereales: el whisky y el sake. Otros espirituosos: el ron y el tequila. 11.9. Clasificación de los espirituosos.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 134. ENOLOGÍA PARA COCINEROS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Actualmente la enología se ha convertido en una disciplina con un peso trascendental dentro del sector hostelero y es por ello que la presencia de asesores técnicos responsables de dirigir el proceso de elaboración del vino, se haga cada vez más necesario en los establecimientos. Esta circunstancia, incluso ha impulsado la aparición de una nueva tipología turística denominada turismo enológico o enoturismo cuya principal motivación de viaje es el mundo del

vino y todo lo que conlleva. La enología aporta tanto a las empresas hosteleras como a los/as profesionales del sector una oportunidad de negocio y de desarrollo profesional.

En este contexto, la presente acción formativa, Enología para Cocineros, surge con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero, como es el caso de los/as cocineros/as, en el mundo de la enología con el fin de perfeccionar sus competencias y habilidades para impulsar una mejora en su desempeño profesional y en sus posibilidades de inserción laboral.

Este proceso de aprendizaje permitirá a dichos trabajadores/as ampliar su formación y aportar valor añadido a las funciones que desempeñan, circunstancia óptima para que las empresas dispongan de empleados con mayor cualificación y capacidad para diversificar sus tareas. Igualmente, a través de este proceso de aprendizaje, se abren nuevas posibilidades profesionales para que los/as trabajadores/as del sector hostelero puedan desempeñar empleos que requieren mayor cualificación profesional como puede ser el caso de el/la sumiller. Este puesto de trabajo cada vez es más demandado por las empresas hosteleras y supone un ascenso profesional por parte de los/as profesionales del sector debido a las exigencias de especialización requeridas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer la historia, evolución, principales formas de elaboración y variedades, así como catarlos, degustarlos y servirlos de forma correcta. Saber qué esperar de un vino, y cuando no está en las condiciones más adecuadas.
- Entender las fases que componen la cata de los vinos, y conocer qué sentidos y órganos intervienen en la misma. Aplicar las sensaciones experimentadas para encontrar defectos o virtudes del vino.
- Conocer las tendencias actuales y clásicas de maridajes, y elaborar ofertas culinarias conjuntamente con los vinos con las que se maridan.
- Entender los tipos de maridajes que se pueden proponer, y elaborar una oferta propia.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Historia del vino (13 horas) 1.1. Orígenes 1.2. Época clásica 1.3. Edad media 1.4. Siglo XIX 1.5. Siglo XX
Tema 2. La uva (11 horas) 2.1. Introducción 2.2. Sus componentes 2.3. Variedades 2.4. Cultivo
Tema 3. Elaboración y crianza (16 horas) 3.1. Vinificación y fermentación 3.2. Vinos blancos 3.3. Vinos tintos 3.4. Vinos rosados y claretes 3.5. Vinos licorosos 3.6. Vinos espumosos 3.7. Licores 3.8. Crianza
Tema 4. Características químicas y organolépticas (11 horas) 4.1. Composición del vino 4.2. Colores 4.3. Aromas 4.4. Sabores
Tema 5. La cata (13 horas) 5.1. Definición y objetivos 5.2. Tipos de cata 5.3. Mecanismos neurofisiológicos 5.4. La ceremonia 5.5. Vocabulario
Tema 6. Maridaje (13 horas) 6.1. Definición 6.2. El vino en la cocina 6.3. Tradición 6.4. Contraste o afinidad 6.5. Nuevas tendencias

Tema 7. Denominaciones de origen (11 horas) 7.1. Marco legal del vino en España 7.2. Denominaciones de origen calificadas 7.3. Denominaciones de origen 7.4. Vinos de la tierra
Tema 8. Otros conocimientos útiles (12 horas) 8.1. Nutrición y dietética 8.2. Cocina creativa 8.3. Nuevas materias primas 8.4. Idiomas 8.5. Los servicios

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado

Acción 135. JEFE DE COCINA: COORDINACIÓN DE EQUIPOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector. En la actualidad, el trabajo en equipo es un elemento integrado en la misión y visión de toda empresa contemporánea, en la que se valora la unificación de los esfuerzos de todos para alcanzar las metas marcadas. Las empresas de hostelería son formadas por grupos de trabajo, por lo que se hace indispensable fomentar la coordinación y dirección de todos/as los/las componentes del grupo para la consecución de los objetivos marcados.

Por estos motivos, la acción formativa Jefe de Cocina: Coordinación de Equipos, nace con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento del sector servicios y de las empresas que lo componen. Con este curso, el/la alumno/a adquirirá todos los conocimientos y habilidades necesarias para coordinar equipos de trabajo dentro del sector hostelero. El/la participante tendrá capacidad para dirigir, motivar y liderar a su equipo de manera eficaz y eficiente. Así como, resolver los conflictos que se puedan ocasionar.

El/la alumno/a logrará nuevas capacidades que le permitirán crecer personal y profesionalmente, ya que se formará para dirigir un grupo de trabajo, con las oportunidades de mejora y/o inserción laboral que ello conlleva. Además, para aquellos/as emprendedores/as del sector de hostelería, estos conocimientos les permitirán coordinar a su equipo humano y por extensión mejorar la gestión de su empresa y profesionalización del sector.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Organizar los procesos de trabajo para optimizar la gestión y administración del establecimiento.
- Saber las características de los productos que intervienen en la elaboración de los platos, para sacar el máximo partido en las preparaciones.
- Conocer la función y el mantenimiento de los utensilios y maquinarias de cocina, así como las normas para su correcta instalación, mantenimiento y limpieza.
- Conocer las técnicas existentes para motivar y liderar un equipo.
- Aprender a optimizar las reuniones y a desarrollar estrategias para prevenir y resolver conflictos.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Bloque I: Jefe de cocina (40 horas)

Tema 1. La profesión de cocinero (5 horas) 1.1. Introducción. Evolución de la cocina 1.2. El perfil profesional del cocinero 1.3. Aptitudes y actitudes del personal de cocina 1.4. Normas de higiene. Uniforme 1.5. Normas de recogida Tema 2. Descripción del puesto (15 horas) 2.1. La organización del personal 2.1.1. Las brigadas 2.1.2. Las partidas 2.2. Tareas administrativas 2.2.1. Confección de menús y cartas 2.2.2. Control de costes y gastos 2.2.3. Cálculo de los precios 2.2.4. Coordinación con el resto de departamentos 2.3. Aprovisionamientos y transformación de géneros 2.3.1. Cálculo de stock indispensable 2.3.2. Control de existencias (documentación) 2.3.3. Compra 2.3.4. Recepción de mercancías 2.3.5. Almacenamiento 2.3.6. Elaboración de comidas (cartas, menús y familia) Tema 3. Otras tareas (5 horas) 3.1. Diseño del local de cocina y ubicación de la maquinaria 3.1.1. Condiciones del local 3.1.2. Factores regulados (seguridad e higiene, prevención de riesgos laborales y otros reglamentos) 3.1.3. Factores relacionados con la profesionalidad 3.1.4. División de la cocina 3.1.5. Maquinaria, baterías, útiles y herramientas 3.2. Formación del personal 3.3. Asesoramiento a la apertura de otros locales Tema 4. Otros campos a explorar (5 horas) 4.1. Nutrición y dietética 4.1.1. Procesos básicos de la nutrición 4.1.2. La finalidad de la nutrición 4.1.3. Dietética 4.2. Cocina creativa 4.3. Nuevas materias primas 4.3.1. Avances en tecnología alimentaria 4.3.2. Disponibilidad de productos de origen lejano 4.4. Idiomas Tema 5. Los servicios (10 horas) 5.1. Introducción 5.2. Servicios a la carta 5.2.1. Servicio a la francesa 5.2.2. Servicio a la inglesa 5.2.3. Servicio a la rusa 5.2.4. Servicio a la americana 5.3. Servicios de menú 5.4. Banquetes 5.5. Autoservicios y buffets Glosario Anexos

Bloque II: Coordinación de equipos de trabajo (30 horas)

Tema 1. El trabajo en equipo (10 horas) 1.1. Introducción 1.2. ¿Qué es el trabajo en equipo? 1.3. Diferencia entre equipo y grupo 1.4. Importancia del trabajo en equipo. ¿por qué trabajar en equipo? 1.5. Claves del trabajo en equipo 1.6. Justificación de un equipo y criterios que seguir 1.7. La estructura y los componentes del equipo de trabajo 1.8. Fases del proceso de formación de un equipo 1.9. Tipos de equipos Tema 2. Motivación. Dirección y liderazgo (6 horas) 2.1. Motivación 2.2. Dirección y liderazgo Tema 3. Toma de decisiones. Resolución de conflictos gestión del cambio (6 horas) 3.1. La toma de decisiones 3.2. Resolución de conflictos 3.3. Gestión del cambio Tema 4. Técnicas de trabajo en equipo y de motivación (8 horas) 4.1. Descripción de las principales técnicas de trabajo en equipo 4.2. Técnicas de motivación 4.3. Reuniones

Bloque III: Habilidades directivas (30 horas)

Tema 1. Liderazgo y estilos de dirección (4 horas) 1.1. Introducción 1.2. Liderazgo y equipo 1.3. Concepto y estilos de dirección Tema 2. Gestión del cambio (5 horas) 2.1. El cambio organizativo: conceptos básicos 2.2. Resistencia individual al cambio 2.3. Resistencia organizativa al cambio 2.4. Tratamiento de la resistencia al cambio 2.5. Detalles de planificación Tema 3. Gestión de conflictos (5 horas) 3.1. Introducción 3.2. Definición, tipos y antecedentes de un conflicto 3.3. Conflictos funcionales 3.4. Conflictos disfuncionales 3.5. Relación entre tipologías y estilos de resolución de conflictos 3.6. Cuestiones finales sobre el conflicto y su gestión Tema 4. Gestión de reuniones (5 horas) 4.1. La reunión: definición y funciones 4.2. Elementos de una reunión 4.3. Tipos de reuniones 4.4. Fases de una reunión Tema 5. Técnicas de negociación (6 horas) 5.1. Introducción 5.2. Conceptos básicos 5.3. Preparar la negociación 5.4. Tácticas en la negociación 5.5. Contingencias de la negociación 5.6. Cierre del acuerdo Tema 6. La

gestión del tiempo (5 horas) 6.1. Introducción 6.2. El tiempo como recurso 6.3. La gestión eficaz del tiempo 6.4. Las interrupciones y sus soluciones: los ladrones de tiempo 6.5. El programa diario: la agenda

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 136. ENOLOGÍA: VINOS, AGUARDIENTES Y LICORES

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Actualmente la enología se ha convertido en una disciplina con un peso trascendental dentro del sector hostelero y por extensión del sector turístico. Esta circunstancia, incluso ha impulsado la aparición de una nueva tipología turística denominada Turismo Enológico o Enoturismo cuya principal motivación de viaje es el mundo del vino y todo lo que conlleva. El conocimiento en materia de Enología: vinos, aguardientes y licores, aporta tanto a las empresas hosteleras como a los/as profesionales del sector una oportunidad de negocio y de desarrollo profesional.

En este contexto la presente acción formativa surge con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero en el mundo de la enología y demás bebidas destiladas con el fin de perfeccionar sus competencias y habilidades para impulsar una mejora en su desempeño profesional y en sus posibilidades de inserción laboral.

De esta manera también se abren nuevas posibilidades profesionales para que los/as trabajadores/as del sector hostelero puedan desempeñar puestos de trabajo que requieren mayor cualificación profesional como puede ser el caso de el/la Sumiller, puesto de trabajo cada vez más demandado por las empresas hosteleras y que supone un ascenso profesional por parte de los/las profesionales del sector por las exigencias de especialización en las funciones a desempeñar y las opciones de mejora laboral que permite.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Situar a el/la alumno/a desde el comienzo de la historia del vino hasta nuestros días.
- Formar a el/la trabajador/a en todo lo referente a la presentación del vino y sus técnicas de cata (sentidos utilizados, sabores elementales, servicio del vino, temperatura...).
- Transmitir con profundidad los conocimientos necesarios sobre el aguardiente o licor que se sirve en cada momento (origen, elaboración, características...).
- Instruir a el/la participante con nociones básicas acerca de la elaboración de vinos blancos, tintos, rosados, espumosos, etc., así como la composición de los diferentes vinos.
- Dar a conocer las variedades de vinos españoles y sus denominaciones geográficas.
- Dar a conocer los procesos de producción de los destilados, sus características y la variada tipología existente (gin, vodka, ron, whisky...).

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Historia del vino. (18 horas) 1.1 Introducción. 1.2. Los orígenes. 1.3. Griegos y romanos. 1.4. Edad media. 1.5. Siglo XIX. 1.6. La dieta mediterránea. 1.7. La uva y sus componentes. 1.8. Fermentación de la uva, composición del vino. 1.9. Generalidades en la elaboración y clasificación del vino. Tema 2. La geografía vinícola española: el I.N.D.O. y las D.O. (8 horas) 2.1. Características generales. 2.2. Denominaciones de origen españolas. 2.3. Variedades de uva. 2.4. Vinos internacionales. Tema 3. Presentación y cata de vinos. (16 horas) 3.1. Introducción. 3.2. Condiciones para la cata. 3.3. El proceso de la cata. 3.4. La técnica de la cata de vinos. La cata del cava. La cata de vinos espumosos. 3.5. Copa de vino y útiles de cata. 3.6. Servicio del vino. 3.7. Maridaje y temperatura del servicio de los vinos. 3.8. La conservación del vino. Tema 4. Elaboración de vinos blancos, tintos, rosados y claretes. (4 horas) 4.1. Fermentación. Composición del mosto y del vino. 4.2. Vinos blancos, tintos, rosados y claretes. Tema 5. Elaboración de vinos espumosos y gasificados. (4 horas) 5.1. Definiciones. 5.2. Elaboración de vinos espumosos. Tema 6. Elaboración de licores. (6 horas) 6.1. Los licores. 6.2. Elaboración de licores y aguardientes. 6.3. Tipos de aguardientes y licores. Tema 7. Vinos de licor. (6 horas) 7.1. Fino, amontillado y oloroso. 7.2. Vinos rancios. 7.3. Vinos de málaga. Tema 8. Vinos varietales. (3 horas) 8.1. Vinos varietales blancos. 8.2. Vinos varietales tintos. Tema 9. Otros aguardientes de vino. (3 horas) 9.1. Otros aguardientes de vino. 9.2. Los aguardientes de residuos de uva o de vino. Tema 10. El cognac y el armagnac. (3 horas) 10.1. El cognac. 10.2. El armagnac. Tema 11. Aguardientes de sidra. (3 horas) 11.1. El calvados. 11.2. El applejack. Tema 12. Aguardientes de tubérculos y cereales. Akuavits, snaps, ginebra, vodka y whisky. (8 horas) 12.1. Los akuavits. 12.2. Los snaps. 12.3. La ginebra. 12.4. El vodka. 12.5. El whisky. 12.6. El sake. Tema 13. El ron y el tequila. (10 horas) 13.1. El ron. 13.2. La cachaça. 13.3. Los aguardientes de caña. 13.4. El tequila. 13.5. El mezcal. 13.6. Los aguardientes de fruta. Tema 14. Otras bebidas. La cerveza. (4 horas) 14.1. La cerveza. 14.2. El oporto. 14.3. El pacharán de Navarra y el de Andalucía. Tema 15. Cata de destilados. (4 horas) 15.1. Cata de destilados. 15.2. Técnica de dilución con agua desmineralizada.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 137. FUNDAMENTOS Y TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA (PINCHES DE COCINA)

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	NO	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El aspecto que más nos preocupa en nuestras vidas y que muchas de nuestras acciones y decisiones giran en torno a ello, es la salud. Por ello, la acción formativa Fundamentos y Técnicas de alimentación, Nutrición y Dietética (pinches de cocina) da la posibilidad al alumno/a de aprender los diferentes aspectos de una dieta rica, fácil en muchos casos y saludable en la mayoría de ellos.

Con esta acción formativa el alumno alcanzará los conocimientos necesarios para ello, pudiendo desarrollarlos en futuros empleos y a la vez poder aplicarlos en su vida cotidiana. El objetivo que pretende este curso es que el alumnado pueda estar capacitado para ofertas laborales de una carga de importancia mayor que a lo que estaba pudiendo acceder con anterioridad

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Saber la función que cumple el especialista en nutrición y dietética.
- Conocer cómo influye una alimentación adecuada en nuestra salud.
- Aprender las funciones y características de los nutrientes más importantes.
- Conocer el valor energético de los nutrientes y saber efectuar el cálculo de las necesidades energéticas.
- Estudiar los hábitos más saludables en alimentación así como el diseño y programación de dietas para personas sanas.
- Saber las indicaciones y contraindicaciones de las principales dietas terapéuticas.
- Analizar las distintas dietas en función de las enfermedades.
- Conocer las características principales de las dietas con modificaciones en nutrientes.
- Aprender las pautas esenciales para una correcta preparación y conservación de los alimentos.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Conceptos generales de nutrición y dietética (15 horas)

Tema 2. Fundamentos y técnicas de valoración nutricional (17 horas)

Tema 3. Técnicas para la elaboración de dietas (17 horas)

Tema 4. Conceptos y utilidades de la dietoterapia (17 horas)

Tema 5. Dietas adaptadas a pacientes con patologías (17 horas)

Tema 6. La alimentación colectiva como factor de salud (17 horas)

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 138. JEFE DE RECEPCIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Actualmente y pese a que contamos con una reciente crisis económica, el sector turístico ha generado una gran demanda de profesionales que necesita cubrir muchos puestos laborales, la figura del jefe de recepción, se ha convertido en un perfil necesario dentro de la actividad turística. Cada vez más, se precisan personas cualificadas que sepan y conozcan como funciona una recepción, así como habilidades para coordinar a su equipo de trabajo. De los empleados del hotel, el recepcionista es el primer y principal contacto que tiene el cliente con el hotel, siendo de vital importancia transmitir una impresión adecuada de profesionalidad, calidad, atención y hospitalidad. Para ello, el jefe de recepción y el encargado deben estar correctamente formados en lo que respecta a atención al cliente y la organización del hotel, además de lo referente a los aspectos técnicos.

Con la participación en el curso de Jefe de Recepción, los/as alumnos/as van a adquirir las destrezas, habilidades y conocimientos profesionales que les permitan acceder profesionalmente al mercado laboral. El/la alumno/a aprenderá los conocimientos básicos necesarios para desarrollar correctamente y con soltura las labores propias de un jefe de recepción en el área de la hostelería, siendo capaz de alcanzar la máxima eficiencia tanto en el trabajo personal como en equipo y ofrecer así una óptima atención al cliente desde que entra por la puerta del establecimiento hotelero hasta que sale por ella. Asimismo, prestará especial atención al control económico-administrativo del establecimiento y a una correcta calidad en el servicio ofrecido. No olvidemos que el cliente siempre tiene la razón y por lo tanto hemos estar dispuestos a satisfacer sus necesidades siempre y cuando sea viable y posible.

La adquisición de nuevas habilidades favorecerá a los/as usuarios/as en su crecimiento personal y laboral, mejorando sus perspectivas de futuro, de modo que se aumente sus posibilidades de empleo y la posibilidad de desarrollo dentro de los establecimientos de alojamiento.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adquirir habilidades de coordinación de un equipo de trabajo.
- Gestionar las reservas para obtener el mayor índice de ocupación posible, sin dejar de satisfacer los deseos y expectativas de los clientes.
- Formalizar la documentación y gestionar la información derivada de las operaciones de alojamiento de modo que pueda ser útil a la empresa y a otros departamentos, y permita un adecuado control económico-administrativo del establecimiento.
- Formalizar las entradas y salidas de los clientes con diligencia y cortesía, procurando cumplir el grado de satisfacción y calidad óptimo.
- Comprender el funcionamiento y el uso del servicio telefónico.
- Saber utilizar de la forma más efectiva posible la página Web y el correo electrónico del hotel. - Conocer las formas de pago electrónicas.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1: La recepción. (12horas) - Misión. - El cliente. - Jefe de recepción. - Organización. - Relaciones con otros departamentos. - Calidad. - Quejas y sugerencias. - Elementos físicos de la recepción. - Aplicaciones informáticas. - Archivos y documentación. - Las reservas.
Tema 2: Área de reservas. (12horas) - Funciones del área de reservas. - El encargado de reservas. - Conocimientos esenciales. - Técnicas del Yeld Management. - Captación de reservas. - Tramitación interna de reservas. - Libro de reservas. - Correspondencia. - Procesos diarios. - El mostrador.
Tema 3. Actividad en el mostrador. (12horas) - Tipos de habitaciones. - Tarifas y descuentos. - Condiciones de admisión. - Proceso diario. - Llegada de clientes. - Libro de llegadas y salidas. - Salida de clientes. - Control de ocupación y disponibilidad. - Turnos de servicio. - Facturación y caja.
Tema 4. Facturación y caja. (12horas) - El cajero. - Cuentas de clientes. - Cierre de cuentas. - Resumen del turno. - La consejería.
Tema 5. Importancia de la consejería. (10horas) - Organización de la consejería. - El conserje. - Control y llaves. - Servicios de información. - Mensajes y correspondencia. - Equipaje. - Puerta y vehículos. - Los teléfonos.
Tema 6. El servicio telefónico. (10horas) - Funciones básica de la sección. - Funcionamiento del sistema. - Atención y servicio al cliente. - La comunicación personal. - Recepción de llamadas del exterior. - Circuito interno. - Llamadas de salida.
Tema 7. Desarrollo de la clientela. (10horas) - Los clientes, capital esencial de la empresa. - Hospitalidad, calidad y satisfacción. - Filosofía del CRM. - Tecnología y bases de datos. - Ética y respeto a la intimidad. - Análisis permanente de tendencias. - Agilidad de reacción y capacidad de adaptación. - Fidelización.
Tema 8. Optimización de tarifas. (10horas) - Determinación de la tarifa diaria. - Escala tarifaria. - Índices e indicadores. - El Yield Management. - Los datos básicos. - Filosofía de aplicación. - Coordinación con el CRM. - Retroalimentación continuada.
Tema 9. Comercio electrónico. (12horas) - Internet acerca al cliente. - Comercialización directa. - Barreras al comercio electrónico. - La página Web eficaz - Correo electrónico. - Aspectos legales. - Formas de pago. - El protocolo.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción139. GESTION DE HOTELES

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El turismo es una actividad económica que contribuye entorno al 10% del PIB del país, siendo un motor importante en la creación de empleo tanto directo como indirecto. Es un sector complejo, formado por diferentes subsectores que actualmente presenta unas exigencias y tendencias muy concretas que van a marcar el devenir del sector. Nos enfrentamos a un/a cliente/a experimentado/a, que se caracteriza por presentar nuevas formas de ocio y viaje, demanda nuevas experiencias, una atención personalizada y productos y/o servicios diferenciados, que huyen del tradicional modelo de turismo de masas. Los/as clientes/as quieren sentirse únicos/as y en este proceso es necesaria una adecuada profesionalización y especialización de los/as trabajadores/es del sector.

En este marco, la acción formativa Gestión de Hoteles busca como fin último formar, capacitar y cualificar a los/as futuros/as trabajadores/as del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento de la actividad turística y de las empresas que lo componen. Empresas como los alojamientos que configuran una organización empresarial compuesta por diversos departamentos que requieren profesionales de muy diversos perfiles, y que van a desempeñar tareas muy diferentes aunque persiguiendo un fin último y común establecido por cada organización.

La acción formativa Gestión de Hoteles, surge con el propósito de aportar al alumnado los conocimientos necesarios sobre la gestión de hoteles y la atención al cliente ofreciendo muchas oportunidades para el crecimiento personal y la mejora en la cualificación profesional e inserción laboral.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desarrollar una línea de estrategia en función de la actividad de la empresa, el desarrollo de la competencia y nuevos modelos de gestión.
- Saber clasificar los hoteles según la legislación vigente.
- Conocer el concepto de hotel y su tipo de negocio según: Prestación de servicios, Transformación y Comercio.
- Capacitar a el/la alumno/a de la formación necesaria para poder monitorear continuamente la satisfacción del cliente y hacer frente a los problemas que puedan surgir en este negocio.
- Facilitar a el/la alumno/a de las habilidades para establecer y mantener relaciones con el personal del hotel y los huéspedes con el fin de promover el negocio.
- Planificar la organización de las distintas funciones del hotel. Identificando comunicación entre dirección y empleados/as. Dando a conocer los puntos de autoridad, decisión y responsabilidad.
- Conocer las áreas diferenciadas de las instalaciones del establecimiento hotelero: Comunes, Alojamiento, Servicios, Personal, Oficina, Instalaciones y su mantenimiento, por último el área Exterior.
- Diferenciar los departamentos operacionales del hotel: recepción, restauración y cocina, consejería, comunicación y pisos, y por último servicios auxiliares, lavandería, compras y almacén.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello,

donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. La industria hotelera. (10 horas) 1.1. Introducción y características 1.2. Tipología y clasificación 1.3. Estructuras de organización 1.4. Distribución general de un hotel 1.5. Situación actual del sector
Tema 2. Departamento operacional del hotel: recepción. (18 horas) 2.1. Introducción a los departamentos de un hotel 2.2. El departamento de alojamiento o recepción 2.3. El subdepartamento de reservas 2.4. El subdepartamento de recepción 2.5. Esquema de las funciones realizadas por el departamento de alojamiento
Tema 3. Departamento operacional del hotel: restauración y cocina. (18 horas) 3.1. Introducción 3.2. La cocina 3.3. Restaurante – comedor 3.4. El bar en el hotel 3.5. Servicios de habitaciones y mini-bar
Tema 4. Departamentos operacionales del hotel: consejería, comunicaciones y pisos. (18 horas) 4.1. La conserjería de un hotel 4.2. La comunicación en el hotel 4.3. Pisos
Tema 5. Departamentos staff del hotel: servicios auxiliares, lencería y lavandería, compras y almacén. (18 horas) 5.1. Servicios auxiliares 5.2. Lencería y lavandería 5.3. Compras y almacén
Tema 6. Seguridad e higiene en hoteles. (18 horas) 6.1. Concepto de seguridad 6.2. Seguros 6.3. Medidas a adoptar para la prevención de incendios 6.4. La seguridad en otras zonas del hotel 6.5. Disposiciones legales en materia de seguridad y prevención 6.6. La higiene en el hotel

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 140. LA GERENCIA EN LA RESTAURACIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

En la restauración, existen unos factores que conforman una excelente atención a el/la cliente/a primordiales para el éxito de un establecimiento tales como compromiso, motivación, credibilidad, confianza en si mismo, conocimientos técnicos, comprensión, lealtad, etc. Pueden ser la variable entre la excelencia o un servicio de mala calidad. La gerencia de la empresa debe asumir su responsabilidad para conseguir cumplir con estas pautas. Para que una empresa crezca se necesita de un excelente equipo de trabajo, el proceso de búsqueda de mano de obra suele convertirse en un camino tortuoso, es por eso que debemos tomar conciencia de la importancia desde el comienzo y en función de los objetivos y estrategias fijadas tomar unas decisiones u otras.

El curso de Gerencia en la Restauración aplica una parte esencial para el buen funcionamiento de la organización, ya que por medio del personal se alcanza los objetivos establecidos y se puede llegar a un mejor desarrollo de la empresa alcanzando un alto nivel de competitividad. El/la alumno/a se formará para manejar con destreza la utilización de criterios y políticas que permitan dirigir a los miembros de la plantilla en la consecución de los objetivos de la empresa.

El desarrollo de estas habilidades, favorecerá su crecimiento personal y profesional, permitiéndole adquirir nuevos conocimientos y competencias profesionales, que se traducen tanto en un aumento de las posibilidades de incorporación o mejora dentro del mercado laboral, así como el en fomento de su capacidad emprendedora.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formar a los/as participantes para seleccionar a los/as candidatos/as potencialmente más cualificados y garantizar su fidelización con la empresa.
- Dotar a los/as alumnos/as de los conocimientos que les permitan planificar, coordinar y ejecutar las actividades de la gerencia en la restauración, en la doble finalidad de incrementar los beneficios para los/as empresarios/as del sector y aumentar la eficiencia hacia los/as usuarios/as.
- Entrenar a los/as participantes en el uso de técnicas gerenciales de comunicación, que conlleven al aumento de la productividad por parte del personal que este coordine.
- Formar a los/as trabajadores/as para gestionar todos los procesos involucrados en la administración de la restauración.
- Preparar a los/as usuarios/as para la coordinación y evaluación de las labores de los diferentes trabajadores/as del sector de la hostelería, estructurando las plantillas y aprendiendo a motivarlos para desarrollarse dentro de la empresa.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Selección. (14 horas) 1.1 Análisis de puestos de trabajo. 1.2 Planificación de plantillas. 1.3 Selección de personal. 1.4 Selección por competencias.
Tema 2. Formación (12 horas) 2.1 Formación en la empresa. 2.2 Gestión del potencial.
Tema 3. Retribución. (14 horas) 3.1 Criterios de retribución. 3.2 Conceptos retributivos. 3.3 Gestión de las retribuciones. 3.4 Evaluación del desempeño.
Tema 4. Motivación. (12 horas) 4.1 Conceptos y modelos de motivación. 4.2 Motivación y retribución. 4.3 Intraemprendedores.
Tema 5. Comunicación. Gestión del conocimiento. (12 horas) 5.1 La comunicación y sus tipos. 5.2 Plan de comunicación interna. 5.3 Gestión del conocimiento.
Tema 6. Estructura organizativa. (12 horas) 6.1 Estructura organizativa. 6.2 Cultura organizativa. 6.3 Diseño organizativo.
Tema 7. Seguridad e higiene en hoteles. (12 horas) 7.1 Seguridad. 7.2 Seguros. 7.3 Prevención de incendios. 7.4 Higiene.
Tema 8. Seguridad e higiene en restauración. (12 horas) 8.1 Contaminación. 8.2 Higiene. 8.3 Puntos críticos.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas,

llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 141. GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

La restauración es un elemento clave del sector turístico que se ha posicionado como un verdadero referente internacional tanto por su calidad y diversidad como por su innovación. Por todo ello, resulta fundamental que los/as profesionales de la hostelería tengan un profundo conocimiento de la restauración, con sus múltiples perspectivas, tales como planificar, implantar y gestionar un negocio, tanto desde el punto de vista organizativo como económico. Con este curso de Gestión de la Restauración, el/la alumno/a cubrirá todos los aspectos para la implantación de un restaurante o cafetería, así como los criterios básicos para la elaboración de la carta, la determinación de los costes y fijación de los precios de venta. También conocerán los requisitos que deben cumplir los/as profesionales del sector de la restauración y de la hostelería en lo relativo a la higiene. Es un gran recurso formativo adecuado para personas que quieren una preparación amplia e integral en lo referente al negocio de restauración. Los/as participantes obtendrán conocimientos para dar solución a problemas concretos, aprovechar oportunidades, desarrollar proyectos en las áreas de operaciones, compras, finanzas, marketing y recursos humanos, con lo que favorecerán su crecimiento personal y profesional, permitiéndoles adquirir habilidades y competencias profesionales nuevas, que se verán reflejadas en un aumento de las posibilidades de incorporación al mercado de trabajo, de desarrollo dentro de empresas del sector hostelería, así como la posibilidad de emprender su propio negocio, ayudando a su adaptación a un entorno social y laboral continuamente en evolución.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar a los/as participantes de los conocimientos esenciales de clasificación de los distintos tipos de ejercicios en la restauración, sus distintas ofertas, y comprender las diferentes clases de distribución de mobiliario, servicios, etc. según los géneros diferenciados que han aprendido.
- Los/las alumnos/as, deberán aprender a llevar una organización y planificación, de las cartas a presentar a los/las consumidores/as, así como menús, desayunos, mise en place. Etc. Además comprenderán el sistema de reservas a consumidores/as, cómo realizar una planificación para grandes eventos como banquetes, y distribuir las tareas en función de las circunstancias que se acontezcan.
- Dotar a los/las trabajadores/as de las competencias necesarias en Seguridad e Higiene en la Restauración, y además a realizar escandallos en función del valor económico de los platos que han aprendido a realizar.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Servicios y organización en restauración (30 horas) 1.1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración 1.1.1. La neorestauración 1.1.2. El food service 1.2. Implantación de los servicios de restauración 1.3. Gestión del servicio de restauración 1.4. El restaurante y la cafetería 1.4.1. Definición 1.4.2. División por zonas 1.4.3. Mobiliario y decoración 1.4.4. Organigrama 1.4.5. Servicio de bar 1.5. La oferta en restauración 1.5.1. El menú 1.5.2. La carta 1.5.3. Sugerencias o recomendaciones 1.5.4. Menús para banquetes 1.5.5. Menú buffet
Tema 2. Planificación de los servicios (20 horas) 2.1. Consideraciones generales 2.2. Diseño y elaboración de la carta 2.3. Planificación del menú 2.4. Mise en place 2.4.1. Planificación de los servicios de desayuno 2.4.2. Planificación de los servicios de almuerzo y cena 2.4.3. Planificación de banquetes 2.5. La reserva 2.6. Distribución del trabajo y reparto de tareas
Tema 3. El control de ingresos y gastos servicios (20 horas) 3.1. Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de los mismos 3.2. Determinación de los costes 3.2.1. Determinación del coste de un plato 3.2.2. Determinación del coste de un banquete 3.2.3. Determinación del consumo de comida y bebida 3.3. Escandallo o rendimiento de un producto 3.4. Fijación del precio de venta 3.5. Gestión y control de comidas y bebidas 3.6. El control de ingresos 3.6.1. Menú engineering 3.6.2. El control de ingresos 3.7. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción 3.8. El futuro de la restauración
Tema 4. Seguridad e higiene en restauración (30 horas) 4.1. Introducción 4.2. Contaminación 4.2.1. Motivos por los que los alimentos alteran la salud 4.2.2. Vías de contaminación 4.2.3. Factores de contaminación 4.2.4. Control en caso de emergencias epidemiológicas 4.3. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos 4.3.1. Higiene personal 4.3.2. Higiene del manipulador de alimentos 4.4. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina 4.4.1. Causas de los accidentes de trabajo 4.4.2. Análisis de riesgo y control de puntos críticos 4.4.3. Cuadro de control de puntos críticos 4.4.4. Consignas de prevención de incendios para el personal 4.4.5. El sistema de limpieza en la cocina 4.5. Referencias sobre legislación alimentaria

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 142. GESTIÓN DEL BAR-CAFETERIA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

El sector hostelero evoluciona a un ritmo vertiginoso a medida que cambian las necesidades o tendencias de la sociedad. Esto provoca que, dentro de la denominación de bar y cafetería, se haya formado una diversidad de negocios que difieren no solo en la oferta de sus servicios u oferta gastronómica y de bebidas, sino también en su decoración, ambientación u oferta complementaria. De ello ha derivado la necesidad de diferenciarse de la competencia mediante la implantación de procesos de calidad.

En este marco, la acción formativa Gestión del Bar-Cafetería, busca como fin último formar, capacitar y cualificar a los/as futuros/as trabajadores/as del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento de la actividad turística y de las empresas que lo componen. Empresas como los bares y cafeterías que configuran una organización empresarial que requiere profesionales de muy diversos perfiles y que van a desempeñar tareas muy diferentes aunque persiguiendo un fin último y común establecido por cada organización.

Trabajadores/as que representan un perfil que exige una determinada especialización en su puesto de trabajo ya que son las personas encargadas de organizar y dirigir un bar-cafetería. Todo este proceso educativo, finalmente

proporcionará a el/la alumno/a de un perfeccionamiento en sus competencias profesionales y en su cualificación que mejore su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Analizar el sector de la restauración y, en particular, la actividad de bar-cafetería.
- Realizar proyectos de viabilidad sencillos de un bar-cafetería utilizando los canales de información existentes para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas.
- Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas.
- Desarrollar los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de bar-cafetería.
- Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos de gestión del bar-cafetería

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Bloque I. Control de la actividad económica del bar y cafetería.

Tema 1. El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa. (8 horas) 1.1 El bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos. 1.2 Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado. Tema 2. Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería. (14 horas) 2.1 Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha. 2.2 Organigrama del bar- cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales. 2.3 Empresa, empresario y establecimiento mercantil. 2.4 Tipo jurídico de empresario: individual y social. 2.5 Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil. 2.6 El empresario individual y el empresario social. 2.7 Profesionales y organismos estatales, autonómicos y locales que asesoran en materia de procesos y procedimientos económico-administrativos relativos al inicio y desarrollo de la actividad empresarial. 2.8 Valoración de la importancia que tiene la creación y buen funcionamiento de pequeñas empresas para el desarrollo de la economía nacional y para la integración sociolaboral. Tema 3. Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería. (13 horas) 3.1 Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería. 3.2 El ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores. 3.3 Recepción y almacenamiento de géneros: Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas. 3.4 Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas. Tema 4. Control de consumos y costes del servicio del bar- cafetería. (14 horas) 4.1 Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas. 4.2 registro documental. Control de consumos. 4.3 Control por copeo. Escandallos. 4.4 Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios. Tema 5. El control general de la actividad de bar-cafetería. (14 horas) 5.1 Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería. 5.2 Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería. 5.3 Diario de producción y cierre de caja. 5.4 Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería. 5.5

Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información. 5.6 Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad. Tema 6. Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración. (13 horas) 6.1 Gestión comercial: La estrategia de precios. 6.2 Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería. 6.3 Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías. 6.4 Gestión y control de calidad: Características peculiares. 6.5 Concepto de calidad por parte del cliente. 6.6 Programas, procedimientos e instrumentos específicos. 6.7 Técnicas de autocontrol.

Bloque II. Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería.

Tema 1. Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería. (12 horas) 1.1 Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería: Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería. 1.2 Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería. 1.3 Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso. 1.4 Hojas de cálculo. Manejo y uso. Tema 2. Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería. (12 horas) 2.1 Introducción. 2.2 Historia. Internet en España. 2.3 Conceptos y definiciones. 2.4 Cómo funciona Internet. Cómo conectarse. 2.5 Servicios de Internet. 2.6 Correo electrónico. 2.7 Buscadores y portales. 2.8 Internet como proveedor de alimentos y bebidas. 2.9 El mailing como técnica comercial.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 143. LA TAPA: NUEVAS TENDENCIAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es uno de los sectores económicos que mayor número de empleos genera en España. Este hecho unido a que, en la actualidad, España es uno de los destinos turísticos preferentes para los periodos vacacionales hace que las empresas deban exigirse más a sí mismas y adaptar su oferta a la demanda de los clientes. Deben tomar conciencia de las necesidades y gustos de éstos, y adaptar sus negocios y su personal para hacerle frente. Por ello la innovación es el objetivo principal para ganar nuevos/as clientes/as, y viendo que el sector de la restauración es uno de los que más está sufriendo en estos tiempos, es necesaria una evolución en el ámbito gastronómico tanto a nivel de texturas e ingredientes como a nivel de presentación. Últimamente se está comprobando que cada vez más los clientes quieren algo rápido que comer pero de calidad y con buena presentación.

Para cubrir dichas demandas la acción formativa La Tapa: Nuevas Tendencias, pretende inspirar a el/la empresario/a para experimentar con los diferentes ingredientes y nuevas formas en las que presentar las tapas y aperitivos que ofrece a los/las clientes/as, para conseguir sorprenderlos y poder a llegar a fidelizarlos/as ampliando así su negocio. La adquisición de nuevas habilidades y competencias profesionales, ayudará a el/la participante a poder ofrecer una mayor preparación en el ámbito gastronómico.

Será capaz de innovar en el plano gastronómico y poder así ampliar su experiencia en él, ofreciendo a las empresas sus conocimientos o aplicándolos a su propio negocio. También se pretende que el/la alumno/a adquiera experiencia para, si se diera el caso, pudiera plantearse la opción de la movilidad laboral como estrategia de empleo, ya que la gastronomía española está en auge a nivel mundial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar la cocina en miniatura como un arte en la gastronomía española.

- Conocer los acompañamientos, bebidas y aperitivos propios de cada tipo de tapa.
- Elaborar tapas con ingredientes propios de la huerta, del mar y con carne.
- Estudiar presentaciones atípicas de las tapas como el “chupito” o las tapas líquidas.
- Comprender que la tapa también puede constituir un postre y estudiar varias recetas de este tipo.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1: Tapas con pan (20 horas)
Tema 2: Tapas de la huerta y del campo (20 horas)
Tema 3: Tapas del mar (20 horas)
Tema 4: Tapas de carne (20 horas)
Tema 5: Tapas de postre (20 horas)

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 144. LOGÍSTICA EN ALOJAMIENTOS: APROVISIONAMIENTO Y ORGANIZACIÓN DEL OFFICE

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

En el contexto actual, en el que existe una gran competitividad en el sector hostelero debido a la merma en el número de clientes/as, las empresas se ven obligadas a dar la mejor atención personalizada y productos y/o servicios diferenciados para huir del tradicional modelo de turismo de masas. Los/as clientes/as quieren sentirse únicos sin carencias en el disfrute de esos productos y/o servicios. Para ello es necesaria una correcta gestión logística del establecimiento hotelero, de manera que las empresas sean capaces de optimizar costes en este proceso mediante una adecuada profesionalización y especialización de los/as trabajadores/as del sector. Mediante la acción formativa Logística en Alojamientos: Aprovisionamiento y Organización del Office, los/as participantes

conocerán todos los tipos de alojamientos, su descripción y clasificación, así como los elementos integrantes del almacén, y su correcta rotación de stock logístico, formándose para su planificación, adquisición y su posterior revisión y almacenaje, favoreciendo el correcto funcionamiento de la empresa, con la consiguiente satisfacción de los/as clientes/as. Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará a el/la trabajador/a un perfeccionamiento en sus competencias profesionales y en su cualificación, capacitándolo/a para optar a un puesto de trabajo y/o mejora laboral favorecido por una correcta optimización de los costes asociados a una correcta gestión logística.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las fórmulas más habituales de establecimientos de alojamiento, identificando la estructura, funciones y documentación utilizada del departamento de pisos.
- Saber diferenciar las zonas que componen el área de pisos, indicando las funciones del departamento y sus características, así como los puestos de trabajo más característicos del área de pisos.
- Aprender a aplicar las técnicas de aprovisionamiento, control e inventario de existencias aplicadas al área de pisos.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. La camarera de pisos en alojamientos y su departamento. (20 horas) 1.1. Los alojamientos turísticos y no turísticos. 1.1.1. Características. 1.1.2. Tipos de alojamientos. 1.1.3. Clasificación. 1.1.4. Departamentos. 1.2. El departamento de pisos. 1.2.1. Características. 1.2.2. Actividades. 1.2.3. Objetivos. 1.2.4. Áreas y relaciones interdepartamentales. 1.2.5. Documentación. 1.3. La habitación de hotel: tipos. 1.4. Peculiaridades de la regiduría de pisos en entidades no hoteleras. 1.4.1. Hospitales y clínicas. 1.4.2. Residencias para la tercera edad. 1.4.3. Residencias escolares. 1.4.4. Otros alojamientos no turísticos. 1.5. La camarera de pisos. 1.5.1. Descripción de sus funciones. 1.5.2. Uniformidad. 1.5.3. Deontología profesional. 1.5.4. Planificación del trabajo. 1.5.5. Integración en la organización y en el equipo de trabajo. Tema 2. Introducción a la gestión logística: aspectos generales. (10 horas) 2.1. La logística dentro de la empresa. 2.2. Análisis de costes logísticos. 2.3. Indicadores de la gestión logística. Tema 3. La gestión y organización de los almacenes. (15 horas) 3.1. Principios organizativos de almacén. 3.2. El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos. 3.3. Sistemas de almacenaje: introducción, topologías. 3.4. El layout de los almacenes. 3.5. Sistemas de gestión de almacén informatizado: (SGA) Tema 4. La organización del stock. (18 horas) 4.1. Introducción en la gestión de inventarios. 4.2. Clasificación de stock. 4.3. Rotación de stock. 4.4. Elementos integrantes de la composición de stock. 4.5. Clases de stock. 4.6. Optimización de los costes de stock. 4.7. Método analítico de valoración a,b,c. 4.8. El cálculo de la norma. 4.9. Flujos internos. 4.10. Métodos de valoración de salidas de existencias: FIFO, LIFO, PMP. Tema 5. Realización de las operaciones de aprovisionamiento, control e inventario de existencias en el área de pisos. (15 horas) 5.1. Procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias. 5.2. Clasificación y ubicación de existencias. 5.3. Tipos de inventarios. 5.4. Aplicación de procedimientos de gestión. 5.5. Mantenimiento y reposición de existencias en el almacén. 5.6. Montaje del carro de limpieza y carro de camarera. 5.7. Organización de almacén y del office. Tema 6. Participación en la mejora de la calidad. (10 horas) 6.1. Aseguramiento de la calidad. 6.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de

evitar resultados defectuosos. Tema 7. La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería. (12 horas) 7.1. El sector hostelero. 7.2. Factores de riesgo. 7.3. Riesgos y medidas preventivas en el sector. 7.4. Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística en alojamientos. 7.5. Control de las medidas implantadas.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 145. LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector.

Con el curso Logística En Bar: Aprovisionamiento Y Almacenaje De Alimentos Y Bebidas, los/as participantes van a adquirir los conocimientos necesarios para el buen desarrollo del funcionamiento de un bar, con un debido acopio de mercancías, un exhaustivo control de existencias y un adecuado uso de toda la documentación referente a las compras, que les permita una correcta gestión logística, minimizando así los costes de aprovisionamiento, mediante una idónea rotación de stock.

El desarrollo de las capacidades de el/a alumno/a, favorecerá su crecimiento personal y profesional, permitiéndole adquirir nuevas habilidades y competencias profesionales, que se traducen en un aumento de las posibilidades de incorporación al mercado laboral, de desarrollo dentro de empresas del sector hostelería, y de movilidad laboral. Ayudando a su adaptación a un entorno social y laboral continuamente en evolución.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Participar de todas las tareas propias del proceso de aprovisionamiento en un bar, desde que llega la mercancía, hasta que es usada.
- Comprobar las mercancías a su llegada, su estado, la cantidad y el tipo de géneros para que coincidan con el pedido, usando los documentos aportados.
- Almacenar de forma correcta todos los materiales recibidos, en sus lugares correspondientes, y poner a disposición del resto de profesionales.
- Controlar la evolución de las mercancías, y las entradas y salidas de productos de los lugares de almacén.
- Utilizar adecuadamente toda la documentación puesta a disposición de los profesionales que intervienen en el aprovisionamiento.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Introducción a la gestión logística: aspectos generales. (10 horas) 1.1. La logística dentro de la empresa. 1.2. Análisis de costes logísticos. 1.3. Indicadores de la gestión logística.
Tema 2. La gestión y organización de los almacenes. (12 horas) 2.1. Principios organizativos de almacén. 2.2. El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos. 2.3. Sistemas de almacenaje: introducción y tipologías. 2.4. El lay out de los almacenes. 2.5. Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga).
Tema 3. La organización del stock. (20 horas) 3.1. Introducción en la gestión de inventarios. 3.2. Clasificación de stocks. 3.3. Rotación de stocks. 3.4. Elementos integrantes de la composición de stock. 3.5. Clases de stocks. 3.6. Optimización de los costes de stock. 3.7. Método analítico de valoración a, b, c. 3.8. El cálculo de la norma. 3.9. Flujos internos. 3.10. Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.
Tema 4. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar. (18 horas) 4.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones. 4.1.1. Personal que interviene en la elaboración de pedidos 4.1.2. Factores a tener en cuenta. 4.1.3. Trabajo con los distribuidores. 4.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones 4.2.1. Recepción de mercancías. 4.2.2. Almacenaje y control de evolución de los géneros. 4.2.3. Condiciones de conservación de los productos. 4.3. Controles de almacén. 4.3.1. Circuito documental. 4.3.2. Software. 4.3.3. Control de inventarios.
Tema 5. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar. (15 horas) 5.1. Clasificación: variedades más importantes, caracterización cualidades y aplicaciones básicas. 5.1.1. Destilados. 5.1.2. Bebidas no alcohólicas. 5.1.3. El vino. 5.1.4. Helados y semifríos. 5.1.5. Salsas. 5.2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.
Tema 6. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar. (15 horas) 6.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas. 6.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos. 6.2.1. Compras. 6.2.2. Pedidos. 6.2.3. Postservicio. 6.2.4. Estudio de tiempos, recorridos y procesos. 6.2.5. Control de calidad.
Tema 7. La prevención de riesgos laborales. (10 horas) 7.1. El sector hostelero. 7.2. Factores de riesgo. 7.3. Riesgos y medidas preventivas en el sector. 7.4. Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de bar. 7.5. Control de las medidas implantadas.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 146. LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

En la actualidad, las empresas dedicadas a la Hostelería necesitan para ser competitivas en el mercado, profesionales que sean competentes en el tratamiento y conservación de la materia prima, que sepan aplicar las nuevas tecnologías en la cocina, capaces de realizar una planificación adecuada de las necesidades de los/as clientes/as y que organicen y supervisen el trabajo administrativo de control de costes. Una buena gestión de la logística, repercutirá en menos gastos y pérdida de productos y materias primas y por lo tanto, en beneficios para la organización.

El curso de Logística en la Cocina: Aprovisionamiento de Materias Primas, pretende que los/as participantes aprendan el correcto funcionamiento y cometidos de la logística, sabrán detectar anomalías en la conservación y/o regeneración de las materias primas aplicando la normativa higiénico – sanitaria. Proporcionará a los/as trabajadores/as un alto conocimiento de la estructuración de la cocina, su desarrollo y funcionamiento.

Todo este proceso educativo, favorecerá el crecimiento personal y profesional de los/as alumnos/as permitiéndoles adquirir habilidades y competencias profesionales nuevas, que se verán reflejadas en un aumento de las posibilidades de incorporación al mercado de trabajo, de desarrollo dentro de empresas del sector hostelería así como promoción interna, movilidad funcional o autoempleo, ayudando a su adaptación en un entorno social y laboral continuamente en evolución.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aprender a efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Saber cómo manipular correctamente y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.
- Conocer las fórmulas usuales de presentación de las materias primas culinarias de uso común, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Introducción a la gestión logística: aspectos generales. (10 horas) 1.1. La logística dentro de la empresa. 1.2. Análisis de costes logísticos. 1.3. Indicadores de la gestión logística.
Tema 2. La gestión y organización de los almacenes. (12 horas) 2.1. Principios organizativos de almacén. 2.2. El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos. 2.3. Sistemas de almacenaje: introducción, topologías. 2.4. El layout de los almacenes. 2.5. Sistemas de gestión de almacén informatizado: (SGA)

Tema 3. La organización del stock. (20 horas) 3.1. Introducción en la gestión de inventarios. 3.2. Clasificación de stock. 3.3. Rotación de stock. 3.4. Elementos integrantes de la composición de stock. 3.5. Clases de stock. 3.6. Optimización de los costes de stock. 3.7. Método analítico de valoración a,b,c. 3.8. El cálculo de la norma. 3.9. Flujos internos. 3.10. Métodos de valoración de salidas de existencias: FIFO, LIFO, PMP.
Tema 4. El departamento de cocina. (10 horas) 4.1. Definición y organización característica. 4.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria. 4.3. Especificidades en la restauración colectiva. 4.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
Tema 5. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina. (10 horas) 5.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones. 5.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. 5.3. Controles de almacén.
Tema 6. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina. (20 horas) 6.1. Los huevos. 6.2. El arroz. 6.3. Las hortalizas. 6.4. Las legumbres. 6.5. Condimentos y especias. 6.6. Los pescados. 6.7. Los mariscos. 6.8. Las aves. 6.9. Las carnes.
Tema 7. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina. (8 horas) 7.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas. 7.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos
Tema 8. La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería. (10 horas) 8.1. El sector hostelero. 8.2. Factores de riesgo. 8.3. Riesgos y medidas preventivas en el sector. 8.4. Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina. 8.5. Control de las medidas implantadas.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 147. MAITRE

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector.

Tradicionalmente el sector hostelero se ha caracterizado por presentar un perfil profesional con baja cualificación y carencias formativas, sin embargo las nuevas tendencias de ocio unido a la alta competencia que caracteriza el sector hostelero, exigen modificar este panorama. Por estos motivos, la acción formativa Maître nace con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento del sector servicios y de las empresas que lo componen. Trabajadores/as como los/as Maître, que representan un perfil que exige una determinada especialización en su puesto de trabajo ya que son las personas encargadas en organizar y dirigir el departamento de sala y también son la primera toma de contacto con el cliente/a.

Una vez finalizado el proceso de aprendizaje, los/as trabajadores/as estarán capacitados para organizar, coordinar y controlar un equipo de trabajo y gestionar internamente su departamento, de manera que sepan sacar el máximo partido a los profesionales a su cargo y perfeccionen tanto sus competencias profesionales como su cualificación para mejorar su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar el contexto en el cual se halla la restauración, así como las tendencias más importantes que están apareciendo en el mercado.
- Identificar las distintas ofertas de restauración, según los establecimientos, desarrollar las técnicas para la creación de cartas/menús, realizar precostes de platos y bebidas, y determinar precios de venta.
- Organizar y aplicar el plan de mantenimiento y aprovechamiento de las instalaciones, equipos, útiles y herramientas de las cuales se puede hacer uso en las actividades de servicio al cliente/a.
- Planificar, organizar, supervisar y controlar los banquetes y otros eventos especiales, sus montajes, necesidades materiales y humanas.
- Hacer catas de vinos y de otras bebidas para diferenciar tipos, calidades y, desarrollar las actividades de conservación de instalaciones y equipos de la bodega, así como hacer una correcta distribución de las bebidas que en ella se encuentran.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Concepto del desarrollo del turismo (9 horas) 1.1. Introducción 1.2. La oferta turística 1.2.1. Turismo de ocio 1.2.2. Turismo cultural 1.2.3. Turismo activo 1.2.4. Turismo de salud 1.2.5. Turismo de negocios 1.2.6. Turismo religioso Tema 2. Mobiliario de sala y material de sala (8 horas) 2.1. Introducción 2.2. Objetivos 2.3. El local 2.4. El mobiliario 2.5. El material 2.5.1. La vajilla 2.5.2. La cristalería 2.5.3. La lencería 2.5.4. Cubertería 2.5.5. Otros materiales Tema 3. Técnicas de servicio y atención al cliente (9 horas) 3.1. Introducción 3.2. Objetivos 3.3. La comanda 3.3.1. Tipos de comanda 3.4. Tipos de servicios 3.4.1. Desayunos 3.4.2. Almuerzos y cenas 3.4.3. Room-service 3.4.4. Consejos Tema 4. Elaboraciones a la vista del cliente (9 horas) 4.1. Servicio con gueridón 4.2. Mise en place para el gueridón 4.3. Equipo especial 4.4. Generalidades 4.5. Consejos Tema 5. Mise en place. Las operaciones post-servicio (10 horas) 5.1. Introducción 5.2. Objetivos 5.3. El post-servicio 5.3.1. El local 5.3.2. Elementos empleados en el servicio 5.3.3. Documentos empleados en las operaciones post-servicio 5.3.4. La puesta a punto de la sala 5.3.5. Preparación de bodega 5.3.6. La puesta a punto del bar 5.4. Consejos Tema 6. Procesos de facturación (8 horas) 6.1. Objetivos 6.2. Ciclo de control del departamento de alimentos y bebidas 6.3. Circuito administrativo de la comanda 6.4. La factura Tema 7. La distribución de trabajos (pasos detallados del servicio) (7 horas) 7.1. Los rangos 7.2. El comandeo 7.3. El control de mesas 7.4. El pasaplatos 7.5. El pasabebidas 7.6. La barra 7.7. Los postres 7.8. El office Tema 8. Operaciones de servicios especiales (catering-banqueting) (8 horas) 8.1. Introducción 8.2. Objetivos 8.3. El servicio de banquetes en restaurantes o complejos 8.3.1. Técnicas y planificación de banquetes 8.3.2. La organización previa 8.3.3. Personal 8.3.4. Política de precios y costos de comidas y bebidas 8.4. Pasos desde el primer contacto 8.5. Funciones y perfiles de trabajo 8.6. Consejos Tema 9. Relaciones interdepartamentales (9 horas) 9.1. Relaciones entre los distintos departamentos de un restaurante 9.2. Consejos organizativos para el maître Tema 10. Consejos para recomendar un buen vino (8 horas) 10.1. Los buenos consejos para disfrutar del vino 10.2. Dónde y cómo guardar el vino 10.3. Guía de combinación de vinos (maridajes) 10.4. Denominaciones de origen de vinos españoles Tema 11. La gastronomía española (8 horas) 11.1.

Comunidades autónomas 11.2. Concepto de cocina creativa Tema 12. La cata de los puros (7 horas) 12.1. Introducción 12.2. Aroma 12.3. Fortaleza 12.4. Sabor 12.5. Color 12.6. Combustión 12.7. Formato 12.8. Tiro

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 148. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: COMIDAS PREPARADAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Las alertas alimentarias de los últimos tiempos y la exigencia por parte de los/as clientes/as de alimentos seguros, han desembocado en una regulación de la normativa, por parte de la Unión Europea y del Estado, de las condiciones de producción y comercialización de los productos alimenticios, obligando a el/la empresario/a a formar a sus empleados/as en materia de manipulación de los alimentos con el objetivo de proporcionar a el/la consumidor/a productos seguros y de calidad.

Con esta acción formativa Manipulación de alimentos: Comidas preparadas, se pretende proporcionar a los/as participantes los conocimientos necesarios para que sean capaces de desarrollar tareas de forma eficiente y responsable en entornos donde sea necesaria la manipulación de alimentos o de equipos y utensilios en contacto con estos, procurándoles las herramientas adecuadas para que en caso de detectar anomalías, sean capaces de actuar impidiendo que lleguen a el/la consumidor/a productos no seguros.

Este desarrollo de las capacidades de el/la trabajador/a favorece su incorporación al mercado laboral y su desarrollo dentro de la empresa del sector alimentario, haciéndole destacar entre otros/as candidatos/as que posean el mismo perfil y aportándole un valor añadido de cara a futuros procesos de selección.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aprender a analizar y prevenir la influencia de los factores medioambientales en los procesos de alteración de los productos alimenticios.
- Adquirir los conocimientos necesarios y las habilidades en materia de prácticas correctas de higiene en la manipulación y conservación de alimentos del sector específico al que se dirige la formación.
- Conocer los principios básicos y las medidas para la implantación de un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos generales y en el sector específico al que se dirige la formación.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación

de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1: Higiene y seguridad alimentaria. (6 horas) 1.1. Introducción: higiene y seguridad alimentaria. 1.2. La cadena alimentaria: agentes implicados en la cadena alimentaria. 1.3. Responsabilidad del manipulador de alimentos y de la empresa: marco legal.
Tema 2: Alteración y contaminación de los alimentos: fuentes de contaminación. (8 horas) 2.1. Alimentación, nutrición y composición de los alimentos. 2.2. Alteración y contaminación de alimentos. Dosis o concentración de contaminantes y sus efectos. Vías de contaminación de los alimentos. 2.3. Tipos de contaminantes. 2.4. Contaminación de los principales grupos de alimentos.
Tema 3: Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) y otras enfermedades relacionadas con la dieta. (9 horas) 3.1. Enfermedades de transmisión alimentaria: concepto y prevención. 3.2. Infecciones alimentarias. 3.3. Intoxicaciones alimentarias. 3.4. Brotes epidémicos. 3.5. Enfermedades metabólicas, intolerancias y alergias alimentarias.
Tema 4: Conservación de alimentos. Información y etiquetado de alimentos. (8 horas) 4.1. La conservación de los alimentos: alimentos perecederos y no perecederos. 4.2. Métodos de conservación. 4.3. Recipientes y envases: materiales en contacto con los alimentos. 4.4. Información y etiquetado de los alimentos. Tema 5: Requisitos generales para la prevención de la contaminación de los alimentos. (8 horas) 5.1. Control de aguas. 5.2. Limpieza y desinfección: locales, equipos y utensilios. Programa de limpieza y desinfección. 5.3. Manejo de residuos: almacenamiento, selección y evacuación de basuras. 5.4. Prevención y erradicación de plagas: desinsectación y desratización.
Tema 6: Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos. (6 horas) 6.1. Diseño de instalaciones para la manipulación de alimentos: normas de diseño higiénico. 6.2. Características de equipos y utensilios en contacto con los alimentos. 6.3. Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones.
Tema 7: Normas de higiene de los manipuladores de alimentos. (9 horas) 7.1. El papel del manipulador en la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria. 7.2. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Manipuladores enfermos. 7.3. Hábitos y comportamiento del manipulador. 7.4. Higiene personal. 7.5. Vigilancia de la salud del manipulador.
Tema 8: Prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos. (8 horas) 8.1. Condiciones de transporte. 8.2. Condiciones de compra y recepción. 8.3. Condiciones de almacenamiento y conservación. 8.4. Condiciones para la preparación de alimentos.
Tema 9: Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaría: sistemas de autocontrol y trazabilidad. (8 horas) 9.1. Sistemas de autocontrol. Concepto y normativa. 9.2. Trazabilidad. 9.3. Sistema APPCC. 9.4. Otras normativas.
Tema 10: Descripción y legislación aplicable al sector de las comidas preparadas. (4 horas) 10.1. Descripción del sector. 10.2. Legislación.
Tema 11: Características y riesgos para la salud de los alimentos en el sector de las comidas preparadas. (4 horas) 11.1. Características: beneficios y riesgos para la salud. 11.2. Fuentes de contaminación y medidas preventivas.
Tema 12: Requisitos previos a la implantación de un plan APPC en establecimientos del sector de las comidas preparada (12 horas) 12.1. Diseño higiénico de los locales, equipos y utensilios. 12.2. Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios. 12.3. Guía de prácticas correctas de higiene y manipulación. 12.4. Plan de limpieza y desinfección. 12.5. Plan de gestión de residuos. 12.6. Plan de control de plagas (desinsectación y desratización) 12.7. Plan de control de agua de abastecimiento. 12.8. Plan de control de proveedores. 12.9. Plan de trazabilidad. 12.10. Plan de formación de manipuladores.
Tema 13: Plan APPC en establecimientos del sector de las comidas preparadas (10 horas) 13.1. Implantación de un plan APPCC en el sector. 13.2. Descripción del producto. 13.3. Diagrama de flujo. 13.4. Análisis de peligros y puntos de control crítico. 13.5. Control de productos elaborados (trazabilidad) 13.6. Verificación de autocontroles.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que

tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 150. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El actual estilo de vida, hace que nuestra alimentación no sea, en algunos casos, la más adecuada y por falta de tiempo a veces recurrimos a fórmulas que no son muy saludables. A pesar de ello, existe una preocupación cada vez más alta por la salud y el bienestar. Es por esto, que los establecimientos de hostelería, deben preocuparse por ofrecer menús más sanos que cumplan con unos criterios nutritivos e higiénicos acorde con las exigencias de el/la cliente/a.

El curso pretende aportar a los/as participantes, los conocimientos necesarios sobre Nutrición y Dietética, que les permitan realizar dietas y menús adaptados a las características de cada persona, mejorando su salud y, por lo tanto, su vida cotidiana. Los/as profesionales del sector hostelería podrán ofertar este servicio a sus clientes/as mejorando el servicio prestado e incrementado la reputación del establecimiento.

El desarrollo de las capacidades de el/la alumno/a, favorecerá su crecimiento personal y profesional, permitiéndole adquirir nuevas habilidades y competencias profesionales, que se traducen en un aumento de las posibilidades de incorporación al mercado laboral, de desarrollo dentro de empresas del sector hostelería y de movilidad laboral. Ayudando su adaptación a un entorno social y laboral continuamente en evolución.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer la diferencia entre los conceptos de nutrición y dietética, y repasar términos importantes de esta temática.
- Saber qué es una evaluación nutricional, cuando se realiza, con qué finalidad y qué instrumentos se utilizan.
- Realizar un repaso sobre las dietas terapéuticas más importantes y hacer hincapié en la dieta mediterránea.
- Conocer el metabolismo de los diferentes nutrientes y la función de cada uno de ellos en el organismo humano.
- Repasar la importancia de la nutrición en las distintas etapas de la vida.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Nutrición y dietética (11 horas) 1.1. Introducción 1.2. Funciones de los nutrientes 1.3. La dieta del adulto sano 1.4. Nutrición y salud 1.5. Tecnología de los alimentos
Tema 2. Aparato digestivo (11 horas) 2.1. Anatomía básica del aparato digestivo 2.2. Funciones del sistema digestivo 2.3. Digestión, absorción y metabolismo 2.4. Transporte y absorción de los diferentes nutrientes 2.5. Consejos para una buena digestión
Tema 3. Evaluación nutricional (18 horas) 3.1. Factores que influyen en la alimentación 3.2. Directrices dietéticas generales recomendadas 3.3. Valoración nutricional 3.4. Términos que describen el estado nutricional 3.5. Instrumentos utilizados en estudios antropométricos 3.6. Métodos de evaluación del estado nutricional 3.7. Sustancias antinutritivas
Tema 4. Encuestas alimentarias (10 horas) 4.1. ¿Qué son las encuestas alimentarias? 4.2. Encuestas alimentarias a nivel individual 4.3. ¿Cómo seleccionar un método de encuesta alimentaria? 4.4. Comparación entre distintos métodos de encuesta alimentaria
Tema 5. Elaboración de dietas (11 horas) 5.1. Conceptos 5.2. Tipos de dietas 5.3. Dietas terapéuticas especiales 5.4. Dieta mediterránea 5.5. Nuevas perspectivas en la alimentación
Tema 6. Metabolismo energético (10 horas) 6.1. Introducción 6.2. Metabolismo de los diferentes nutrientes 6.3. Energía, necesidades energéticas del organismo humano y metabolismo 6.4. Aspectos generales del uso metabólico de los nutrientes
Tema 7. Enfermedades asociadas a la nutrición (7 horas) 7.1. Factores etiológicos 7.2. Trastornos nutricionales 7.3. Trastornos del sistema digestivo
Tema 8. Nutrición en las distintas etapas de la vida (11 horas) 8.1. La alimentación en el embarazo 8.2. La alimentación durante la lactancia 8.3. La alimentación del recién nacido y del niño 8.4. La alimentación durante la adolescencia 8.5. La alimentación en la tercera edad
Tema 9. Manipulación de alimentos, higiene y seguridad (11 horas) 9.1. Definiciones 9.2. Requisitos de los manipuladores de alimentos 9.3. Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de alimentos 9.4. Toxiinfecciones alimentarias 9.4.1. Sustancias tóxicas de los alimentos 9.5. Normas de higiene alimentaria

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 151. PREPARACION DE APERITIVOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector. Tradicionalmente el sector hostelero se ha caracterizado por presentar un perfil profesional con baja cualificación y carencias formativas, sin embargo las nuevas tendencias de ocio unido a la alta competencia que caracteriza el sector hostelero, exigen modificar este panorama.

Por este motivo, la acción formativa Preparación de Aperitivos nace con el propósito de formar, capacitar y cualificar a los/as trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento del sector servicios y de las empresas que lo componen. Así mismo se pretende especializar a los/as trabajadores/as del sector, en una actividad como la preparación de aperitivos que aporta valor añadido a las empresas hosteleras y permite diversificar sus productos y servicios, además de atraer nuevos nichos de mercado.

Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará al alumnado los conocimientos necesarios para poder llegar a cubrir las necesidades de los/as clientes/as, la cualificación que les permita adaptarse a los cambios que se producen en los ámbitos laboral y social, proporcionándoles destrezas para el manejo de las técnicas culinarias más innovadoras y originales, con formación tanto teórica como práctica que les proporcione alcanzar el conocimiento de los métodos y terminología más tradicionales y de las nuevas tendencias, y finalmente un perfeccionamiento en sus competencias que mejore su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adentrar al alumno/a en la problemática de esta acción a través de un recorrido por el proceso que sigue el producto desde que se compra hasta su presentación al cliente.
- Capacita al alumno/a para familiarizarse con la terminología aplicada en la cocina.
- Instruir a los participantes para que logren una especial presentación y decoración de aperitivos y canapés.
- Capacitar al alumno/a para la elaboración de canapés y aperitivos.
- Facultar al alumno/a para analizar los distintos tipos de condimentos que hay y cuáles deberán utilizarse en cada momento.
- Facilitar al trabajador/a los conocimientos necesarios para que él mismo haga innovaciones en esta materia ensayando modificaciones en cuanto a técnicas y formas de presentación y decoración.
- Dar a conocer al trabajador/a las distintas clases de salsas, cuáles son las más utilizadas y su elaboración.
- Enseñar al alumno todo lo relacionado con pescados, mariscos, carnes: clasificación, conservación, formas de cocción, salsas de acompañamiento y su posterior presentación en platos.
- Conseguir que el trabajador/a actualice sus conocimientos según las nuevas tendencias de los consumidores.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Introducción a la cocina (5 horas) 1.1. Historia (introducción) 1.2. La cocina moderna 1.3. A propósito de la profesión de cocinero
Tema 2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero (6 horas) 2.1. El circuito de los géneros en un establecimiento de hostelería 2.2. La compra 2.3. Las operaciones preliminares 2.4. Métodos de cocción 2.5. La condimentación (sazonamiento, aromas y condimentos) 2.6. La presentación (el trinchado)
Tema 3. Vocabulario (6 horas) 3.1. Términos de cocina 3.2. Vocabulario de especias 3.3. Sazonamiento, aromas y condimentos
Tema 4. Aperitivos: tapas, pintxos o banderillas. Los canapés (3 horas) 4.1. Tapas, pintxos o banderillas 4.2. Los canapés
Tema 5. Sandwiches y bocadillos (6 horas) 5.1. Introducción 5.2. Los sandwiches 5.3. Los bocadillos
Tema 6. Las ensaladas (7 horas) 6.1. Las ensaladas. Introducción 6.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas 6.3. El condimento en las ensaladas 6.4. Los aliños 6.5. Hortalizas más utilizadas en ensaladas 6.6. Ensaladas simples, compuestas y templadas

Tema 7. Fiambres y ahumados (6 horas) 7.1. Los fiambres 7.2. Pescados ahumados 7.3. Carpaccios: carnes y pescados crudos en finas lonchas
Tema 8. Empanadas y empanadillas (3 horas) 8.1. Las empanadas: introducción 8.2. Las empanadillas
Tema 9. Quiches y tartas (3 horas) 9.1. Tartas 9.2. Quiches
Tema 10. Mousses y pasteles (3 horas) 10.1. Las mousses 10.2. Los pasteles
Tema 11. Terrinas y patés (3 horas) 11.1. Patés 11.2. Terrinas
Tema 12. Huevos y tortillas (6 horas) 12.1. Los huevos: introducción 12.2. Algunas preparaciones de huevos 12.3. Tortillas
Tema 13. Pastas y pizzas (8 horas) 13.1. La pasta. Introducción 13.2. Cocción de la pasta 13.3. El queso y la pasta 13.4. Las pastas y sus salsas más habituales 13.5. Las pizzas
Tema 14. Cocktails (10 horas) 14.1. Introducción 14.2. Clasificación científica de los mariscos: moluscos, cefalópodos, crustáceos 14.3. Características a tener en cuenta para la compra de pescados y mariscos 14.4. Operaciones preliminares de los mariscos 14.5. Mariscos: diferentes sistemas de cocción 14.6. Salsas más utilizadas 14.7. Elaboración de pescados y mariscos 14.8. Los cocktails
Tema 15. Arroces y verduras (3 horas) 15.1. El arroz: introducción 15.2. Verduras y hortalizas
Tema 16. Las salsas más habituales en cafeterías y snacks-bar (9 horas) 16.1. Las salsas. Introducción 16.2. Los fondos de cocina 16.3. Jugos y desglasados. Utilización y realización 16.4. Trabazones. Análisis y principios de los trabazones y las salsas 16.5. Las grandes salsas o salsas base 16.6. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas 16.7. Mantequillas
Tema 17. El queso (7 horas) 17.1. El queso: introducción 17.2. Elaboración 17.3. Clasificación 17.4. Distintas variedades de quesos y sus características
Tema 18. Pastelería (6 horas) 18.1. Masas fermentadas 18.2. Hojaldre 18.3. Masas escaldadas (pasta choux)

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 152. PROMOCIÓN Y VENTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

En un sector tan complejo como el turismo, formado por diferentes subsectores que actualmente presentan unas exigencias y tendencias muy concretas que van a marcar el futuro del sector, nos enfrentamos a un cliente experimentado que se caracteriza por presentar nuevas formas de ocio y viaje, demandar nuevas experiencias, reclamar una atención personalizada y consumir productos/servicios diferenciados que huyen del tradicional modelo de turismo de masas. El cliente quiere sentirse único y en este proceso es necesaria una adecuada profesionalización y especialización de los/as trabajadores/as del sector.

En este marco, la acción formativa Promoción y venta de servicios turísticos, busca como fin último formar, capacitar y cualificar a los futuros trabajadores/as del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento de la actividad turística y de las empresas que lo componen. El uso y elección de los servicios turísticos se ha convertido no sólo en una experiencia que el cliente busca cuando elige un determinado destino o producto, sino en la principal motivación de viaje para muchos de ellos.

Por todas estas razones, a través de este proceso de aprendizaje, se pretende dotar a los/las participantes de los conocimientos necesarios sobre el sector turístico y cómo potenciar éste para mejorar la calidad de mismo, transmitir a los/as trabajadores/as la cultura y los beneficios del buen hacer para mejorar la calidad de la atención al cliente en el sector turístico y desarrollar actividades y aptitudes del/la alumno/a para saber aplicar las herramientas

adecuadas. Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará al alumnado de un perfeccionamiento en sus competencias profesionales y en su cualificación que mejore su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir y conocer los elementos básicos que caracterizan el sector turístico.
- Identificar los principales destinos turísticos nacionales e internacionales.
- Capacitar al alumno para asesorar, vender y comercializar productos y servicios turísticos.
- Estudiar los distintos tipos de servicios de transporte y su gestión.
- Saber aplicar la normativa vigente

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Bloque 1: Productos, servicios y destinos turísticos

Tema 1. El turismo y la estructura del mercado turístico (6 horas) - Concepto de turismo. Evolución del concepto de turismo - El sistema turístico. Partes o subsistemas - La demanda turística. Tipos de demanda turística. Factores que determinan la demanda turística individual y agregada - La oferta turística. Componentes de la oferta turística - Evolución histórica del turismo. Situación y tendencias - Análisis de la oferta y comportamiento de la demanda turística española: destinos y productos asociados - Análisis de la oferta y comportamiento de la demanda internacional: destinos relevantes y productos asociados Tema 2. El alojamiento como componente del producto turístico (6 horas) - La hostelería. Los establecimientos de alojamiento. Clasificaciones y características. - Relaciones entre las empresas de alojamiento y las agencias de viajes y touroperadores - Principales proveedores de alojamiento - Tipos de unidades de alojamiento y modalidades de estancia. Tipos de tarifas y condiciones de aplicación. Cadenas hoteleras. Centrales de reservas Tema 3. El transporte como componente del servicio turístico (6 horas) - Transporte por carretera - Transporte por ferrocarril - Transporte acuático - Transporte aéreo Tema 4. Otros elementos y componentes de los viajes combinados, excursiones y traslados (6 horas) - El transporte discrecional en autocar. Relaciones. Tarifas. Contrastes. Normativa - El alquiler de automóviles con y sin conductor. Tarifas. Seguros. Procedimiento de reservas. Bonos y boletines de presentación. El viaje combinado fly-drive - Los cruceros marítimos y fluviales y sus características. Tipos. Tarifas - Presentaciones. Reservas - Los servicios de acompañamiento y asistencia turística. El servicio de guía turístico - Los seguros de viaje y los contratos de asistencia en viaje. Gestión de visados y otra documentación requerida para los viajes Tema 5. Principales destinos turísticos nacionales (6 horas) - Turismo de sol y playa - Turismo de naturaleza y turismo activo - Turismo cultural y religioso - Turismo profesional - Turismo social y de salud Tema 6. Principales destinos turísticos internacionales (6 horas) - Europa - África - América del Norte - América Central y América del Sur - Asia - Oceanía

Bloque 2: asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos

Tema 1. La distribución turística (6 horas) - Concepto de distribución de servicios - Las agencias de viajes - Normativas y reglamentos reguladores de la actividad de las agencias de viajes - Las centrales de reservas - Análisis de la distribución turística en el mercado nacional e internacional - Análisis de las motivaciones turísticas y de los productos turísticos derivados - Los sistemas globales de distribución o GDS Tema 2. La venta de alojamiento (6 horas) - Relaciones entre las empresas de alojamiento y las agencias de viajes - Fuentes informativas de la oferta de alojamiento - Reservas directas e indirectas - Configuraciones del canal en la venta de alojamiento - Tipos de tarifas y condiciones de aplicación - Bonos de alojamiento - Principales proveedores de alojamiento Tema 3. La venta de transporte (6 horas) - El transporte aéreo regular - El transporte aéreo chárter - El transporte por carretera - El transporte marítimo - El transporte marítimo charter Tema 4. La venta de viajes combinados (6 horas) - El producto turístico integrado - Relaciones entre touroperadores y agencias de viajes minoristas - Procedimientos de reservas - Principales touroperadores nacionales e internacionales Tema 5. Otras ventas y servicios de las agencias de viajes (6 horas) - La venta de autos de alquiler - La venta de seguros de viaje y contratos asistencia en viaje - La venta de excursiones - Información sobre requisitos a los viajeros internacionales - Gestión de visados y otra documentación requerida para los viajes - Aplicación de cargos por gestión Tema 6. El marketing y la promoción de ventas en las entidades de distribución turística (6 horas) - Concepto de marketing - Segmentación del mercado - El marketing mix - El plan de marketing - Marketing directo - Planes de promoción de ventas - El merchandising Tema 7. Internet como canal de distribución turística (6 horas) - Las agencias de viajes virtuales - Las relaciones comerciales a través de internet: (B2B, B2C, B2A) - Utilidades de los sistemas online - Modelos de distribución turística a través de internet - Servidores online - Coste y rentabilidad de la distribución turística on-line Tema 8. Páginas web de distribución turística y portales turísticos (6 horas) - El internauta como turista potencial y real - Criterios comerciales en el diseño comercial de sitios de distribución turística - Medios de pago en internet - Conflictos y reclamaciones on-line de clientes

Bloque 3: gestión de sistemas de distribución global (GDS)

Tema 1. Utilización de sistemas de distribución (GDS) y de aplicaciones informáticas de gestión de agencia de viajes (6 horas) - Los sistemas globales de distribución (GDS) - La distribución turística en internet - Programas de ventas o "Front office" - Gestión de expedientes de servicios, hojas de cotización, fichas de clientes, bonos, etc.

Bloque 4: Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo

Tema 1. La comunicación aplicada a la hostelería y al turismo (5 horas) -La comunicación óptima en la atención al cliente -Asociación de técnicas de comunicación con tipos de demanda más habituales -Resolución de problemas de comunicación Tema 2. Atención al cliente en hostelería y turismo (5 horas) - La atención personalizada: armonización y reconducción de los clientes - El tratamiento de situaciones difíciles - Tipologías de clientes difíciles y su tratamiento - La protección de consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y Unión Europea.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 153. PROTOCOLO APLICADO A LA HOSTELERÍA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero y por extensión el sector turístico, se han posicionado como una de las ramas económicas que más empleo genera en España. Actualmente nos enfrentamos a un sector altamente competitivo con profundos cambios y con unas tendencias muy concretas que van a marcar el devenir de éste y que deben ser controladas por las empresas que lo configuran y por parte de los profesionales que lo integran. Nos enfrentamos a un cliente muy

exigente que valora en alto grado la atención que recibe, que busca productos diferenciados y que exige unos parámetros muy concretos en materia de calidad.

En este marco, la presente acción formativa, Protocolo Aplicado a la Hostelería, nace con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero en materia de protocolo, siendo éste área fundamental para una correcta atención al cliente y para una adecuada organización de eventos y suministro de servicios de restauración.

Finalmente, este proceso educativo permitirá adaptar la cualificación de los/as trabajadores/as del sector a las nuevas exigencias del mercado, mejorando sus habilidades y competencias para favorecer su inserción laboral y mejorar su desempeño profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir el concepto de protocolo y su vinculación con conceptos tales como ceremonial, etiqueta, urbanidad, relaciones públicas.
- Dotar de conocimiento al alumno/a del concepto central del protocolo: precedencia.
- Enseñar la regulación del protocolo oficial, referente al estado y sus diferentes instituciones. Así como del protocolo empresarial, referente a la empresa, la institución o corporación de la misma.
- Conocer los aspectos básicos en hostelería. Estudiando el criterio protocolario para adaptarlo al restaurante, a la colocación del menaje, la de la cristalería, la de la cubertería…
- Dotar de aptitud a la hora de organizar un evento, con imaginación, creatividad y capacidad de sorprender.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Introducción al protocolo (20 horas) 1.1. Introducción 1.2. Definición 1.3. Breve historia 1.4. Ceremonial, protocolo y etiqueta 1.4.1. Tipología de protocolo 1.4.2. Precedencias 1.4.3. Sistema de presidencias 1.4.4. Colocación de los invitados 1.4.5. Protocolo en el coche 1.4.6. Los tratamientos 1.5. Simbología complementaria al protocolo 1.5.1. Heráldica 1.5.2. Vexilología 1.5.3. Nobiliaria 1.5.4. Himnos 1.6. Funciones del jefe de protocolo
Tema 2. El protocolo en la organización de eventos (50 horas) 2.1. Introducción 2.2. Tipos de eventos 2.3. Entidades especializadas en la gestión de eventos 2.4. Herramientas de gestión 2.5. Tipología de mesas 2.5.1. Combinaciones 2.5.2. Colocación y orden de los diferentes elementos que componen una mesa 2.6. La minuta 2.7. Consejos útiles a la hora de servir 2.8. Mesas en las reuniones 2.8.1. Mesas para negociar 2.8.2. Mesas para firmar acuerdos 2.9. La decoración del salón 2.9.1. Alfombras 2.9.2. Flores y plantas 2.9.3. Banderas
Tema 3. La importancia de la comunicación e imagen corporativa (30 horas) 3.1. Introducción 3.2. La comunicación verbal 3.3. La comunicación no verbal 3.4. El protocolo escrito 3.4.1 El correo electrónico 3.5. El protocolo al teléfono 3.6. Imagen personal 3.7. Atención al cliente

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 154. PROTOCOLO EN HOTELES

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El turismo es una actividad económica que contribuye entorno al 10% del PIB del país y es un motor importante en la creación de empleo tanto directo como indirecto. Es un sector complejo, formado por diferentes subsectores que actualmente presenta unas exigencias y tendencias muy concretas que van a marcar el devenir del sector. Nos enfrentamos a un cliente experimentado que se caracteriza por presentar nuevas formas de ocio y viaje, demanda nuevas experiencias, una atención personalizada y productos/servicios diferenciados que huyen del tradicional modelo de turismo de masas. Los clientes quieren sentirse únicos y en este proceso es necesaria una adecuada profesionalización y especialización de los trabajadores del sector.

En este marco, la presente acción formativa busca como fin último formar, capacitar y cualificar a los/as futuros/as trabajadores/as del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento de la actividad turística y de las empresas que lo componen. Empresas como los alojamientos que configuran una organización empresarial compuesta por diversos departamentos que requiere profesionales de muy diversos perfiles y que van a desempeñar tareas muy diferentes aunque persiguiendo un fin último y común establecido por cada organización.

En este contexto, la acción formativa Protocolo en Hoteles surge con la intención de facilitar las herramientas básicas que permitan especializar a los/as trabajadores/as de las empresas hoteleras en materia de protocolo, siendo éste área fundamental para una correcta atención al cliente y para una adecuada organización de eventos y suministro de servicios de restauración. Finalmente, este proceso educativo permitirá adaptar la cualificación de los/as trabajadores/as del sector a las nuevas exigencias del mercado, mejorando sus habilidades y competencias para favorecer su inserción laboral y mejorar su desempeño profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir el concepto de protocolo y su vinculación con conceptos tales como ceremonial, etiqueta, urbanidad, relaciones públicas.
- Dotar de conocimiento al alumno/a del concepto central del protocolo: precedencia.
- Enseñar la regulación del protocolo oficial, referente al estado y sus diferentes instituciones. Así como del protocolo empresarial, referente a la empresa, la institución o corporación de la misma.
- Conocer los aspectos básicos en hostelería. Estudiando el criterio protocolario para adaptarlo al restaurante, a la colocación del menaje, la de la cristalería, la de la cubertería,…
- Dotar de aptitud a la hora de organizar un evento, con imaginación, creatividad y capacidad de sorprender.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Normas básicas del protocolo y la organización de actos. (20 horas) 1.1. Definición de protocolo. 1.2. La precedencia. 1.3. El protocolo como profesión. 1.4. Protocolo oficial. 1.5. Protocolo empresarial. 1.6. El programa protocolario. 1.7. La comunicación y el protocolo. 1.8. Glosario.
Tema 2. El protocolo en hostelería. (25 horas) 2.1. Aspectos básicos protocolo en hostelería. 2.2. Banquetes: mesas y ubicación de invitados. 2.3. Protocolo en la cocina. 2.4. Glosario.
Tema 3. Protocolo en hoteles. (25 horas) 3.1. Normas básicas de protocolo hotelero. 3.2. Manual de protocolo de un hotel. 3.3. Organización de eventos. 3.4. Glosario.
Tema 4. Detalles y reglas básicas. Herramienta clave del protocolo. (30 horas) 4.1. Tratamientos. 4.2. Protocolo en el vestir. 4.3. Protocolo en el restaurante. 4.4. Protocolo en la restauración para discapacitados. 4.5. Decoración y elementos gráficos. 4.6. El regalo. 4.7. Invitaciones. 4.8. Glosario.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 155. REPOSTERIA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Actualmente, a todos los niveles de mercado, nos encontramos con sectores con alto nivel de competencia. En este contexto las organizaciones se esfuerzan en obtener el máximo rendimiento de sus fortalezas y poder adaptarse a los nuevos cambios para ofrecer al cliente/a los mejores servicios a todos los niveles. La posibilidad de emprender dentro de sectores muy específicos como el de la repostería, se basa en la adquisición de conocimientos y habilidades, que faciliten, tanto a los empresarios/as como a los/as empleados/as, desarrollar positivamente todas sus posibilidades.

Así la acción formativa Repostería, permite al alumnado ubicar la actividad repostera dentro del contexto de trabajo como empresa independiente o como departamento. Identificar las condiciones idóneas de los locales de repostería que se deben respetar en el trabajo diario de los obradores, y conocer y manejar las máquinas, utensilios, y demás instrumentos presentes en las empresas de pastelería.

El desarrollo de las capacidades del alumno/a, favorecerá su crecimiento personal y profesional, permitiéndole adquirir nuevas habilidades y competencias profesionales, que se traducen en un aumento de las posibilidades de incorporación al mercado laboral.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Saber las características de las materias primas, y su uso más frecuente en pastelería tradicional.
- Distinguir cada tipo de masa culinaria, y saber su comportamiento, y características organolépticas, para usarla en la preparación más idónea.
- Preparar todos aquellos materiales, que sirven como preparaciones auxiliares en la mayoría de las recetas de repostería, usándolas con criterio y de manera coherente.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. La empresa o departamento de pastelería. (25 horas) 1.1 Descripción. 1.2 Los profesionales pasteleros. 1.3 Condiciones del local. 1.4 Desarrollo del trabajo. 1.5 Maquinaria necesaria para la actividad. 1.6 Utensilios.
Tema 2. Materias primas. (13 horas) 2.1 En seco, deshidratadas, liofilizadas. 2.2 Materias líquidas, grasas y otras.
Tema 3. Las masas. (32 horas) 3.1 Masas fermentadas. 3.2 Masas batidas. 3.3 Masa quebrada (pasta brisa). 3.4 Hojaldre. 3.5 Masas para freír. 3.6 Mousses. 3.7 Pastas.
Tema 4. Preparaciones auxiliares. (30 horas) 4.1 Cremas. 4.2 Rellenos. 4.3 Baños. 4.4 Adornos. 4.5 Manipulación del azúcar.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 156. SERVICIO DE CATERING: LOS APERITIVOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Dentro del sector de la hostelería, cobra gran importancia, por ser tendencia actual, la organización de eventos tales como: congresos, reuniones, ferias y celebraciones particulares, que, en ocasiones, precisan un servicio de comidas externo, realizado a medida. En este punto entra en juego el Servicio de Catering, en el que se realizan todas las actividades relacionadas con la decoración del evento, servicio de mantelería, etc., en las instalaciones para el servicio, y, además se elaboran las distintas clases de menús ofertados, que pueden ser preparados o bien en una cocina externa, o bien en la cocina del lugar del evento, para que, posteriormente, sean servidos entre los/as comensales.

La acción formativa de Servicio de Catering: Los Aperitivos, pretende especializar a los/as trabajadores/as del sector, en una actividad propia del catering, como es la preparación de aperitivos, aportando valor añadido a las empresas hosteleras y permitiendo diversificar sus productos y servicios, además de atraer nuevos nichos de mercado.

Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará al alumnado los conocimientos necesarios para poder llegar a cubrir las necesidades de los/as clientes/as, la cualificación que les permita adaptarse a los cambios que se producen en los ámbitos laboral y social, proporcionándoles destrezas para el manejo de las técnicas culinarias más innovadoras y originales, formación tanto teórica como práctica que les proporcione alcanzar el conocimiento de los métodos y terminología más tradicionales y de las nuevas tendencias, y finalmente un perfeccionamiento en sus competencias que mejore su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

-Conocer la estructura de la empresa o departamento de catering, y la distribución de tareas entre sus profesionales.
-Instruir a los/as participantes en la forma en la que un catering se abastece, y qué departamentos, así como profesionales, participan en todo el proceso, diseñando, montando y estableciendo el instrumental y maquinaria necesarios, además de conocer su correcta utilización.
- Dotar a los/as alumnos/as de los conocimientos necesarios para elaborar aperitivos y canapés y que logren una especial presentación y decoración en los mismos, además de analizar los distintos tipos de condimentos que hay y cuáles deberán utilizar en cada momento, aprendiendo las distintas clases de salsas, cuáles son las más utilizadas y su procedimiento de elaboración.
- Adentrar a los/as trabajadores/as en el contexto de la cocina en línea fría, dentro de la restauración de colectividades, estudiando sus diferencias con respecto a otros sistemas de producción, y dando a conocer sus cualidades y modificaciones que acarrean en el trabajo diario.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Bloque I: Servicio de catering Tema 1.- Introducción (2 horas) 1.1. La actividad del catering 1.2. Organización de empresas de catering 1.3. La oferta 1.4. La comercialización Tema 2.- Preparación (2 horas) 2.1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering 2.2. Materiales y equipos de montaje en catering 2.3. Maquinaria y equipos básicos Tema 3.- Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering (4 horas) 3.1. Economato y bodega 3.2. Control de almacén 3.3. Formalización y traslado de solicitudes sencillas 3.4. Tipos de montaje de servicios de catering 3.5. Elaboraciones culinarias habituales en los servicios de catering Tema 4.- recepción y lavado de los servicios de catering (4 horas) 4.1. Lavado del material de catering 4.2. Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering

Bloque II: Preparación de aperitivos Tema 1. Introducción a la cocina (2 horas) 1.1. Historia (introducción) 1.2. La cocina moderna 1.3. A propósito de la profesión de cocinero Tema 2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero (4 horas) 2.1. El circuito de los géneros en un establecimiento de hostelería 2.2. La compra 2.3. Las operaciones preliminares 2.4. Métodos de cocción 2.4.1. Análisis y principios de las diferentes cocciones 2.4.2. Las diferentes técnicas de cocción 2.5. La condimentación (sazonamiento, aromas y condimentos) 2.6. La presentación (el trinchado) Tema 3. Vocabulario (4 horas) 3.1. Términos de cocina 3.2. Vocabulario de especias 3.3. Sazonamiento, aromas y condimentos 3.3.1. Hierbas y especias: definiciones Tema 4. Aperitivos: tapas, pintxos o banderillas. Los canapés (4 horas) 4.1. Tapas, pintxos o banderillas 4.2. Los canapés 4.2.1. Los canapés fríos 4.2.2. Los canapés calientes Tema 5. Sándwiches y bocadillos (4 horas) 5.1. Introducción 5.2. Los sándwiches 5.2.1. Tipos de sándwiches 5.3. Los bocadillos Tema 6. Las ensaladas (4 horas) 6.1. Las ensaladas. Introducción 6.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas 6.3. El condimento en las ensaladas 6.4. Los aliños 6.5. Hortalizas más utilizadas en ensaladas 6.6. Ensaladas simples, compuestas y templadas Tema 7. Fiambres y ahumados (4 horas) 7.1. Los fiambres 7.2. Pescados ahumados 7.2.1. Ahumado en frío y en caliente 7.2.2. El salmón ahumado 7.3. Carpaccios: carnes y pescados crudos en finas lonchas Tema 8. Empanadas y empanadillas (4 horas) 8.1. Las empanadas: introducción 8.2. Las empanadillas Tema 9. Quiches y tartas (4 horas) 9.1. Tartas 9.2. Quichés Tema 10. Mousses y pasteles (4 horas) 10.1. Las mousses 10.2. Los pasteles Tema 11. Terrinas y patés (4 horas) 11.1. Patés 11.2. Terrinas Tema 12. Huevos y tortillas (4 horas) 12.1. Los huevos: introducción 12.1.1. Clasificación 12.1.2. Los huevos en la cocina 12.2. Algunas preparaciones de huevos 12.2.1. Duros 12.2.2. Huevos fritos 12.2.3. Huevos revueltos 12.3. Tortillas Tema 13. Pastas y pizzas (4 horas) 13.1. La pasta. Introducción 13.1.1. Diferentes tipos de pasta según su elaboración 13.1.2. Diferentes tipos de pasta según sus componentes 13.1.3. Diferentes tipos de pasta según su forma y terminación 13.2. Cocción de la pasta 13.3. El queso y la pasta 13.4. Las pastas y sus salsas más habituales 13.5. Las pizzas Tema 14. Cocktails (4 horas) 14.1. Introducción 14.2. Clasificación científica de los mariscos: moluscos, cefalópodos, crustáceos 14.3. Características a tener en cuenta para la compra de pescados y mariscos 14.4. Operaciones preliminares de los mariscos 14.5. Mariscos: diferentes sistemas de cocción 14.6. Salsas más utilizadas 14.7. Elaboración de pescados y mariscos 14.8. Los cocktails Tema 15. Arroces y verduras (4 horas) 15.1. El arroz: introducción 15.1.1. Clasificación 15.1.2. El arroz como guarnición 15.1.3. El arroz y su cocción 15.2. Verduras y hortalizas: introducción 15.2.1. Clasificación de las verduras según su procedencia 15.2.2. Cómo comprar verduras y hortalizas 15.2.3. Conservación de verduras y hortalizas 15.2.4. Las verduras en la cocina Tema 16. Las salsas más habituales en cafeterías y snacks-bar (6 horas) 16.1. Las salsas. Introducción 16.2. Los fondos de cocina 16.2.1. Fondo oscuro 16.2.2. Fondo blanco 16.2.3. Caldo de ave 16.2.4. Fondo de pescado 16.2.5. Glacé de ternera -ave-caza 16.3. Jugos y desglasados. Utilización y realización 16.4. Trabazones. Análisis y principios de las trabazones y las salsas 16.4.1. Trabazón con cereales y almidones 16.4.2. Trabazón con huevo 16.4.3. Trabazón con materias grasas 16.4.4. Trabazón con purés de verduras 16.5. Las grandes salsas o salsas base 16.5.1. El jugo ligado 16.5.2. Salsa bechamel y derivadas 16.5.3. Salsa velouté y derivadas 16.5.4. Salsa de tomate. Diferentes variantes 16.6. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas 16.6.1. Salsas emulsionadas 16.6.2. Salsa vinagreta 16.6.3. Salsa crema 16.7. Mantequillas 16.7.1. Mantequillas compuestas Tema 17. El queso (4 horas) 17.1. El queso: introducción 17.2. Elaboración 17.3. Clasificación 17.4. Distintas variedades de quesos y sus características Tema 18. Pastelería (4 horas) 18.1. Masas fermentadas 18.2. Hojaldre 18.3. Masas escaldadas. (pasta-choux)

Bloque III: Cocina en línea fría Tema 1.- Introducción (4 horas) 1.1. El sistema de línea fría completa (lfc) 1.2. La implantación de lfc 1.3. Profesionales y entidades que participan en el proceso Tema 2.- Organización del trabajo en una cocina en lfc (4 horas) 2.1. División arquitectónica de una cocina central en lfc 2.2. Normativa vigente en materia de seguridad alimentaria 2.3. La figura del bromatólogo. 2.4. El personal de cocina Tema 3.- El sistema de producción (línea fría completa) (4 horas) 3.1. Las instalaciones 3.2. Técnicas y tecnologías de equipamiento Tema 4.- Seguridad e higiene (2 horas) Tema 4.1. Normativa 4.2. Sistema APPCC. Implantación y aplicación. Tema 5.- Calidad en la empresa alimentaria (2 horas) 5.1. Concepto de calidad 5.2. Definiciones. 5.3. La calidad en la empresa alimentaria.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 157. Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	50	SI	NO

OBJETIVOS

Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de equipos, géneros y demás materiales necesarios para la realización y servicio de elaboraciones culinarias a la vista del cliente. Utilizar equipos y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo. Identificar las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración culinaria a la vista del cliente, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en los procesos de conservación y preparación. Analizar y desarrollar el proceso de preparación y acabado de elaboraciones culinarias realizadas a la vista del comensal o de aquellas que sólo necesiten el trinchado o distribución en sala. Analizar y prestar los distintos tipos de información que sobre la elaboración, presentación y servicio de platos a la vista del comensal demandan los diferentes tipos de clientes

PROGRAMA

CONTENIDOS TEORICO PRÁCTICOS- 50 HORAS TOTALES

UNIDAD 1. - 25 HORAS. Equipos, materias primas y aprovisionamiento interno necesarios para la preparación, presentación y servicio de elaboraciones a la vista del cliente Equipos y utensilios: Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control. Aprovisionamiento interno de equipos, géneros y otros materiales: Formalización de fichas de especificación técnica de géneros y material. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento interno de géneros y material. Materias primas alimentarias de uso común en elaboraciones ala vista del cliente: Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas. Tratamientos que les son inherentes; necesidades de conservación y regeneración.

UNIDAD 2. - 25 HORAS Manipulación y elaboración culinarias a la vista del cliente Identificación de equipos básicos. Operaciones para el pelado, desespinado, trinchado y emplatado ante el comensal. Preparación, decoración y presentación de platos ante el comensal.

Acción 161. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DEL RESTAURANTE

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

La sociedad evoluciona cada día y con ello, lo hacen sus gustos y modas. Por lo tanto, las necesidades de los/as consumidores/as se modifican en función de sus gustos y los cambios que les rodean. Esto provoca que sus demandas se diversifiquen y se hagan más exigentes, por lo que debemos estar preparados para ofrecerles una

diversidad de ofertas que se adapten a sus necesidades y sobretodo adelantarnos y ser mejores que la competencia en cuanto a procesos de calidad y gestión se refiere.

En este sentido, la acción formativa Introducción a la Gestión del Restaurante, busca formar, capacitar y cualificar al alumnado del sector hostelero, pilar fundamental de nuestra economía. Les permitirá estar al frente de un negocio y por lo tanto acceder a mayores ofertas laborales y demostrar su capacidad a la hora de regir un restaurante y demostrar su valía en este tipo de cargo.

Dado que la restauración es una de las bases fundamentales de nuestra economía, los negocios necesitan personal cualificado para desempeñar las tareas de gestión en sus negocios, pudiendo cumplir así las expectativas de los/as empresarios/as. Esto se traducirá en mejoras laborales, que finalmente hacen crecer a los/as profesionales, laboral y personalmente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Analizar el sector de la restauración, basándonos principalmente en la gestión del mismo.
- Realizar proyectos de viabilidad sencillos de un restaurante utilizando los canales de información existentes para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas.
- Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas.
- Desarrollar los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de restaurante.
- Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos de gestión del restaurante.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Tema 1. Proceso administrativo y contable en restauración. (30 horas) Proceso de facturación. Gestión y control. Registros contables. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias.
Tema 2. Gestión y control de las cuentas de clientes (15 horas) Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.
Tema 3. Análisis contable de restauración (20 horas) Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico. Definición y clases de costes. Cálculo de costes de materias primas. Aplicación de métodos de control de consumo. Cálculo y estudio del punto muerto. Umbral de rentabilidad.
Tema 4. Programas informáticos en restauración (10 horas) Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración.

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 163. CAMARERO SERVICIO DE BAR

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector. Tradicionalmente el sector hostelero se ha caracterizado por presentar un perfil profesional con baja cualificación y carencias formativas, sin embargo las nuevas tendencias de ocio unido a la alta competencia que caracteriza el sector hostelero, exigen modificar este panorama.

Por este motivo, la acción formativa Camarero servicio de bar nace con el fin de formar, capacitar y cualificar a los/as trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento del sector servicios y de las empresas que lo componen. Trabajadores como los/as camareros/as, una de las profesiones con mayor ocupación y siempre asociada a baja cualificación, necesitan adaptar su formación a las exigencias que marca el mercado laboral para desarrollar de forma más optima sus funciones y tareas.

Se pretende facultar a el/la trabajador/a para asesorar a los/as clientes sobre los productos ofrecidos de modo que se adapte a las expectativas del cliente y a los intereses económicos del establecimiento de hostelería; y capacitar a el/la trabajador/a para el comportamiento frente al cliente en las situaciones que puedan surgir en el desarrollo de su actividad. Como fin último a través de este aprendizaje, se persigue que los/as trabajadores/as mejoren su cualificación y profesionalización para aumentar sus posibilidades de inserción laboral y de desarrollo de su carrera profesional

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formar a el/la trabajador/a para la preparación y montaje del área de bar/cafetería, siguiendo las normas establecidas, con el fin de prestar los servicios con la máxima calidad y rentabilidad.
- Capacitar a el/la trabajador/a para la preparación y el servicio de bebidas, aperitivos, cócteles, cafés, infusiones, batidos, helados, etc.
- Proporcionar a los/as participantes conocimientos sobre la elaboración de vinos, su origen y cualidades, indicando las pautas a seguir en la presentación y servicio, de manera que permita a el/la trabajador asesorar a los clientes adecuadamente.
- Capacitar a los/as participantes para la realización del inventario y solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.
- Facultar al profesional para realizar la facturación y cobro de los servicios prestados a los clientes.
- Informar al profesional sobre la actuación ante posibles reclamaciones de clientes.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Tema 1. La restauración (3 horas) 1.1. Conceptos generales 1.2. Evolución del sector de la restauración 1.3. Definición y clasificación de los establecimientos de restauración 1.4. Organización de los restaurantes Tema 2. La brigada (2 horas) 2.1. La brigada 2.2. El servicio de mostrador. Clases y características 2.3. Los uniformes Tema 3. La mise en place. Protocolo. La comanda (13 horas) 3.1. La mise en place 3.2. Desarrollo del servicio en el comedor 3.3. Tipos de servicio 3.4. Normas de protocolo 3.5. Servicio de vinos y licores 3.6. La mise en place del bar 3.7. El servicio en la barra o mostrador 3.8. Estudio de tiempos, recorridos y procesos 3.9. Control de calidad 3.10. La comanda Tema 4. El mobiliario y el material de trabajo (3 horas) 4.1. El mobiliario principal y el auxiliar 4.2. El material de trabajo 4.3. Instalaciones y maquinaria de bar 4.4. Nuevas tecnologías Tema 5. Salsas empleadas en el bar o la cafetería (2 horas) 5.1. Salsas 5.2. Otros condimentos 5.3. El aceite Tema 6. Servicio de bebidas, aperitivos y platos combinados (5 horas) 6.1. Introducción 6.2. Servicio en la barra 6.3. El servicio en las mesas 6.4. Servicio de aperitivos 6.5. Servicio de plancha 6.6. Condiciones básicas de los alimentos en el bar Tema 7. La coctelería (8 horas) 7.1. Introducción 7.2. Útiles necesarios en coctelería 7.3. La estación central 7.4. Elaboración de los cócteles 7.5. Elaboración de los cócteles en vaso mezclador 7.6. Series de coctelería 7.7. Los vasos de cocktail 7.8. Recetario básico de coctelería Tema 8. Los vinos (11horas) 8.1. Vinos 8.2. Las uvas y sus componentes 8.3. Fermentación de la uva y composición del vino 8.4. Generalidades en la elaboración y clasificación del vino 8.5. Definición de cada tipo de vino 8.6. Elaboración y crianza del vino 8.7. Crianza de los vinos 8.8. Crianza de los vinos espumosos 8.9. Servicio de los vinos Bloque II Tema 9. Aguardientes, licores y otras bebidas alcohólicas (7 horas) 9.1. Introducción: breve historia de la destilación 9.2. Elaboración de licores y aguardientes 9.3. Tipos de aguardiente y licor 9.4. Licores 9.5. Relación de licores 9.6. Otras bebidas 9.7. Servicio de vinos y licores espirituosos Tema 10. Bebidas no alcohólicas (5 horas) 10.1. El café 10.2. El té 10.3. Otras infusiones 10.4. El cacao 10.5. Zumos 10.6. Refrescos Tema 11. Semifríos y helados (2 horas) 11.1. Introducción 11.2. Semifríos 11.3. Helados Tema 12. Facturación y cobro (4 horas) 12.1. El proceso de facturación 12.2. Liquidaciones 12.3. Caja del día 12.4. Diario de producción e informe de ventas 12.5. La comanda Tema 13. Atención al cliente (8 horas) 13.1. Características esenciales de la empresa de servicios 13.2. Tipología de clientes según las circunstancias y los caracteres 13.3. El personal 13.4. La comunicación 13.5. Normas de atención al cliente 13.6. La protección de usuarios y consumidores 13.7. Reclamaciones y quejas: tratamiento 13.8. Las resoluciones Tema 14. Reglamentación española en restauración (2 horas) 14.1. Legislación estatal 14.2. Derechos y obligaciones del usuario en un local de restauración 14.3. Legislación autonómica

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización

del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 164. JEFE DE RECEPCIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Actualmente y pese a que contamos con una reciente crisis económica, el sector turístico ha generado una gran demanda de profesionales que necesita cubrir muchos puestos laborales, la figura del jefe de recepción, se ha convertido en un perfil necesario dentro de la actividad turística. Cada vez más se precisan personas cualificadas que sepan y conozcan como funciona una recepción, así como habilidades para coordinar a su equipo de trabajo. De los empleados del hotel, el recepcionista es el primer y principal contacto que tiene el cliente con el hotel, siendo de vital importancia transmitir una impresión adecuada de profesionalidad, calidad, atención y hospitalidad. Para ello, el jefe de recepción y el encargado de recepción deben estar correctamente formados en lo que respecta a atención al cliente y la organización del hotel, además de lo referente a los aspectos técnicos.

Con la participación en el curso de Jefe de recepción, los/as alumnos/as van a adquirir las destrezas, habilidades y conocimientos profesionales que les permitan acceder profesionalmente al mercado laboral. El/la alumno/a aprenderá los conocimientos básicos necesarios para desarrollar correctamente y con soltura las labores propias de un jefe de recepción en el área de los hoteles, siendo capaz de alcanzar la máxima eficiencia tanto en el trabajo personal como en equipo y ofrecer así una óptima atención al cliente desde que entra por la puerta del establecimiento hotelero hasta que sale por ella. Asimismo, prestará especial atención al control económico-administrativo del establecimiento y a una correcta calidad en el servicio ofrecido. No olvidemos que el cliente siempre tiene la razón y por lo tanto hemos estar dispuestos a satisfacer sus necesidades siempre y cuando sea viable y posible.

La adquisición de nuevas habilidades favorecerá a los/as usuarios/as en su crecimiento personal y laboral, mejorando sus perspectivas de futuro, de modo que se aumente sus posibilidades de empleo y la posibilidad de desarrollo dentro de los establecimientos hoteleros.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adquirir habilidades de coordinación de un equipo de trabajo.
- Gestionar las reservas para obtener el mayor índice de ocupación posible, sin dejar de satisfacer los deseos y expectativas de los clientes.
- Formalizar la documentación y gestionar la información derivada de las operaciones de alojamiento de modo que pueda ser útil a la empresa y a otros departamentos, y permita un adecuado control económico-administrativo del establecimiento.
- Formalizar las entradas y salidas de los clientes con diligencia y cortesía, procurando cumplir el grado de satisfacción y calidad óptimo.
- Comprender el funcionamiento y el uso del servicio telefónico.
- Saber utilizar de la forma más efectiva posible la página Web y el correo electrónico del hotel. - Conocer las formas de pago electrónicas.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Tema 1: La recepción. (9 horas) - Misión. - El cliente. - Jefe de recepción. - Organización. - Relaciones con otros departamentos. - Calidad. - Quejas y sugerencias. - Elementos físicos de la recepción. - Aplicaciones informáticas. - Archivos y documentación. - Las reservas.
Tema 2: Área de reservas. (9 horas) - Funciones del área de reservas. - El encargado de reservas. - Conocimientos esenciales. - Técnicas del Yeld Management. - Captación de reservas. - Tramitación interna de reservas. - Libro de reservas. - Correspondencia. - Procesos diarios. - El mostrador.
Tema 3. Actividad en el mostrador. (9 horas) - Tipos de habitaciones. - Tarifas y descuentos. - Condiciones de admisión. - Proceso diario. - Llegada de clientes. - Libro de llegadas y salidas. - Salida de clientes. - Control de ocupación y disponibilidad. - Turnos de servicio. - Facturación y caja.
Tema 4. Facturación y caja. (9 horas) - El cajero. - Cuentas de clientes. - Cierre de cuentas. - Resumen del turno. - La consejería.
Tema 5. Importancia de la consejería. (8 horas) - Organización de la consejería. - El conserje. - Control y llaves. - Servicios de información. - Mensajes y correspondencia. - Equipaje. - Puerta y vehículos. - Los teléfonos.
Tema 6. El servicio telefónico. (8 horas) - Funciones básica de la sección. - Funcionamiento del sistema. - Atención y servicio al cliente. - La comunicación personal. - Recepción de llamadas del exterior. - Circuito interno. - Llamadas de salida.
Tema 7. Desarrollo de la clientela. (8 horas) - Los clientes, capital esencial de la empresa. - Hospitalidad, calidad y satisfacción. - Filosofía del CRM. - Tecnología y bases de datos. - Ética y respeto a la intimidad. - Análisis permanente de tendencias. - Agilidad de reacción y capacidad de adaptación. - Fidelización.
Tema 8. Optimización de tarifas. (7 horas) - Determinación de la tarifa diaria. - Escala tarifaria. - Índices e indicadores. - El Yield Management. - Los datos básicos. - Filosofía de aplicación. - Coordinación con el CRM. - Retroalimentación continuada.
Tema 9. Comercio electrónico. (8 horas) - Internet acerca al cliente. - Comercialización directa. - Barreras al comercio electrónico. - La página Web eficaz - Correo electrónico. - Aspectos legales. - Formas de pago. - El protocolo.

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 165. CATA DE VINO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

La fórmula de un vino está compuesta por numerosas sustancias distintas que le aportan sabor, aroma y forma. La cata de vinos es una disciplina en continuo desarrollo, que estudia el proceso que sigue desde la uva, siendo sólo un fruto, hasta que se sirve en la mesa. Se estudiarán las técnicas de cultivo, factores ambientales que afectan a dicho proceso, tipos de vino y procesos técnicos de vinificación y tratamiento del vino que nos introducirán en esta singular disciplina.

Por esta razón la acción formativa Cata de Vino persigue proporcionar a los/las alumnos/as las habilidades necesarias que les permitan reconocer la calidad o las características de un vino, introducirles en la cultura del vino como uno de los productos españoles más característicos, además de conocer las fases de identificación del vino en relación con el gusto, la vista y el olfato.

Un personal cualificado en este ámbito siempre va a aportar conocimientos muy deseados en la hostelería y restauración, por lo que va a ser un aspecto muy importante a destacar en el mundo laboral y un rasgo muy valorado por los clientes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

-Proporcionar a los/as alumnos las competencias necesarias, de las principales formas de crianza y maduración de los vinos.
-Dotar a los/as trabajadores del estudio que se utiliza en la metodología de la cata de vinos, los sentidos que forman parte de esta cata, y las habilidades necesarias para el reconocimiento de un vino mediante el color, olor y sabor.
-Facilitar a los/as participantes los conocimientos necesarios que se utilizan en el proceso de preparación de vino para la cata, y además se instruirán en la metodología de conservación de un vino.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en cuatro partes diferenciadas:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO

En el primer día de clase, el/la docente hará entrega y explicará detalladamente la GUÍA DIDÁCTICA del curso a los/as alumnos/as, en la que se basará el desarrollo de la acción formativa. Se hará entrega a todos/as los/as alumnos/as del material didáctico correspondiente al curso.

2.- CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. La Enología y la Cata (3h) - Las dos escuelas francesas de cata - La expresión Tema 2. La percepción a través de los sentidos (3h) - Resumiendo - Umbrales - Objetivos y finalidades de la cata Tema 3. Orden de la cata (3h) - La educación y entrenamiento de los sentidos Tema 4. La percepción (3h) - El análisis químico no permite distinguir entre vinos - Concepto de degustación - Sentidos utilizados en la cata Tema 5. La fase visual (3h) - Algo más sobre el color de los vinos - La riqueza en un vino de polifenoles está condicionada por diversos factores - Los

componentes cromáticos - Otros factores que influyen en el color - Consecuentemente, tienden a aumentar el color Tema 6. Otros factores influyentes (3h) - La barrica - Términos empleados para hablar del color - Vocabulario específico Tema 7. La fase olfativa (4h) - Las vías olfativas y la clasificación de los aromas - Clasificación de los olores - Correspondencia entre compuestos aromáticos y olores - El vino en la copa Tema 8. La vía retronasal y la fase gustativa (3h) - Fases de la cata gustativa - Técnica de la degustación - El origen de los sabores - Las sensaciones táctiles - La temperatura del vino Tema 9. Preparación del vino para la cata (4h) - ¿Qué entendemos por chambrer? - Orden de presentación - Las fichas de cata - La copa - El local o sala de degustación - La bodega Tema 10. El vino en casa, su conservación (3h) - ¿Cuál es la vida de un vino? - El corcho - El descorchado - La decantación - Otros aspectos a tener en cuenta Tema 11. La gastronomía y el vino (3h)

3.- REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACION FINAL.

Los/as alumnos/as realizarán en este tiempo aproximado la prueba de evaluación final. El lugar de realización será el mismo en el que se imparta el curso y el/la docente estará presente para verificar su correcto desarrollo.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE

En esta última sesión del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida y comentará el resultado de la prueba objetiva, informando a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

Acción 166. LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

En la actualidad, las empresas dedicadas a la Hostelería necesitan para ser competitivas en el mercado, profesionales que sean competentes en el tratamiento y conservación de la materia prima, que sepan aplicar las nuevas tecnologías en la cocina, capaces de realizar una planificación adecuada de las necesidades de los/as clientes/as y que organicen y supervisen el trabajo administrativo de control de costes. Una buena gestión de la logística, repercutirá en menos gastos y pérdida de productos y materias primas y por lo tanto, en beneficios para la organización.

El curso de Logística en la Cocina: Aprovisionamiento de Materias Primas, pretende que los/as participantes aprendan el correcto funcionamiento y cometidos de la logística, sabrán detectar anomalías en la conservación y/o regeneración de las materias primas aplicando la normativa higiénico – sanitaria. Proporcionará a los/as trabajadores/as un alto conocimiento de la estructuración de la cocina, su desarrollo y funcionamiento.

Todo este proceso educativo, favorecerá el crecimiento personal y profesional de los/as alumnos/as permitiéndoles adquirir habilidades y competencias profesionales nuevas, que se verán reflejadas en un aumento de las posibilidades de incorporación al mercado de trabajo, de desarrollo dentro de empresas del sector hostelería así como promoción interna, movilidad funcional o autoempleo, ayudando a su adaptación en un entorno social y laboral continuamente en evolución.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aprender a efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Saber cómo manipular correctamente y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.
- Conocer las fórmulas usuales de presentación de las materias primas culinarias de uso común, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Tema 1. Introducción a la gestión logística: aspectos generales. (6 horas) 1.1. La logística dentro de la empresa. 1.2. Análisis de costes logísticos. 1.3. Indicadores de la gestión logística.
Tema 2. La gestión y organización de los almacenes. (11 horas) 2.1. Principios organizativos de almacén. 2.2. El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos. 2.3. Sistemas de almacenaje: introducción, topologías. 2.4. El lay out de los almacenes. 2.5. Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga)
Tema 3. La organización del stock. (15 horas) 3.1. Introducción en la gestión de inventarios. 3.2. Clasificación de stocks. 3.3. Rotación de stocks. 3.4. Elementos integrantes de la composición de stock. 3.5. Clases de stocks. 3.6. Optimización de los costes de stock. 3.7. Método analítico de valoración a,b,c. 3.8. El cálculo de la norma. 3.9. Flujos internos. 3.10. Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.
Tema 4. El departamento de cocina. (8 horas) 4.1. Definición y organización característica. 4.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria. 4.3. Especificidades en la restauración colectiva. 4.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
Tema 5. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina. (6 horas) 5.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones. 5.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. 5.3. Controles de almacén.
Tema 6. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina. (15 horas) 6.1. Los huevos. 6.2. El arroz. 6.3. Las hortalizas. 6.4. Las legumbres. 6.5. Condimentos y especias. 6.6. Los pescados. 6.7. Los mariscos. 6.8. Las aves. 6.9. Las carnes.
Tema 7. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina. (4 horas) 7.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas. 7.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos
Tema 8. La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería. (10 horas) 8.1. El sector hostelero. 8.2. Factores de riesgo. 8.3. Riesgos y medidas preventivas en el sector. 8.4. Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina. 8.5. Control de las medidas implantadas.

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 167. COCINA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector.

Por estos motivos, el curso de Cocina, nace con el fin de formar, capacitar y cualificar a los/as trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento del sector servicios y de las empresas que lo componen. En muchas ocasiones trabajadores/as, como por ejemplo el personal de cocina cuyo perfil normalmente se asocia a empleados con baja cualificación, necesitan adaptar su formación a las exigencias que marca el mercado laboral para desempeñar de forma más optima sus funciones y tareas.

Igualmente se pretende formar a el/la trabajador/a para realizar y aconsejar a el/la cliente/a sobre aquellas preferencias de la cocina y mejorar la cualificación de los/as profesionales para optimizar la calidad en el servicio y atención al cliente; proporcionarle los conocimientos elementales de cocina para que éstos puedan desarrollar correctamente sus competencias, y capacitarles para conocer el tratamiento de los productos alimenticios desde que llegan a la cocina como materias primas hasta su presentación en la mesa, una vez elaborados.

Como fin último a través de este proceso educativo, se persigue que los/as trabajadores/as mejoren su cualificación y profesionalización para aumentar sus posibilidades de inserción laboral y de desarrollo de su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Introducir a el/la alumno/a en el mundo de la cocina mediante su historia.
- Mostrar a el/la alumno/a el proceso que siguen los productos alimenticios antes de su presentación a el/la cliente, desde la compra hasta su servicio en la mesa.
- Enseñar a el/la alumno/a la terminología utilizada en el mundo de la cocina, así como el vocabulario de especias y condimentos.
- Instruir a el/la trabajador/a sobre los distintos tipos de ensaladas, condimentos y aliños utilizados.
- Capacitar a el/la trabajador/a para la elaboración de salsas.
- Formar a el/la participante para que elabore una correcta clasificación y preparación de pescados y mariscos.
- Enseñar a el/la trabajador/a los diferentes métodos para la preparación de carnes.
- Especializar a el/la alumno/a en la presentación de platos de repostería.
- Facultar a el/la trabajador/a para la elaboración de platos tradicionales.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Tema 1. Introducción a la cocina. (2 horas) 1.1. Historia (introducción) 1.2. La cocina moderna. 1.3. A propósito de la profesión de cocinero.
Tema 2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero. Definición. (3 horas) 2.1. Hostelería. 2.2. La compra. 2.3. Las operaciones preliminares. 2.4. Métodos de cocción. 2.5. La condimentación (sazonamiento, aromas condimentos) 2.6. La presentación.
Tema 3. Vocabulario. (2 horas) 3.1. Términos de cocina. 3.2. Vocabulario de especias. 3.3. Sazonamiento, aromas y condimentos.
Tema 4. Las ensaladas. (5 horas) 4.1. Las ensaladas: introducción. 4.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas. 4.3. El condimento en las ensaladas. 4.4. Los aliños. 4.5. Ensaladas simples, compuestas y templadas.
Tema 5. Los huevos y tortillas. (3 horas) 5.1. Los huevos: introducción. 5.2. Algunas preparaciones de huevos. 5.3. Tortillas.
Tema 6. Las sopas. (6 horas) 6.1. Las sopas: introducción. 6.2. Clasificación. 6.3. Las cremas: introducción. 6.4. El consomé. 6.5. Potajes: legumbre secas. 6.6. Elaboración de sopas.
Tema 7. Pastas y pizzas. (5 horas) 7.1. La pasta: introducción. 7.2. Cocción de la pasta. 7.3. El queso y la pasta. 7.4. Las pastas y sus salsas más habituales. 7.5. Las pizzas.
Tema 8. El arroz (2 horas) 8.1. El arroz: introducción.
Tema 9. Verduras y hortalizas. (2 horas) 9.1. Verduras y hortalizas: introducción.
Tema 10. Las salsas. (8 horas) 10.1. Los fondos. Las salsas. Introducción. 10.2. Los fondos de cocina. 10.3. Gelatinas naturales: ave, ternera, buey, vaca, caza. 10.4. Jugos y desglasados. Utilización y realización. 10.5. Trabazones. Análisis y principios de las trabazones y las salsas. 10.6. Las grandes salsas o salsas base. 10.7. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas. 10.8. Mantequillas. Índice general cocina
Tema 11. Pescados. (6 horas) 11.1. Los pescados: introducción. 11.2. Clasificación de los pescados. 11.3. Limpieza (operaciones preliminares de los pescados) 11.4. Pescados: diferentes sistemas de cocción. 11.5. Salsas más utilizadas. 11.6. Elaboración de pescados en base a: especie, racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación.
Tema 12. Los mariscos. (5 horas) 12.1. Los mariscos: introducción. 12.2. Clasificación de los mariscos. 12.3. Diferentes sistemas de cocción. 12.4. Salsas más utilizadas. 12.5. Elaboración de mariscos en base a: especie (tipo de marisco), racionamiento (corte), método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación.
Tema 13. Las carnes. (5 horas) 13.1. Las carnes de matadero: introducción. 13.2. Clasificación de las carnes. 13.3. Sacrificio y conservación de las carnes. 13.4. La carne en la cocina. 13.5. Salsas más utilizadas. 13.6. Elaboración de carnes en base a: especie, racionamiento, forma de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición y presentación.
Tema 14. Aves. (4 horas) 14.1. Las aves de corral: introducción. 14.2. Clasificación de las aves de corral. 14.3. Operaciones preliminares anteriores a la cocción. 14.4. Diferentes métodos de cocinado. 14.5. Elaboración de platos a base de aves según: especie, racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición presentación.
Tema 15. Caza. (4 horas) 15.1. La caza: introducción. 15.2. Clasificación. 15.3. Diferentes sistemas de cocinado. 15.4. Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza. 15.5. Elaboración de caza en base a: especie, racionamiento, forma de cocción, guarnición, salsa de acompañamiento, presentación.

Tema 16. El queso. (4 horas) 16.1. El queso: introducción. 16.2. Elaboración del queso. 16.3. Clasificación de los quesos. 16.4. Distintas variedades de quesos y sus características.
Tema 17. Repostería. (9 horas) 17.1. Hojaldre. 17.2. Pasta brisa y masas para pastas de té. 17.3. Masas batidas. 17.4. Masas escaldadas. 17.5. Mazapán. 17.6. Crêpes. 17.7. Baños y cremas. 17.8. Merengue. 17.9. Flanes y natillas. 17.10. Mousses. 17.11. Tartas

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 168. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: COMIDAS PREPARADAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Las alertas alimentarias de los últimos tiempos y la exigencia por parte de los/as clientes/as de alimentos seguros, han desembocado en una regulación normativa, por parte de la Unión Europea y del Estado, de las condiciones de producción y comercialización de los productos alimenticios, obligando a el/la empresario/a a formar a sus empleados/as en materia de manipulación de los alimentos con el objetivo de proporcionar a el/la consumidor/a productos seguros y de calidad.

Con esta acción formativa, Manipulación de alimentos: comidas preparadas, se pretende proporcionar a los/as participantes los conocimientos necesarios para que sean capaces de desarrollar tareas de forma eficiente y responsable en entornos donde sea necesaria la manipulación de alimentos o de equipos y utensilios en contacto con estos, procurándoles las herramientas adecuadas para que en caso de detectar anomalías, sean capaces de actuar impidiendo que lleguen a el/la consumidor/a productos no seguros.

Este desarrollo de las capacidades de el/la trabajador/a va a favorecer su incorporación al mercado laboral y su desarrollo dentro de la empresa del sector alimentario, haciéndole destacar entre otros/as candidatos/as que posean el mismo perfil y aportándole un valor añadido de cara a futuros procesos de selección.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aprender a analizar y prevenir la influencia de los factores medioambientales en los procesos de alteración de los productos alimenticios.
- Adquirir los conocimientos necesarios y las habilidades en materia de prácticas correctas de higiene en la manipulación y conservación de alimentos del sector específico al que se dirige la formación.
- Conocer los principios básicos y las medidas para la implantación de un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos generales y en el sector específico al que se dirige la formación.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas

tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Unidad didáctica 1: Higiene y seguridad alimentaria. (4 horas) 1.1. Introducción: higiene y seguridad alimentaria. 1.2. La cadena alimentaria: agentes implicados en la cadena alimentaria. 1.3. Responsabilidad del manipulador de alimentos y de la empresa: marco legal.
Unidad didáctica 2: Alteración y contaminación de los alimentos: fuentes de contaminación. (6 horas) 2.1. Alimentación, nutrición y composición de los alimentos. 2.2. Alteración y contaminación de alimentos. Dosis o concentración de contaminantes y sus efectos. Vías de contaminación de los alimentos. 2.3. Tipos de contaminantes. 2.4. Contaminación de los principales grupos de alimentos.
Unidad didáctica 3: Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) y otras enfermedades relacionadas con la dieta. (6 horas) 3.1. Enfermedades de transmisión alimentaria: concepto y prevención. 3.2. Infecciones alimentarias. 3.3. Intoxicaciones alimentarias. 3.4. Brotes epidémicos. 3.5. Enfermedades metabólicas, intolerancias y alergias alimentarias.
Unidad didáctica 4: Conservación de alimentos. Información y etiquetado de alimentos. (6 horas) 4.1. La conservación de los alimentos: alimentos perecederos y no perecederos. 4.2. Métodos de conservación. 4.3. Recipientes y envases: materiales en contacto con los alimentos. 4.4. Información y etiquetado de los alimentos.
Unidad didáctica 5: Requisitos generales para la prevención de la contaminación de los alimentos. (7 horas) 5.1. Control de aguas. 5.2. Limpieza y desinfección: locales, equipos y utensilios. Programa de limpieza y desinfección. 5.3. Manejo de residuos: almacenamiento, selección y evacuación de basuras. 5.4. Prevención y erradicación de plagas: desinsectación y desratización.
Unidad didáctica 6: Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos. (5 horas) 6.1. Diseño de instalaciones para la manipulación de alimentos: normas de diseño higiénico. 6.2. Características de equipos y utensilios en contacto con los alimentos. 6.3. Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones.
Unidad didáctica 7: Normas de higiene de los manipuladores de alimentos. (6 horas) 7.1. El papel del manipulador en la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria. 7.2. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Manipuladores enfermos. 7.3. Hábitos y comportamiento del manipulador. 7.4. Higiene personal. 7.5. Vigilancia de la salud del manipulador.
Unidad didáctica 8: Prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos. (6 horas) 8.1. Condiciones de transporte. 8.2. Condiciones de compra y recepción. 8.3. Condiciones de almacenamiento y conservación. 8.4. Condiciones para la preparación de alimentos.
Unidad didáctica 9: Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria: sistemas de autocontrol y trazabilidad. (6 horas) 9.1. Sistemas de autocontrol. Concepto y normativa. 9.2. Trazabilidad. 9.3. Sistema APPCC. 9.4. Otras normativas.
Unidad didáctica 10: Descripción del sector y legislación aplicable a la manipulación de productos del comercio minorista de alimentación. (5 horas) 10.1. Descripción del sector. 10.2. Legislación.
Unidad didáctica 11: Características y riesgos para la salud de los productos del comercio minorista de alimentación. (5 horas) 11.1. Características: beneficios y riesgos para la salud. 11.2. Fuentes de contaminación y medidas preventivas.
Unidad didáctica 12: Requisitos previos a la implantación de un plan APPCC en el comercio minorista de alimentación. (6 horas) 12.1. Diseño higiénico de los locales, equipos y utensilios. 12.2. Plan de mantenimiento de

instalaciones, equipos y utensilios. 12.3. Guía de prácticas correctas de higiene y manipulación. 12.4. Plan de limpieza y desinfección. 12.5. Plan de gestión de residuos. 12.6. Plan de control de plagas (desinsectación y desratización) 12.7. Plan de control de agua de abastecimiento. 12.8. Plan de control de proveedores. 12.9. Plan de trazabilidad. 12.10. Plan de formación de manipuladores.
Unidad didáctica 13: Plan appcc en establecimientos del sector de las comidas preparadas (7 horas) 13.1. Implantación de un plan appcc en el sector 13.2. Descripción del producto 13.3. Diagrama de flujo 13.4. Análisis de peligros y puntos de control crítico 13.5. Control de productos elaborados (trazabilidad) 13.6. Verificación de autocontroles

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 169. PROMOCIÓN Y VENTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

En un sector tan complejo como el turismo, formado por diferentes subsectores que actualmente presentan unas exigencias y tendencias muy concretas que van a marcar el futuro del sector, nos enfrentamos a un cliente experimentado que se caracteriza por presentar nuevas formas de ocio y viaje, demandar nuevas experiencias, reclamar una atención personalizada y consumir productos/servicios diferenciados que huyen del tradicional modelo de turismo de masas. El cliente quiere sentirse único y en este proceso es necesaria una adecuada profesionalización y especialización de los/as trabajadores/as del sector.

En este marco, la acción formativa Promoción y venta de servicios turísticos, busca como fin último formar, capacitar y cualificar a los futuros trabajadores/as del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento de la actividad turística y de las empresas que lo componen. El uso y elección de los servicios turísticos se ha convertido no sólo en una experiencia que el cliente busca cuando elige un determinado destino o producto, sino en la principal motivación de viaje para muchos de ellos.

Por todas estas razones, a través de este proceso de aprendizaje, se pretende dotar a los/las participantes de los conocimientos necesarios sobre el sector turístico y cómo potenciar éste para mejorar la calidad de mismo, transmitir a los/as trabajadores/as la cultura y los beneficios del buen hacer para mejorar la calidad de la atención al cliente en el sector turístico y desarrollar actividades y aptitudes del/la alumno/a para saber aplicar las herramientas adecuadas. Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará al alumnado de un perfeccionamiento en sus competencias profesionales y en su cualificación que mejore su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir y conocer los elementos básicos que caracterizan el sector turístico.
- Identificar los principales destinos turísticos nacionales e internacionales.
- Capacitar al alumno para asesorar, vender y comercializar productos y servicios turísticos.
- Estudiar los distintos tipos de servicios de transporte y su gestión. - Saber aplicar la normativa vigente

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Bloque 1: Productos, servicios y destinos turísticos Tema 1. El turismo y la estructura del mercado turístico (5 horas) - Concepto de turismo. Evolución del concepto de turismo - El sistema turístico. Partes o subsistemas - La demanda turística. Tipos de demanda turística. Factores que determinan la demanda turística individual y agregada - La oferta turística. Componentes de la oferta turística - Evolución histórica del turismo. Situación y tendencias - Análisis de la oferta y comportamiento de la demanda turística española: destinos y productos asociados - Análisis de la oferta y comportamiento de la demanda internacional: destinos relevantes y productos asociados Tema 2. El alojamiento como componente del producto turístico (5 horas) - La hostelería. Los establecimientos de alojamiento. Clasificaciones y características. - Relaciones entre las empresas de alojamiento y las agencias de viajes y touroperadores - Principales proveedores de alojamiento - Tipos de unidades de alojamiento y modalidades de estancia. Tipos de tarifas y condiciones de aplicación. Cadenas hoteleras. Centrales de reservas Tema 3. El transporte como componente del servicio turístico (5 horas) - Transporte por carretera - Transporte por ferrocarril - Transporte acuático - Transporte aéreo Tema 4. Otros elementos y componentes de los viajes combinados, excursiones y traslados (5 horas) - El transporte discrecional en autocar. Relaciones. Tarifas. Contrastes. Normativa - El alquiler de automóviles con y sin conductor. Tarifas. Seguros. Procedimiento de reservas. Bonos y boletines de presentación. El viaje combinado fly-drive - Los cruceros marítimos y fluviales y sus características. Tipos. Tarifas - Presentaciones. Reservas - Los servicios de acompañamiento y asistencia turística. El servicio de guía turístico - Los seguros de viaje y los contratos de asistencia en viaje. Gestión de visados y otra documentación requerida para los viajes Tema 5. Principales destinos turísticos nacionales (5 horas) - Turismo de sol y playa - Turismo de naturaleza y turismo activo - Turismo cultural y religioso - Turismo profesional - Turismo social y de salud Tema 6. Principales destinos turísticos internacionales (5 horas) - Europa - África - América del Norte - América Central y América del Sur - Asia - Oceanía

Bloque 2: asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos Tema 1. La distribución turística (5 horas) - Concepto de distribución de servicios - Las agencias de viajes - Normativas y reglamentos reguladores de la actividad de las agencias de viajes - Las centrales de reservas - Análisis de la distribución turística en el mercado nacional e internacional - Análisis de las motivaciones turísticas y de los productos turísticos derivados - Los sistemas globales de distribución o GDS Tema 2. La venta de alojamiento (5 horas) - Relaciones entre las empresas de alojamiento y las agencias de viajes - Fuentes informativas de la oferta de alojamiento - Reservas directas e indirectas - Configuraciones del canal en la venta de alojamiento - Tipos de tarifas y condiciones de aplicación - Bonos de alojamiento - Principales proveedores de alojamiento Tema 3. La venta de transporte (5 horas) - El transporte aéreo regular - El transporte aéreo chárter - El transporte por carretera - El transporte marítimo - El transporte marítimo charter Tema 4. La venta de viajes combinados (5 horas) - El producto turístico integrado - Relaciones entre touroperadores y agencias de viajes minoristas - Procedimientos de reservas - Principales

touroperadores nacionales e internacionales Tema 5. Otras ventas y servicios de las agencias de viajes (5 horas) - La venta de autos de alquiler - La venta de seguros de viaje y contratos asistencia en viaje - La venta de excursiones - Información sobre requisitos a los viajeros internacionales - Gestión de visados y otra documentación requerida para los viajes - Aplicación de cargos por gestión Tema 6. El marketing y la promoción de ventas en las entidades de distribución turística (5 horas) - Concepto de marketing - Segmentación del mercado - El marketing mix - El plan de marketing - Marketing directo - Planes de promoción de ventas - El merchandising Tema 7. Internet como canal de distribución turística (3 horas) - Las agencias de viajes virtuales - Las relaciones comerciales a través de internet: (B2B, B2C, B2A) - Utilidades de los sistemas online - Modelos de distribución turística a través de internet - Servidores online - Coste y rentabilidad de la distribución turística on-line Tema 8. Páginas web de distribución turística y portales turísticos (3 horas) - El internauta como turista potencial y real - Criterios comerciales en el diseño comercial de sitios de distribución turística - Medios de pago en internet - Conflictos y reclamaciones on-line de clientes

Bloque 3: gestión de sistemas de distribución global (GDS) Tema 1. Utilización de sistemas de distribución (GDS) y de aplicaciones informáticas de gestión de agencia de viajes (3 horas) - Los sistemas globales de distribución (GDS) - La distribución turística en internet - Programas de ventas o "Front office" - Gestión de expedientes de servicios, hojas de cotización, fichas de clientes, bonos, etc.

Bloque 4: Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo Tema 1. La comunicación aplicada a la hostelería y al turismo (3 horas) -La comunicación óptima en la atención al cliente -Asociación de técnicas de comunicación con tipos de demanda más habituales -Resolución de problemas de comunicación Tema 2. Atención al cliente en hostelería y turismo (3 horas) - La atención personalizada: armonización y reconducción de los clientes - El tratamiento de situaciones difíciles - Tipologías de clientes difíciles y su tratamiento - La protección de consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y Unión Europea

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 170. COCTELERÍA Y SUS RECETAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector. Tradicionalmente el sector hostelero se ha caracterizado por presentar un perfil profesional con baja cualificación y carencias formativas, sin embargo las nuevas tendencias de ocio unido a la alta competencia que caracteriza el sector hostelero, exigen modificar este panorama.

Por este motivo, la acción formativa Coctelería y sus recetas nace con el fin de formar, capacitar y cualificar a los/las trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento

del sector servicios y de las empresas que lo componen. Así mismo, se pretende especializar a los/las trabajadores/as del sector en una actividad como la coctelería que aporta valor añadido a las empresas hosteleras y permite diversificar sus productos y servicios, además de atraer nuevos nichos de mercado.

Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará al alumnado un perfeccionamiento en sus competencias profesionales y en su cualificación que mejore su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer el mundo de la coctelería en su contexto histórico y turístico.
- Conocer todos los elementos y herramientas necesarias para llevar a cabo un servicio de coctelería, con profesionalidad y calidad en la atención a el/la cliente/a.
- Aprender las normas de la coctelería clásica, y aplicarlas en el desarrollo de las tareas llevadas a cabo en coctelería, para atender a el/la cliente/a de forma que no se sienta defraudad/a
- Conocer los instrumentos de medida, así como los recipientes de servicio para cada tipo de cóctel.
- Aprender a realizar diferentes tipos de cócteles.
- Preparar todos los elementos para aplicar decoraciones apropiadas a cada cóctel.
- Formar al trabajador/a para realizar, mejorar la calidad en el servicio y atención a el/la cliente/a.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

1. Introducción. (9 horas) 1.1. Historia del cóctel. 1.2. La restauración. 1.3. El departamento de bar. 2. Elementos, útiles y menaje necesarios para la coctelería. (10 horas) 2.1. La estación central. 2.2. Tipos, componentes y su función. 2.3. Mise en place. 3 .Tipos de cristalería que se usa en el servicio de cócteles. (4 horas) 4. Normas para la preparación de cócteles. (10 horas) 4.1. Introducción. 4.2. Cómo preparar un buen cóctel. 4.3. Pequeño decálogo para proceder. 5. La presentación de la bebida y decoración. (4 horas) 5.1. Utilización de elementos decorativos. 6. Las combinaciones. (13 horas) 6.1. Familias. 6.2. Series. 6.3. Coctelería internacional y nueva coctelería. 6.4. Servicio. 7. Preparación y confección de los siguientes cócteles. (25 horas) 7.1. Preparar la estación central. 7.2. Manejo de coctelera y mezclador. 7.2.1. Elaboración de cócteles en la coctelera. 7.2.2. Elaboración de los cócteles en vaso mezclador. 7.3. Elaboración de cócteles. 7.3.1. Cócteles sin alcohol. 7.3.2. Cócteles con alcohol. 7.3.3. Cócteles aperitivos. 7.4. Preparar elementos de decoración. 7.5. Dosificación de bebidas. 7.6. Efectuar el servicio de estas bebidas en barra.

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 171. PROTOCOLO APLICADO A LA HOSTELERÍA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero y por extensión el sector turístico, se han posicionado como una de las ramas económicas que más empleo genera en España. Actualmente nos enfrentamos a un sector altamente competitivo con profundos cambios y con unas tendencias muy concretas que van a marcar el devenir de éste y que deben ser controladas por las empresas que lo configuran y por parte de los profesionales que lo integran. Nos enfrentamos a un cliente muy exigente que valora en alto grado la atención que recibe, que busca productos diferenciados y que exige unos parámetros muy concretos en materia de calidad.

En este marco, el curso de Protocolo Aplicado a la Hostelería, nace con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero en materia de protocolo, siendo éste área fundamental para una correcta atención al cliente y para una adecuada organización de eventos y suministro de servicios de restauración.

Finalmente, este proceso educativo permitirá adaptar la cualificación de los/as trabajadores/as del sector a las nuevas exigencias del mercado, mejorando sus habilidades y competencias para favorecer su inserción laboral y mejorar su desempeño profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir el concepto de protocolo y su vinculación con conceptos tales como ceremonial, etiqueta, urbanidad, relaciones públicas.
- Dotar de conocimiento al alumno/a del concepto central del protocolo: precedencia.
- Enseñar la regulación del protocolo oficial, referente al estado y sus diferentes instituciones. Así como del protocolo empresarial, referente a la empresa, la institución o corporación de la misma.
- Conocer los aspectos básicos en hostelería. Estudiando el criterio protocolario para adaptarlo al restaurante, a la colocación del menaje, la de la cristalería, la de la cubertería,…
- Dotar de aptitud a la hora de organizar un evento, con imaginación, creatividad y capacidad de sorprender.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Tema 1. Introducción al protocolo (24 horas) 1.1. Introducción 1.2. Definición 1.3. Breve historia 1.4. Ceremonial, protocolo y etiqueta 1.4.1. Tipología de protocolo 1.4.2. Precedencias 1.4.3. Sistema de presidencias 1.4.4. Colocación de los invitados 1.4.5. Protocolo en el coche 1.4.6. Los tratamientos 1.5. Simbología complementaria al protocolo 1.5.1. Heráldica 1.5.2. Vexilología 1.5.3. Nobiliaria 1.5.4. Himnos 1.6. Funciones del jefe de protocolo

Tema 2. El protocolo en la organización de eventos (26 horas) 2.1. Introducción 2.2. Tipos de eventos 2.3. Entidades especializadas en la gestión de eventos 2.4. Herramientas de gestión 2.5. Tipología de mesas 2.5.1. Combinaciones 2.5.2. Colocación y orden de los diferentes elementos que componen una mesa 2.6. La minuta 2.7. Consejos útiles a la hora de servir 2.8. Mesas en las reuniones 2.8.1. Mesas para negociar 2.8.2. Mesas para firmar acuerdos 2.9. La decoración del salón 2.9.1. Alfombras 2.9.2. Flores y plantas 2.9.3. Banderas

Tema 3. La importancia de la comunicación e imagen corporativa (25 horas) 3.1. Introducción 3.2. La comunicación verbal 3.3. La comunicación no verbal 3.4. El protocolo escrito 3.4.1 El correo electrónico 3.5. El protocolo al teléfono 3.6. Imagen personal 3.7. Atención al cliente.

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 173. ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	Si	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

- El sector hostelero es uno de los sectores económicos que mayor número de empleos genera en España. Este hecho unido a que, en la actualidad, España es uno de los destinos de turismo gastronómico más importante hace que las empresas deban exigirse más a sí mismas y adaptar su oferta a la demanda de los clientes. Deben tomar conciencia de las necesidades y gustos de éstos, adaptando sus negocios y su personal para satisfacer al consumidor. La acción formativa Elaboraciones básicas para pastelería-repostería surge con la intención de educar, capacitar y cualificar a los/as empleados/as del sector hostelero con el fin de que éstos obtengan las competencias requeridas para preelaborar, preparar y presentar recetas básicas de pastelería y repostería, pudiendo adaptar la oferta a las exigencias de los/as consumidores/as. La formación en este área, dotará a los/as alumnos/as de los conocimientos necesarios para el desempeño de sus funciones y proporcionándoles habilidades para el manejo de las técnicas básicas reposteras, lo que perfeccionará sus competencias y aumentará sus posibilidades de inserción o mejora laboral.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las herramientas, maquinaria y utillaje más comúnmente utilizado en las preparaciones reposteras. - Descubrir los principales ingredientes utilizados en la elaboración de las recetas y sus características. - Estudiar las materias primas y las preparaciones básicas, así como los elementos de decoración que se pueden utilizar. - Aprender los fundamentos y técnicas de preparación de las principales elaboraciones de pastelería-repostería (semifríos, baños, cremas, chocolates...).

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Tema 1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería. (5 horas) 1.1 Características de la maquinaria utilizada. 1.2 Batería, distintos moldes y sus características. 1.3 Utillaje y herramientas.
Tema 2. Materias primas (20 horas) 2.1 Harina: distintas clases y usos. 2.2 Mantequilla y otras grasas. 2.3 Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes. 2.4 Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate. 2.5 Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.) 2.6 Almendras y otros frutos secos. 2.7 Huevos y ovoproductos. 2.8 Gelatinas, especias,… 2.9 Distintas clases de “mix” 2.10 Productos de decoración.
Tema 3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería. (15 horas) 3.1 Materias primas empleadas en repostería. 3.2 Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización. 3.3 Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base

de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización. 3.4 Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.
Tema 4. Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales (20 horas) 4.1 Asar al horno 4.2 Freír en aceite 4.3 Saltear en aceite y en mantequilla. 4.4 Hervir y cocer al vapor.
Tema 5. Postres elementales. (15 horas) 5.1 Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones 5.2 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 174. PROTOCOLO EN HOTELES

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	Si	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El turismo es una actividad económica que contribuye entorno al 10% del PIB del país y es un motor importante en la creación de empleo tanto directo como indirecto. Es un sector complejo, formado por diferentes subsectores que actualmente presenta unas exigencias y tendencias muy concretas que van a marcar el devenir del sector. Nos enfrentamos a un cliente experimentado que se caracteriza por presentar nuevas formas de ocio y viaje, demanda nuevas experiencias, una atención personalizada y productos/servicios diferenciados que huyen del tradicional modelo de turismo de masas. Los clientes quieren sentirse únicos y en este proceso es necesaria una adecuada profesionalización y especialización de los trabajadores del sector.

En este marco, la presente acción formativa busca como fin último formar, capacitar y cualificar a los/as futuros/as trabajadores/as del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento de la actividad turística y de las empresas que lo componen. Empresas como los alojamientos que configuran una organización empresarial compuesta por diversos departamentos que requiere profesionales de muy diversos perfiles y que van a desempeñar tareas muy diferentes aunque persiguiendo un fin último y común establecido por cada organización.

En este contexto, la acción formativa Protocolo en Hoteles surge con la intención de facilitar las herramientas básicas que permitan especializar a los/as trabajadores/as de las empresas hoteleras en materia de protocolo, siendo éste área fundamental para una correcta atención al cliente y para una adecuada organización de eventos y suministro de servicios de restauración. Finalmente, este proceso educativo permitirá adaptar la cualificación de los/as trabajadores/as del sector a las nuevas exigencias del mercado, mejorando sus habilidades y competencias para favorecer su inserción laboral y mejorar su desempeño profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir el concepto de protocolo y su vinculación con conceptos tales como ceremonial, etiqueta, urbanidad, relaciones públicas.
- Dotar de conocimiento al alumno/a del concepto central del protocolo: precedencia.

- Enseñar la regulación del protocolo oficial, referente al estado y sus diferentes instituciones. Así como del protocolo empresarial, referente a la empresa, la institución o corporación de la misma.
- Conocer los aspectos básicos en hostelería. Estudiando el criterio protocolario para adaptarlo al restaurante, a la colocación del menaje, la de la cristalería, la de la cubertería, etc.
- Dotar de aptitud a la hora de organizar un evento, con imaginación, creatividad y capacidad de sorprender.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Tema 1. Normas básicas del protocolo y la organización de actos. (8 horas) 1.1. Definición de protocolo. 1.2. La precedencia. 1.3. El protocolo como profesión. 1.4. Protocolo oficial. 1.5. Protocolo empresarial. 1.6. El programa protocolario. 1.7. La comunicación y el protocolo. 1.8. Glosario.
Tema 2. El protocolo en hostelería. (20 horas) 2.1. Aspectos básicos protocolo en hostelería. 2.2. Banquetes: mesas y ubicación de invitados. 2.3. Protocolo en la cocina. 2.4. Glosario.
Tema 3. Protocolo en hoteles. (22 horas) 3.1. Normas básicas de protocolo hotelero. 3.2. Manual de protocolo de un hotel. 3.3. Organización de eventos. 3.4. Glosario.
Tema 4. Detalles y reglas básicas. Herramienta clave del protocolo. (25 horas) 4.1. Tratamientos. 4.2. Protocolo en el vestir. 4.3. Protocolo en el restaurante. 4.4. Protocolo en la restauración para discapacitados. 4.5. Decoración y elementos gráficos. 4.6. El regalo. 4.7. Invitaciones. 4.8. Glosario.

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso

Acción 175. ENOLOGÍA AVANZADA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	Si	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Actualmente la enología se ha convertido en una disciplina con un peso trascendental dentro del sector hostelero y es por ello que la presencia de asesores técnicos responsables de dirigir el proceso de elaboración del vino, se haga cada vez más necesario en los establecimientos. Esta circunstancia, incluso ha impulsado la aparición de una nueva tipología turística denominada turismo enológico o enoturismo cuya principal motivación de viaje es el mundo del vino y todo lo que conlleva. La enología aporta tanto a las empresas hosteleras como a los/as profesionales del sector una oportunidad de negocio y de desarrollo profesional.

En este contexto, la acción formativa Enología avanzada surge con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero, como es el caso de los/as cocineros/as, en el mundo de la enología con el fin de perfeccionar sus competencias y habilidades para impulsar una mejora en su desempeño profesional y en sus posibilidades de inserción laboral. Este proceso de aprendizaje permitirá a dichos trabajadores/as ampliar su formación y aportar valor añadido a las funciones que desempeñan, circunstancia óptima para que las empresas dispongan de empleados con mayor cualificación y capacidad para diversificar sus tareas.

Igualmente, a través de este proceso de aprendizaje, se abren nuevas posibilidades profesionales para que los/as trabajadores/as del sector hostelero puedan desempeñar empleos que requieren mayor cualificación profesional como puede ser el caso de el/la sumiller. Este puesto de trabajo cada vez es más demandado por las empresas hosteleras y supone un ascenso profesional por parte de los/as profesionales del sector debido a las exigencias de especialización requeridas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las principales formas de elaboración, crianza y variedades de vinos, así como catarlos, degustarlos y servirlos de forma correcta. Saber qué esperar de un vino, y cuando no está en las condiciones más adecuadas.
- Saber cómo están distribuidas las principales zonas vinícolas del país, y los tipos de vinos que producen, así como sus métodos de elaboración, cultivos y variedades principales.
- Entender las fases que componen la cata de los vinos, y conocer qué sentidos y órganos intervienen en la misma. Aplicar las sensaciones experimentadas para encontrar defectos o virtudes del vino.
- Conocer las tendencias actuales y clásicas de maridajes, y reconocer las alianzas y los antagonismos.
- Manejar con fluidez el vocabulario enológico, y aplicarlo a las situaciones correctas.
- Comprar o pedir vinos como consumidor responsable y conocedor de los mismos y de sus principales características.
- Conocer los ingredientes y las formas de elaboración de los principales productos destilados, procedentes de vinos o de otros productos fermentables, así como sus características sápidas y aromáticas

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE

MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Tema 1. La cata. (6 horas) 1.1. La cata y el catador. Pruebas de valoración sensorial. 1.2. Fisiología de la cata. Los sabores elementales. 1.3. El proceso de la cata. Instalaciones y fichas de cata. Fases y características de la cata. Su vocabulario
Tema 2. Elaboración de vinos blancos, tintos y rosados. (8 horas) 2.1. Orígenes de los aromas del vino. Factores de calidad. 2.2. La fermentación. Los componentes del vino. Equilibrio de aromas y sabores en los vinos. 2.3. Elaboración de vinos blancos, rosados, claretes y vinos grises. Su cata. 2.4. Elaboración de vinos tintos jóvenes y de guarda. Su cata. La madera en el vino. El roble.
Tema 3. Otros vinos (licorosos, gasificados, dulces…) (6 horas) 3.1. Elaboración de vinos carbónicos y espumosos. Su cata. 3.2. Vinos de licor, dulces naturales y naturalmente dulces. 3.3. Vinos españoles de crianza biológica ("bajo velo"), amontillados y olorosos. Vinos especiales: mistelas, enverados, chacolís, fondillón, rancios.
Tema 4. D.O Málaga y sierras de Málaga: un ejemplo de evolución de la industria del vino en España. (12 horas) 4.1. Zonas de producción. 4.2. Denominación de origen Málaga. 4.3. Otras menciones tradicionales de los vinos de Málaga. 4.4. Clasificación por la variedad de uva, el contenido en azúcar y el color. 4.5. Envejecimiento del vino de Málaga. 4.6. Cata de vinos de la d. o. Málaga. 4.7. Denominación de origen «sierras de Málaga».
Tema 5. Clasificación de los vinos en España. Legislación. (6 horas) 5.1. Zonas vitícolas. 5.2. Clasificación comunitaria. 5.3. Vinos de calidad producidos en región determinada. Denominaciones de origen españolas y sus variedades. Vinos de la tierra.
Tema 6. Principales variedades nacionales e internacionales. (4 horas) 6.1. Principales variedades nacionales blancas y tintas. Sus vinos varietales. 6.2. Principales variedades blancas y tintas del mundo. Sus vinos varietales.
Tema 7. La guarda del vino. (6 horas) 7.1. Cómo leer la etiqueta de un vino. 7.2. El sumiller. El servicio del vino. Presentación, descorche y decantación. Los corchos. 7.3. La conservación de los vinos. La bodega y la cava.
Tema 8. El consumo del vino. (4 horas) 8.1. El vino y la salud. Consumo responsable y moderado de alcohol. 8.2. Alteraciones y defectos del vino.
Tema 9. Vocabulario enológico. (2 horas)
Tema 10. El maridaje. (10 horas) 10.1. El maridaje. 10.2. Clases de maridajes. 10.3. El vino en la mesa. 10.4. Maridar a partir de vinos. 10.5. Acuerdos y alianzas. 10.6. Sustancias que facilitan el maridaje. 10.7. Esquema de alianzas clásicas de vinos.
Tema 11. Los espirituosos. (11 horas) 11.1. La destilación. 11.2. Características generales de los espirituosos. 11.3. El coñac. 11.4. El armagnac. 11.5. Los brandies. 11.6. Espirituosos obtenidos a partir de la destilación de los hollejos de la uva. 11.7. Espirituosos obtenidos a partir de otras frutas, hierbas semillas y lácteos. 11.8. Espirituosos procedentes de la destilación de tubérculos y cereales: el whisky, el sake, otros espirituosos: el ron y el tequila. 11.9. Clasificación de los espirituosos.

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 176. ENVASADO Y EMPAQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	50	SI	SI

OBJETIVOS

- Identificar los envases y materiales para el envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios - Localizar los principales componentes y ayudar en la preparación de las máquinas y equipos de envasado y embalaje - Describir y aplicar las operaciones automáticas de envasado y acondicionado de productos alimentarios - Describir y aplicar las operaciones automáticas de empaquetado y embalaje de productos alimentarios.

PROGRAMA

LA ACCIÓN FORMATIVA "ENVASADO Y EMPAQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS" TIENE UNA DURACIÓN TOTAL DE 50 HORAS, DIVIDIDAS DE A SIGUIENTE MANERA EN FUNCIÓN DE LOS CONTENIDOS. CONTENIDOS:

UNIDAD 1. 10 HORAS. Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria. - Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios. - Características y propiedades necesarias de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios. - Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios. - Envasado aséptico. - Envasado con aire. - Envasado al vacío. - Envasado con atmósfera modificada. - Envasado activo.

UNIDAD 2. 10 HORAS. Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria. - Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios: - Envases metálicos: aluminio, hojalata. Constitución y propiedades. - Envases de vidrio y cerámica: Propiedades. Tipos: frascos, botellas y garrafas. - Envases de papel y cartón: Propiedades. Tipos: brik, cartones y papel. - Envases de materiales plásticos y complejos: Naturaleza y propiedades. Tipos: bolsas, bolsas microperforadas, bandejas, flexibles esterilizados, termoformados. - Otros tipos de envases. - Envolturas diversas. - Productos y materias de acompañamiento y presentación. - Recubrimientos y películas comestibles. - Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información. - Requisitos legales de acondicionado de productos.

UNIDAD 3. 10 HORAS. Materiales de embalaje y embasado. - Papeles, cartones y plásticos. - Flejes, cintas y cuerdas. - Bandejas y otros soportes de embalaje. - Gomas y colas. - Aditivos, grapas y sellos. - Otros materiales auxiliares.

UNIDAD 4. 10 HORAS. Descripción de las operaciones de envasado, acondicionado y embalaje. - Formación de envases in-situ. - Manipulación y preparación de envases. - Limpieza de envases. - Procedimientos de llenado y dosificación. - Tipos o sistemas de cerrado. - Procedimiento de acondicionado e identificación. - Operaciones de envasado, regulación y manejo. - Envasado en atmósfera modificada. - Manipulación y preparación de materiales de embalaje. - Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes. - Rotulación e identificación de lotes. - Paletización y movimientos de palets. - Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje. - Anotaciones y registros de consumos y producción. - Seguridad e higiene en el envasado y embalaje de productos alimentarios.

UNIDAD 5. 10 HORAS. Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje. - Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado. - Equipos auxiliares. - Mantenimiento elemental puesta a punto. - Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerraduras. Máquinas automáticas de envasado y acondicionado. - Líneas automatizadas integrales. - Máquinas de embalaje. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje. Equipos auxiliares de embalaje. - Mantenimiento elemental y puesta a punto. Máquinas manuales de embalaje. - Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales.

Acción 177. LA INNOVACIÓN EN LA COCINA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Actualmente, el paladar de el/la consumidor/a se ha vuelto más exigente, la oferta de productos es cada vez más variada y compleja, y los establecimientos exponen una extensa gama de degustaciones; con productos sorprendentes y apetecibles que atraen cada vez más a los/las clientes/as, y que estos a su vez demandan. En este sentido, el sector hostelero debe permanecer alerta, y abordar esta demanda desde una perspectiva innovadora, para ofrecer productos llamativos y de calidad, llevando a cabo preparaciones mediante diferentes técnicas que se abordan en la acción formativa La innovación en la cocina. El/la alumno/a será capaz de ofrecer productos innovadores a los/ as clientes/as para así obtener el éxito que logre que el número de consumidores/as en sus establecimientos ascienda.

Todo este proceso educativo, favorecerá el crecimiento personal y profesional de los/as alumnos/as permitiéndoles/as adquirir habilidades y competencias profesionales nuevas, que se verán reflejadas en un aumento de las posibilidades de incorporación a los mercados de trabajo, de desarrollo dentro de empresas del sector hostelería así como promoción interna y movilidad funcional, ayudando su adaptación a un entorno social y laboral continuamente en evolución.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Dotar al alumnado de los conocimientos básicos de la cocina molecular, para la utilización y combinación alimenticia de los mismos. - Preparar a los/las participantes para aprender los distintos tipos de tiempo de cocción al vacío para cada alimento a preparar, y la elaboración de las diferentes espumas que se pueden realizar como acompañamiento a una presentación de un plato - Proporcionar a los/las trabajadores/as las técnicas de ahumados, y las posibles conjugaciones con otro tipo de alimentos, así como la utilización de las flores, algas, sushi,etc. - Aportar a los candidatos/as otras técnicas de repostería, las cuales están en auge, como el fondant, cupcakes, tradicionales macarons, etc.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

1. La cocina molecular (14 horas) 1.1. La cocina molecular: Definición y productos utilizados: Alginato, Citrato sódico, Sal de calcio, Gluconolactato cálcico y Goma Santana. 1.2. Esferificación: básica e inversa - Uso y manipulación de los productos - Recetas ilustrativas 1.3. Gelificantes - Uso y manipulación de los productos - Recetas ilustrativas 1.4. Emulsionantes (aires) - Uso y manipulación de los productos - Recetas ilustrativas 1.5. Espesantes - Uso y manipulación de los productos - Recetas ilustrativas 2. Cocina al vacío (8 horas) 2.1 Uso y

aplicaciones de la cocción al vacío 2.2 Recetas realizadas con la cocción al vacío 3. Cocina con nitrógeno líquido (8 horas) 3.1. Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido 3.2. Recetas realizadas con nitrógeno líquido 4. Las espumas (8 horas) 4.1. Uso y aplicaciones del sifón 4.2. Recetas realizadas con espuma 5. Cocinar con humo (8 horas) 5.1. Uso y aplicaciones del humo. Tipología. 5.3 Recetas 6. La cocina con flores y germinados (7 horas) 7. Nuevas tendencias asiáticas: Salsas, algas, hongos, productos y métodos de cocinado orientales, sushi. (9 horas) 8. Repostería artística actual (13 horas) 8.1 Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásicos…etc. 8.2 Cookies 8.3 Coulant 8.4 Macarons 8.5 uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes.

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 178. ENOLOGÍA: VINOS, AGUARDIENTES Y LICORES

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Actualmente la enología se ha convertido en una disciplina con un peso trascendental dentro del sector hostelero y por extensión del sector turístico. Esta circunstancia, incluso ha impulsado la aparición de una nueva tipología turística denominada Turismo Enológico o Enoturismo cuya principal motivación de viaje es el mundo del vino y todo lo que conlleva. El conocimiento en materia de Enología: vinos, aguardientes y licores, aporta tanto a las empresas hosteleras como a los/as profesionales del sector una oportunidad de negocio y de desarrollo profesional.

En este contexto la presente acción formativa surge con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero en el mundo de la enología y demás bebidas destiladas con el fin de perfeccionar sus competencias y habilidades para impulsar una mejora en su desempeño profesional y en sus posibilidades de inserción laboral.

De esta manera, también se abren nuevas posibilidades profesionales para que los/as trabajadores/as del sector hostelero puedan desempeñar puestos de trabajo que requieren mayor cualificación profesional como puede ser el caso de el/la Sumiller, puesto de trabajo cada vez más demandado por las empresas hosteleras y que supone un ascenso profesional por parte de los/las profesionales del sector por las exigencias de especialización en las funciones a desempeñar y las opciones de mejora laboral que permite.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Situar a el/la alumno/a desde el comienzo de la historia del vino hasta nuestros días.
- Formar a el/la trabajador/a en todo lo referente a la presentación del vino y sus técnicas de cata (sentidos utilizados, sabores elementales, servicio del vino, temperatura...).
- Transmitir con profundidad los conocimientos necesarios sobre el aguardiente o licor que se sirve en cada momento (origen, elaboración, características...).
- Instruir a el/la participante con nociones básicas acerca de la elaboración de vinos blancos, tintos, rosados, espumosos, etc., así como la composición de los diferentes vinos.
- Dar a conocer las variedades de vinos españoles y sus denominaciones geográficas.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Tema 1. Historia del vino (7horas) 1.1 Introducción 1.2. Los orígenes 1.3. Griegos y romanos 1.4. Edad media 1.5. Siglo XIX 1.6. La dieta mediterránea 1.7. La uva y sus componentes 1.8. Fermentación de la uva, composición del vino 1.9. Generalidades en la elaboración y clasificación del vino
Tema 2. La geografía vinícola española: el I.N.D.O. y las D.O. (5 horas) 2.1. Características generales 2.2. Denominaciones de origen españolas 2.3. Variedades de uva 2.4. Vinos internacionales
Tema 3. Presentación y cata de vinos (5horas) 3.1. Introducción 3.2. Condiciones para la cata 3.3. El proceso de la cata 3.4. La técnica de la cata de vinos. La cata del cava. La cata de vinos espumosos 3.5. Copa de vino y útiles de cata 3.6. Servicio del vino 3.7. Maridaje y temperatura del servicio de los vinos 3.8. La conservación del vino
Tema 4. Elaboración de vinos blancos, tintos, rosados y claretes. (5 horas) 4.1. Fermentación. Composición del mosto y del vino 4.2. Vinos blancos, tintos, rosados y claretes
Tema 5. Elaboración de vinos espumosos y gasificados. (5 horas) 5.1. Definiciones 5.2. Elaboración de vinos espumosos
Tema 6. Elaboración de licores (4 horas) 6.1. Los licores 6.2. Elaboración de licores y aguardientes 6.3. Tipos de aguardientes y licores Tema 7. Vinos de licor (6 horas) 7.1. Fino, amontillado y oloroso 7.2. Vinos rancios 7.3. Vinos de málaga
Tema 8. Vinos varietales (3 horas) 8.1. Vinos varietales blancos 8.2. Vinos varietales tintos
Tema 9. Otros aguardientes de vino (6 horas) 9.1. Otros aguardientes de vino 9.2. Los aguardientes de residuos de uva o de vino
Tema 10. El cognac y el armagnac (4 horas) 10.1. El cognac 10.2. El armagnac
Tema 11. Aguardientes de sidra (3 horas) 11.1. El calvados 11.2. El applejack
Tema 12. Aguardientes de tubérculos y cereales. Akuavits, snaps, ginebra, vodka y whisky (7 horas) 12.1. Los akuavits 12.2. Los snaps 12.3. La ginebra 12.4. El vodka 12.5. El whisky 12.6. El sake Tema 13. El ron y el tequila (7 horas) 13.1. El ron 13.2. La cachaça 13.3. Los aguardientes de caña 13.4. El tequila 13.5. El mezcal 13.6. Los aguardientes de fruta
Tema 14. Otras bebidas. La cerveza (5 horas) 14.1. La cerveza 14.2. El oporto 14.3. El pacharán de Navarra y el de Andalucía
Tema 15. Cata de destilados (3 horas) 15.1. Cata de destilados 15.2. Técnica de dilución con agua desmineralizada

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización

del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 179. GESTIÓN DE EVENTOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

La organización de eventos y congresos es una actividad del sector hostelero y por extensión del sector turístico, que ha ganado peso en los últimos años y que se ha posicionado como una nueva oportunidad de negocio para las empresas y los/as trabajadores/as del sector. En un mundo en el que prima la imagen, la organización de un evento se ha convertido sin duda en una de las herramientas más útiles para alcanzar con éxito los objetivos que persiguen tanto las empresas privadas como los organismos oficiales. Esta circunstancia abre una nueva vía para que las empresas diversifiquen sus servicios y productos y atraigan nuevos nichos de mercado.

En este contexto, la acción formativa Gestión de Eventos nace con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector para adaptar su cualificación y especialización en materia de gestión y organización de eventos y congresos.

Este proceso educativo no sólo reportará a los/as trabajadores/as la adquisición de nuevos conocimientos en una actividad económica puntera, sino que les abre nuevas posibilidades de desarrollo profesional y les aporta las herramientas y técnicas necesarias para ofrecer a los clientes una atención con parámetros óptimos de calidad, aspecto que incide de forma directa en beneficio de las organizaciones empresariales y en el conjunto del sector hostelero.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer los conceptos generales de la gestión de eventos.
- Aprender a relacionar el protocolo con la industria turística.
- Obtener conocimientos detallados sobre protocolo oficial y corporativo, así como de gestión de eventos empresariales e institucionales.
- Ser capaz de planificar, organizar y gestionar un evento optimizando los recursos técnicos, humanos, económicos y materiales disponibles.
- Conocer la importancia de los diferentes elementos que influyen en un evento.
- Adquirir los conocimientos necesarios sobre las herramientas prácticas para la gestión eficaz de los eventos.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico

correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Tema 1. El protocolo en los eventos y congresos. (35 horas) 1.1. El mercado de reuniones: protocolo oficial y empresarial 1.2. Las precedencias en el protocolo oficial 1.3. La simbología en los actos protocolarios: banderas e indumentaria 1.4. El banquete 1.5. Protocolo internacional
Tema 2. La gestión de eventos y congresos. (40 horas) 2.1. Gestión de eventos: características generales 2.2. Planificación de eventos y congresos 2.3. Preparación y organización de eventos y congresos 2.4. Celebración de eventos y congresos 2.5. Gestión post-eventos

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 180. JEFE DE COCINA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector. Tradicionalmente el sector hostelero se ha caracterizado por presentar un perfil profesional con baja cualificación y carencias formativas, sin embargo las nuevas tendencias de ocio unido a la alta competencia que caracteriza el sector hostelero, exigen modificar este panorama.

Por estos motivos, la acción formativa Jefe de Cocina nace con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento del sector servicios y de las empresas que lo componen. Los trabajadores/as como los Jefes/as de Cocina representan un perfil que exige una determinada especialización en su puesto de trabajo ya que son las personas encargadas en organizar y dirigir el departamento de cocina.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

-Organizar los procesos de trabajo para optimizar la gestión y administración del establecimiento.
- Saber las características de los productos que intervienen en la elaboración de los platos, para sacar el máximo partido en las preparaciones.
- Conocer la función y el mantenimiento de los utensilios y maquinarias de cocina, así como las normas para su correcta instalación, mantenimiento y limpieza.
- Dominar las técnicas básicas sobre la manipulación, preparación y presentación de los alimentos, cumpliendo en todo momento la normativa en materia de higiene y seguridad requerida en la cocina.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Tema 1. La profesión de cocinero (10 horas) 1.1. Introducción. Evolución de la cocina 1.2. El perfil profesional del cocinero 1.3. Aptitudes y actitudes del personal de cocina 1.4. Normas de higiene. Uniforme 1.5. Normas de recogida
Tema 2. Descripción del puesto (20 horas) 2.1. La organización del personal 2.1.1. Las brigadas 2.1.2. Las partidas 2.2. Tareas administrativas 2.2.1. Confección de menús y cartas 2.2.2. Control de costes y gastos 2.2.3. Cálculo de los precios 2.2.4. Coordinación con el resto de departamentos 2.3. Aprovisionamientos y transformación de géneros 2.3.1. Cálculo de stock indispensable 2.3.2. Control de existencias (documentación) 2.3.3. Compra 2.3.4. Recepción de mercancías 2.3.5. Almacenamiento 2.3.6. Elaboración de comidas (cartas, menús y familia)
Tema 3. Otras tareas (15 horas) 3.1. Diseño del local de cocina y ubicación de la maquinaria 3.1.1. Condiciones del local 3.1.2. Factores regulados (seguridad e higiene, prevención de riesgos laborales y otros reglamentos) 3.1.3. Factores relacionados con la profesionalidad 3.1.4. División de la cocina 3.1.5. Maquinaria, baterías, útiles y herramientas 3.2. Formación del personal 3.3. Asesoramiento a la apertura de otros locales
Tema 4. Otros campos a explorar (15 horas) 4.1. Nutrición y dietética 4.1.1. Procesos básicos de la nutrición 4.1.2. La finalidad de la nutrición 4.1.3. Dietética 4.2. Cocina creativa 4.3. Nuevas materias primas 4.3.1. Avances en tecnología alimentaria 4.3.2. Disponibilidad de productos de origen lejano 4.4. Idiomas
Tema 5. Los servicios (15 horas) 5.1. Introducción 5.2. Servicios a la carta 5.2.1. Servicio a la francesa 5.2.2. Servicio a la inglesa 5.2.3. Servicio a la rusa 5.2.4. Servicio a la americana 5.3. Servicios de menú 5.4. Banquetes 5.5. Autoservicios y buffets Glosario Anexos

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 181. GESTIÓN DE HOTELES

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El turismo es una actividad económica que contribuye entorno al 10% del PIB del país, siendo un motor importante en la creación de empleo tanto directo como indirecto. Es un sector complejo, formado por diferentes subsectores que actualmente presenta unas exigencias y tendencias muy concretas que van a marcar el devenir del sector. Nos enfrentamos a un/a cliente/a experimentado/a, que se caracteriza por presentar nuevas formas de ocio y viaje, demanda nuevas experiencias, una atención personalizada y productos y/o servicios diferenciados, que huyen del tradicional modelo de turismo de masas. Los/as clientes/as quieren sentirse únicos/as y en este proceso es necesaria una adecuada profesionalización y especialización de los/as trabajadores/es del sector.

En este marco, la acción formativa Gestión de Hoteles busca como fin último formar, capacitar y cualificar a los/as futuros/as trabajadores/as del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento de la actividad turística y de las empresas que lo componen. Empresas como los alojamientos que configuran una organización empresarial compuesta por diversos departamentos que requieren profesionales de muy diversos perfiles, y que van a desempeñar tareas muy diferentes aunque persiguiendo un fin último y común establecido por cada organización.

La acción formativa Gestión de Hoteles, surge con el propósito de aportar al alumnado los conocimientos necesarios sobre la gestión de hoteles y la atención al cliente ofreciendo muchas oportunidades para el crecimiento personal y la mejora en la cualificación profesional e inserción laboral.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desarrollar una línea de estrategia en función de la actividad de la empresa, el desarrollo de la competencia y nuevos modelos de gestión.
- Saber clasificar los hoteles según la legislación vigente.
- Conocer el concepto de hotel y su tipo de negocio según: Prestación de servicios, Transformación y Comercio.
- Capacitar a el/la alumno/a de la formación necesaria para poder monitorear continuamente la satisfacción del cliente y hacer frente a los problemas que puedan surgir en este negocio.
- Facilitar a el/la alumno/a de las habilidades para establecer y mantener relaciones con el personal del hotel y los huéspedes con el fin de promover el negocio.
- Planificar la organización de las distintas funciones del hotel. Identificando comunicación entre dirección y empleados/as. Dando a conocer los puntos de autoridad, decisión y responsabilidad.
- Conocer las áreas diferenciadas de las instalaciones del establecimiento hotelero: Comunes, Alojamiento, Servicios, Personal, Oficina, Instalaciones y su mantenimiento, por último el área Exterior.
- Diferenciar los departamentos operacionales del hotel: recepción, restauración y cocina, consejería, comunicación y pisos, y por último servicios auxiliares, lavandería, compras y almacén.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Tema 1. La industria hotelera. (10 horas) 1.1. Introducción y características 1.2. Tipología y clasificación 1.3. Estructuras de organización 1.4. Distribución general de un hotel 1.5. Situación actual del sector
Tema 2. Departamento operacional del hotel: recepción. (17 horas) 2.1. Introducción a los departamentos de un hotel 2.2. El departamento de alojamiento o recepción 2.3. El subdepartamento de reservas 2.4. El subdepartamento de recepción 2.5. Esquema de las funciones realizadas por el departamento de alojamiento
Tema 3. Departamento operacional del hotel: restauración y cocina. (10 horas) 3.1. Introducción 3.2. La cocina 3.3. Restaurante – comedor 3.4. El bar en el hotel 3.5. Servicios de habitaciones y mini-bar
Tema 4. Departamentos operacionales del hotel: consejería, comunicaciones y pisos. (18 horas) 4.1. La conserjería de un hotel 4.2. La comunicación en el hotel 4.3. Pisos
Tema 5. Departamentos staff del hotel: servicios auxiliares, lencería y lavandería, compras y almacén. (10 horas) 5.1. Servicios auxiliares 5.2. Lencería y lavandería 5.3. Compras y almacén
Tema 6. Seguridad e higiene en hoteles. (10 horas) 6.1. Concepto de seguridad 6.2. Seguros 6.3. Medidas a adoptar para la prevención de incendios 6.4. La seguridad en otras zonas del hotel 6.5. Disposiciones legales en materia de seguridad y prevención 6.6. La higiene en el hotel

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 182. GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

La restauración es un elemento clave del sector turístico que se ha posicionado como un verdadero referente internacional tanto por su calidad y diversidad como por su innovación. Por todo ello, resulta fundamental que los profesionales de la hostelería tengan un profundo conocimiento de la restauración, con sus múltiples perspectivas, tales como planificar, implantar y gestionar un negocio de restauración, tanto desde el punto de vista organizativo como económico.

Con este curso de Gestión de la Restauración, el/la alumno/a cubrirá todos los aspectos para la implantación de un restaurante o cafetería, así como los criterios básicos para la elaboración de la carta, la determinación de los costes y fijación de los precios de venta. También conocerán los requisitos que deben cumplir los/as profesionales del sector de la restauración y de la hostelería en lo relativo a la higiene. Es un gran recurso formativo adecuado para personas que quieren una preparación amplia e integral en lo referente al negocio de restauración.

Los/as participantes obtendrán conocimientos para dar solución a problemas concretos, aprovechar oportunidades, desarrollar proyectos en las áreas de operaciones, compras, finanzas, marketing y recursos humanos, con lo que favorecerán su crecimiento personal y profesional, permitiéndoles/as adquirir habilidades y competencias profesionales nuevas, que se verán reflejadas en un aumento de las posibilidades de incorporación al mercado de trabajo, de desarrollo dentro de empresas del sector hostelería, así como la posibilidad de emprender su propio negocio, ayudando a su adaptación a un entorno social y laboral continuamente en evolución.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar a los/as participantes de los conocimientos esenciales de clasificación de los distintos tipos de ejercicios en la restauración, sus distintas ofertas, y comprender las diferentes clases de distribución de mobiliario, servicios, etc. según los géneros diferenciados que han aprendido.
- Los/las alumnos/as, deberán aprender a llevar una organización y planificación, de las cartas a presentar a los/las consumidores/as, así como menús, desayunos, mise en place, etc. Además comprenderán el sistema de reservas a consumidores, cómo realizar una planificación para grandes eventos como banquetes, y distribuir las tareas en función de las circunstancias que se acontezcan.
- Dotar a los/las trabajadores/as de las competencias necesarias en Seguridad e Higiene en la Restauración, y además a realizar escandallos en función del valor económico de los platos que han aprendido a realizar.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as

alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Tema 1. Servicios y organización en restauración (20 horas) 1.1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración 1.1.1. La neorestauración 1.1.2. El food service 1.2. Implantación de los servicios de restauración 1.3. Gestión del servicio de restauración 1.4. El restaurante y la cafetería 1.4.1. Definición 1.4.2. División por zonas 1.4.3. Mobiliario y decoración 1.4.4. Organigrama 1.4.5. Servicio de bar. 1.5. La oferta en restauración 1.5.1. El menú 1.5.2. La carta 1.5.3. Sugerencias o recomendaciones 1.5.4. Menús para banquetes 1.5.5. Menú buffet

Tema 2. Planificación de los servicios (15 horas) 2.1. Consideraciones generales 2.2. Diseño y elaboración de la carta 2.3. Planificación del menú 2.4. Mise en place 2.4.1. Planificación de los servicios de desayuno 2.4.2. Planificación de los servicios de almuerzo y cena 2.4.3. Planificación de banquetes 2.5. La reserva 2.6. Distribución del trabajo y reparto de tareas

Tema 3. El control de ingresos y gastos (20 horas) 3.1. Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de los mismos 3.2. Determinación de los costes 3.2.1. Determinación del coste de un plato 3.2.2. Determinación del coste de un banquete 3.2.3. Determinación del consumo de comida y bebida 3.3. Escandallo o rendimiento de un producto 3.4. Fijación del precio de venta 3.5. Gestión y control de comidas y bebidas 3.6. El control de ingresos 3.6.1. Menú engineering 3.6.2. El control de ingresos 3.7. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción 3.8. El futuro de la restauración

Tema 4. Seguridad e higiene en restauración (20 horas) 4.1. Introducción 4.2. Contaminación 4.2.1. Motivos por los que los alimentos alteran la salud 4.2.2. Vías de contaminación 4.2.3. Factores de contaminación 4.2.4. Control en caso de emergencias epidemiológicas 4.3. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos 4.3.1. Higiene personal 4.3.2. Higiene del manipulador de alimentos 4.4. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina 4.4.1. Causas de los accidentes de trabajo 4.4.2. Análisis de riesgo y control de puntos críticos 4.4.3. Cuadro de control de puntos críticos 4.4.4. Consignas de prevención de incendios para el personal 4.4.5. El sistema de limpieza en la cocina 4.5. Referencias sobre legislación alimentaría.

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 183. GESTIÓN DEL BAR-CAFETERIA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

El sector hostelero evoluciona a un ritmo vertiginoso a medida que cambian las necesidades o tendencias de la sociedad. Esto provoca que, dentro de la denominación de bar y cafetería, se haya formado una diversidad de negocios que difieren no solo en la oferta de sus servicios u oferta gastronómica y de bebidas, sino también en su decoración, ambientación u oferta complementaria. De ello ha derivado la necesidad de diferenciarse de la competencia mediante la implantación de procesos de calidad.

En este marco, la acción formativa Gestión del Bar-Cafetería, busca como fin último formar, capacitar y cualificar a los/as futuros/as trabajadores/as del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento de la actividad turística y de las empresas que lo componen. Empresas como los bares y cafeterías que configuran una organización empresarial que requiere profesionales de muy diversos perfiles y que van a desempeñar tareas muy diferentes aunque persiguiendo un fin último y común establecido por cada organización.

Trabajadores/as que representan un perfil que exige una determinada especialización en su puesto de trabajo ya que son las personas encargadas de organizar y dirigir un bar-cafetería. Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará a el/la alumno/a de un perfeccionamiento en sus competencias profesionales y en su cualificación que mejore su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Analizar el sector de la restauración y, en particular, la actividad de bar-cafetería.
- Realizar proyectos de viabilidad sencillos de un bar-cafetería utilizando los canales de información existentes para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas.
- Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas.
- Desarrollar los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de bar-cafetería.
- Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos de gestión del bar-cafetería

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Bloque I. Control de la actividad económica del bar y cafetería. Unidad didáctica 1. El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa. (5 horas) 1.1 El bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos. 1.2 Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado. Unidad didáctica 2. Viabilidad económica y financiera del bar-

cafetería. (12 horas) 2.1 Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha. 2.2 Organigrama del bar- cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales. 2.3 Empresa, empresario y establecimiento mercantil. 2.4 Tipo jurídico de empresario: individual y social. 2.5 Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil. 2.6 El empresario individual y el empresario social. 2.7 Profesionales y organismos estatales, autonómicos y locales que asesoran en materia de procesos y procedimientos económico-administrativos relativos al inicio y desarrollo de la actividad empresarial. 2.8 Valoración de la importancia que tiene la creación y buen funcionamiento de pequeñas empresas para el desarrollo de la economía nacional y para la integración sociolaboral. Unidad didáctica 3. Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería. (10 horas) 3.1 Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería. 3.2 El ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores. 3.3 Recepción y almacenamiento de géneros: Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas. 3.4 Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas. Unidad didáctica 4. Control de consumos y costes del servicio del bar- cafetería. (10 horas) 4.1 Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas. 4.2 registro documental. Control de consumos. 4.3 Control por copeo. Escandallos. 4.4 Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios. Unidad didáctica 5. El control general de la actividad de bar-cafetería. (10 horas) 5.1 Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería. 5.2 Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería. 5.3 Diario de producción y cierre de caja. 5.4 Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería. 5.5 Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información. 5.6 Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad. Unidad didáctica 6. Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración. (10 horas) 6.1 Gestión comercial: La estrategia de precios. 6.2 Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería. 6.3 Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías. 6.4 Gestión y control de calidad: Características peculiares. 6.5 Concepto de calidad por parte del cliente. 6.6 Programas, procedimientos e instrumentos específicos. 6.7 Técnicas de autocontrol.

Bloque II. Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería. Unidad didáctica 1. Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería. (9 horas) 1.1 Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería: Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería. 1.2 Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería. 1.3 Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso. 1.4 Hojas de cálculo. Manejo y uso. Unidad didáctica 2. Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería. (9 horas) 2.1 Introducción. 2.2 Historia. Internet en España. 2.3 Conceptos y definiciones. 2.4 Cómo funciona Internet. Cómo conectarse. 2.5 Servicios de Internet. 2.6 Correo electrónico. 2.7 Buscadores y portales. 2.8 Internet como proveedor de alimentos y bebidas. 2.9 El mailing como técnica comercial.

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 184. JEFE DE COCINA: COORDINACIÓN DE EQUIPOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector. En la actualidad, el trabajo en equipo es un elemento integrado en la misión y visión de toda empresa contemporánea, en la que se valora la unificación de los esfuerzos de todos para alcanzar las metas marcadas. Las empresas de hostelería son formadas por grupos de trabajo, por lo que se hace indispensable fomentar la coordinación y dirección de todos/as los/las componentes del grupo para la consecución de los objetivos marcados.

Por estos motivos, la acción formativa Jefe de Cocina: Coordinación de Equipos, nace con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento del sector servicios y de las empresas que lo componen. Con este curso, el/la alumno/a adquirirá todos los conocimientos y habilidades necesarias para coordinar equipos de trabajo dentro del sector hostelero. El/la participante tendrá capacidad para dirigir, motivar y liderar a su equipo de manera eficaz y eficiente así como resolver los conflictos que se puedan ocasionar.

El/la alumno/a logrará nuevas capacidades que le permitirán crecer personal y profesionalmente, ya que se formará para dirigir un grupo de trabajo, con las oportunidades de mejora y/o inserción laboral que ello conlleva. Además, para aquellos/as emprendedores/as del sector de hostelería, estos conocimientos les permitirán coordinar a su equipo humano y por extensión mejorar la gestión de su empresa y profesionalización del sector.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Organizar los procesos de trabajo para optimizar la gestión y administración del establecimiento.
- Saber las características de los productos que intervienen en la elaboración de los platos, para sacar el máximo partido en las preparaciones.
- Conocer la función y el mantenimiento de los utensilios y maquinarias de cocina, así como las normas para su correcta instalación, mantenimiento y limpieza.
- Conocer las técnicas existentes para motivar y liderar un equipo.
- Aprender a optimizar las reuniones y a desarrollar estrategias para prevenir y resolver conflictos.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Bloque I: Jefe de cocina (35 horas) Tema 1. La profesión de cocinero (5 horas) 1.1. Introducción. Evolución de la cocina 1.2. El perfil profesional del cocinero 1.3. Aptitudes y actitudes del personal de cocina 1.4. Normas de higiene. Uniforme 1.5. Normas de recogida Tema 2. Descripción del puesto (10 horas) 2.1. La organización del personal 2.1.1. Las brigadas 2.1.2. Las partidas 2.2. Tareas administrativas 2.2.1. Confección de menús y cartas 2.2.2. Control de costes y gastos 2.2.3. Cálculo de los precios 2.2.4. Coordinación con el resto de departamentos 2.3. Aprovisionamientos y transformación de géneros 2.3.1. Cálculo de stock indispensable 2.3.2. Control de existencias (documentación) 2.3.3. Compra 2.3.4. Recepción de mercancías 2.3.5. Almacenamiento 2.3.6. Elaboración de comidas (cartas, menús y familia) Tema 3. Otras tareas (5 horas) 3.1. Diseño del local de cocina y ubicación de la maquinaria 3.1.1. Condiciones del local 3.1.2. Factores regulados (seguridad e higiene, prevención de riesgos laborales y otros reglamentos) 3.1.3. Factores relacionados con la profesionalidad 3.1.4. División de la cocina 3.1.5. Maquinaria, baterías, útiles y herramientas 3.2. Formación del personal 3.3. Asesoramiento a la apertura de otros locales Tema 4. Otros campos a explorar (5 horas) 4.1. Nutrición y dietética 4.1.1. Procesos básicos de la nutrición 4.1.2. La finalidad de la nutrición 4.1.3. Dietética 4.2. Cocina creativa 4.3. Nuevas materias primas 4.3.1. Avances en tecnología alimentaria 4.3.2. Disponibilidad de productos de origen lejano 4.4. Idiomas Tema 5. Los servicios (10 horas) 5.1. Introducción 5.2. Servicios a la carta 5.2.1. Servicio a la francesa 5.2.2. Servicio a la inglesa 5.2.3. Servicio a la rusa 5.2.4. Servicio a la americana 5.3. Servicios de menú 5.4. Banquetes 5.5. Autoservicios y buffets Glosario Anexos.

Bloque II: Coordinación de equipos de trabajo (25 horas) Tema 1. El trabajo en equipo (10 horas) 1.1. Introducción 1.2. ¿Qué es el trabajo en equipo? 1.3. Diferencia entre equipo y grupo 1.4. Importancia del trabajo en equipo. ¿por qué trabajar en equipo? 1.5. Claves del trabajo en equipo 1.6. Justificación de un equipo y criterios que seguir 1.7. La estructura y los componentes del equipo de trabajo 1.8. Fases del proceso de formación de un equipo 1.9. Tipos de equipos Tema 2. Motivación. Dirección y liderazgo (5 horas) 2.1. Motivación 2.2. Dirección y liderazgo Tema 3. Toma de decisiones. Resolución de conflictos gestión del cambio (5 horas) 3.1. La toma de decisiones 3.2. Resolución de conflictos 3.3. Gestión del cambio Tema 4. Técnicas de trabajo en equipo y de motivación (5 horas) 4.1. Descripción de las principales técnicas de trabajo en equipo 4.2. Técnicas de motivación 4.3. Reuniones.

Bloque III: Habilidades directivas (15 horas) Tema 1. Liderazgo y estilos de dirección (3 horas) 1.1. Introducción 1.2. Liderazgo y equipo 1.3. Concepto y estilos de dirección Tema 2. Gestión del cambio (2 horas) 2.1. El cambio organizativo: conceptos básicos 2.2. Resistencia individual al cambio 2.3. Resistencia organizativa al cambio 2.4. Tratamiento de la resistencia al cambio 2.5. Detalles de planificación Tema 3. Gestión de conflictos (2 horas) 3.1. Introducción 3.2. Definición, tipos y antecedentes de un conflicto 3.3. Conflictos funcionales 3.4. Conflictos disfuncionales 3.5. Relación entre tipologías y estilos de resolución de conflictos 3.6. Cuestiones finales sobre el conflicto y su gestión Tema 4. Gestión de reuniones (2 horas) 4.1. La reunión: definición y funciones 4.2. Elementos de una reunión 4.3. Tipos de reuniones 4.4. Fases de una reunión Tema 5. Técnicas de negociación (4 horas) 5.1. Introducción 5.2. Conceptos básicos 5.3. Preparar la negociación 5.4. Tácticas en la negociación 5.5. Contingencias de la negociación 5.6. Cierre del acuerdo Tema 6. La gestión del tiempo (2 horas) 6.1. Introducción 6.2. El tiempo como recurso 6.3. La gestión eficaz del tiempo 6.4. Las interrupciones y sus soluciones: los ladrones de tiempo 6.5. El programa diario: la agenda.

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 186. LA TAPA: NUEVAS TENDENCIAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es uno de los sectores económicos que mayor número de empleos genera en España. Este hecho unido a que, en la actualidad, España es uno de los destinos turísticos preferentes para los periodos vacacionales hace que las empresas deban exigirse más a sí mismas y adaptar su oferta a la demanda de los clientes. Deben tomar conciencia de las necesidades y gustos de éstos, y adaptar sus negocios y su personal para hacerle frente. Por ello la innovación es el objetivo principal para ganar nuevos/as clientes/as, y viendo que el sector de la restauración es uno de los que más está sufriendo en estos tiempos, es necesaria una evolución en el ámbito gastronómico tanto a nivel de texturas e ingredientes como a nivel de presentación. Últimamente se está comprobando que cada vez más los clientes quieren algo rápido que comer pero de calidad y con buena presentación.

Para cubrir dichas demandas la acción formativa La Tapa: Nuevas Tendencias, pretende inspirar a el/la empresario/a para experimentar con los diferentes ingredientes y nuevas formas en las que presentar las tapas y aperitivos que ofrece a los/las clientes/as, para conseguir sorprenderlos y poder a llegar a fidelizarlos/as ampliando así su negocio.

La adquisición de nuevas habilidades y competencias profesionales, ayudará a el/la participante a poder ofrecer una mayor preparación en el ámbito gastronómico. Será capaz de innovar en el plano gastronómico y poder así ampliar su experiencia en él, ofreciendo a las empresas sus conocimientos o aplicándolos a su propio negocio. También se pretende que el/la alumno/a adquiera experiencia para, si se diera el caso, pudiera plantearse la opción de la movilidad laboral como estrategia de empleo, ya que la gastronomía española está en auge a nivel mundial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar la cocina en miniatura como un arte en la gastronomía española.
- Conocer los acompañamientos, bebidas y aperitivos propios de cada tipo de tapa.
- Elaborar tapas con ingredientes propios de la huerta, del mar y con carne.
- Estudiar presentaciones atípicas de las tapas como el “chupito” o las tapas líquidas.
- Comprender que la tapa también puede constituir un postre y estudiar varias recetas de este tipo.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los

métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Tema 1: Tapas con pan (15 horas)
Tema 2: Tapas de la huerta y del campo (15 horas)
Tema 3: Tapas del mar (15 horas)
Tema 4: Tapas de carne (15 horas)
Tema 5: Tapas de postre (15 horas)

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 187. MAITRE

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector. Tradicionalmente el sector hostelero se ha caracterizado por presentar un perfil profesional con baja cualificación y carencias formativas, sin embargo las nuevas tendencias de ocio unido a la alta competencia que caracteriza el sector hostelero, exigen modificar este panorama.

Por estos motivos, la acción formativa Maître nace con el fin de formar, capacitar y especializar a los/as trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento del sector servicios y de las empresas que lo componen. Trabajadores/as como los/as Maître, representan un perfil que exige una determinada especialización en su puesto de trabajo ya que son las personas encargadas en organizar y dirigir el departamento de sala y también son la primera toma de contacto con el cliente/a.

Una vez finalizado el proceso de aprendizaje, los/as trabajadores/as estarán capacitados para organizar, coordinar y controlar un equipo de trabajo y gestionar internamente su departamento, de manera que sepan sacar el máximo partido a los profesionales a su cargo y perfeccionen tanto sus competencias profesionales como su cualificación para mejorar su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar el contexto en el cual se halla la restauración, así como las tendencias más importantes que están apareciendo en el mercado.

- Identificar las distintas ofertas de restauración, según los establecimientos, desarrollar las técnicas para la creación de cartas/menús, realizar precostes de platos y bebidas, y determinar precios de venta.
- Organizar y aplicar el plan de mantenimiento y aprovechamiento de las instalaciones, equipos, útiles y herramientas de las cuales se puede hacer uso en las actividades de servicio al cliente/a.
- Planificar, organizar, supervisar y controlar los banquetes y otros eventos especiales, sus montajes, necesidades materiales y humanas.
- Hacer catas de vinos y de otras bebidas para diferenciar tipos, calidades y, desarrollar las actividades de conservación de instalaciones y equipos de la bodega, así como hacer una correcta distribución de las bebidas que en ella se encuentran.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Tema 1. Concepto del desarrollo del turismo (6 horas) 1.1. Introducción 1.2. La oferta turística 1.2.1. Turismo de ocio 1.2.2. Turismo cultural 1.2.3. Turismo activo 1.2.4. Turismo de salud 1.2.5. Turismo de negocios 1.2.6. Turismo religioso
Tema 2. Mobiliario de sala y material de sala (6 horas) 2.1. Introducción 2.2. Objetivos 2.3. El local 2.4. El mobiliario 2.5. El material 2.5.1. La vajilla 2.5.2. La cristalería 2.5.3. La lencería 2.5.4. Cubertería 2.5.5. Otros materiales
Tema 3. Técnicas de servicio y atención al cliente (6 horas) 3.1. Introducción 3.2. Objetivos 3.3. La comanda 3.3.1. Tipos de comanda 3.4. Tipos de servicios 3.4.1. Desayunos 3.4.2. Almuerzos y cenas 3.4.3. Room-service 3.4.4. Consejos
Tema 4. Elaboraciones a la vista del cliente (7 horas) 4.1. Servicio con gueridón 4.2. Mise en place para el gueridón 4.3. Equipo especial 4.4. Generalidades 4.5. Consejos
Tema 5. Mise en place. Las operaciones post-servicio (8 horas) 5.1. Introducción 5.2. Objetivos 5.3. El post-servicio 5.3.1. El local 5.3.2. Elementos empleados en el servicio 5.3.3. Documentos empleados en las operaciones post-servicio 5.3.4. La puesta a punto de la sala 5.3.5. Preparación de bodega 5.3.6. La puesta a punto del bar 5.4. Consejos
Tema 6. Procesos de facturación (6 horas) 6.1. Objetivos 6.2. Ciclo de control del departamento de alimentos y bebidas 6.3. Circuito administrativo de la comanda 6.4. La factura
Tema 7. La distribución de trabajos (pasos detallados del servicio) (6 horas) 7.1. Los rangos 7.2. El comandeo 7.3. El control de mesas 7.4. El pasaplatos 7.5. El pasabebidas 7.6. La barra 7.7. Los postres 7.8. El office
Tema 8. Operaciones de servicios especiales (catering-banqueting) (6 horas) 8.1. Introducción 8.2. Objetivos 8.3. El servicio de banquetes en restaurantes o complejos 8.3.1. Técnicas y planificación de banquetes 8.3.2. La organización previa 8.3.3. Personal 8.3.4. Política de precios y costos de comidas y bebidas 8.4. Pasos desde el primer contacto 8.5. Funciones y perfiles de trabajo 8.6. Consejos
Tema 9. Relaciones interdepartamentales (7 horas) 9.1. Relaciones entre los distintos departamentos de un restaurante 9.2. Consejos organizativos para el maître

Tema 10. Consejos para recomendar un buen vino (6 horas) 10.1. Los buenos consejos para disfrutar del vino 10.2. Dónde y cómo guardar el vino 10.3. Guía de combinación de vinos (maridajes) 10.4. Denominaciones de origen de vinos españoles
Tema 11. La gastronomía española (6 horas) 11.1. Comunidades autónomas 11.2. Concepto de cocina creativa
Tema 12. La cata de los puros (5 horas) 12.1. Introducción 12.2. Aroma 12.3. Fortaleza 12.4. Sabor 12.5. Color 12.6. Combustión 12.7. Formato 12.8. Tiro

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 189. PREPARACIÓN DE APERITIVOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

El sector hostelero es una de las ramas económicas que más empleo genera en nuestro país. Esta característica unida a que España es actualmente uno de los destinos turísticos más demandados no sólo a nivel nacional sino a nivel internacional, exige que las empresas turísticas, sea cual sea su tipología, tomen conciencia de la necesidad de adaptar sus negocios y su personal a las nuevas exigencias que presenta el sector. Tradicionalmente el sector hostelero se ha caracterizado por presentar un perfil profesional con baja cualificación y carencias formativas, sin embargo las nuevas tendencias de ocio unido a la alta competencia que caracteriza el sector hostelero, exigen modificar este panorama.

Por este motivo, la acción formativa Preparación de Aperitivos nace con el propósito de formar, capacitar y cualificar a los/as trabajadores/as del sector hostelero y por extensión del sector turístico como pilar fundamental en el funcionamiento del sector servicios y de las empresas que lo componen. Así mismo se pretende especializar a los/as trabajadores/as del sector, en una actividad como la preparación de aperitivos que aporta valor añadido a las empresas hosteleras y permite diversificar sus productos y servicios, además de atraer nuevos nichos de mercado.

Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará al alumnado los conocimientos necesarios para poder llegar a cubrir las necesidades de los/as clientes/as, la cualificación que les permita adaptarse a los cambios que se producen en los ámbitos laboral y social, proporcionándoles destrezas para el manejo de las técnicas culinarias más innovadoras y originales, con formación tanto teórica como práctica que les proporcione alcanzar el conocimiento de los métodos y terminología más tradicionales y de las nuevas tendencias, y finalmente un perfeccionamiento en sus competencias que mejore su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adentrar al alumno/a en la problemática de esta acción a través de un recorrido por el proceso que sigue el producto desde que se compra hasta su presentación al cliente.
- Capacita al alumno/a para familiarizarse con la terminología aplicada en la cocina.
- Instruir a los participantes para que logren una especial presentación y decoración de aperitivos y canapés.
- Capacitar al alumno/a para la elaboración de canapés y aperitivos.

- Facultar al alumno/a para analizar los distintos tipos de condimentos que hay y cuáles deberán utilizarse en cada momento.
- Facilitar al trabajador/a los conocimientos necesarios para que él mismo haga innovaciones en esta materia ensayando modificaciones en cuanto a técnicas y formas de presentación y decoración.
- Dar a conocer al trabajador/a las distintas clases de salsas, cuáles son las más utilizadas y su elaboración.
- Enseñar al alumno todo lo relacionado con pescados, mariscos, carnes: clasificación, conservación, formas de cocción, salsas de acompañamiento y su posterior presentación en platos.
- Conseguir que el trabajador/a actualice sus conocimientos según las nuevas tendencias de los consumidores.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Tema 1. Introducción a la cocina (2 horas) 1.1. Historia (introducción) 1.2. La cocina moderna 1.3. A propósito de la profesión de cocinero
Tema 2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero (6 horas) 2.1. El circuito de los géneros en un establecimiento de hostelería 2.2. La compra 2.3. Las operaciones preliminares 2.4. Métodos de cocción 2.4.1. Análisis y principios de las diferentes cocciones 2.4.2. Las diferentes técnicas de cocción 2.5. La condimentación (sazonamiento, aromas y condimentos) 2.6. La presentación (el trinchado)
Tema 3. Vocabulario (2 horas) 3.1. Términos de cocina 3.2. Vocabulario de especias 3.3. Sazonamiento, aromas y condimentos 3.3.1. Hierbas y especias: definiciones
Tema 4. Aperitivos: tapas, pintxos o banderillas. Los canapés (2 horas) 4.1. Tapas, pintxos o banderillas 4.2. Los canapés 4.2.1. Los canapés fríos 4.2.2. Los canapés calientes
Tema 5. Sándwiches y bocadillos (3 horas) 5.1. Introducción 5.2. Los sándwiches 5.2.1. Tipos de sándwiches 5.3. Los bocadillos
Tema 6. Las ensaladas (4 horas) 6.1. Las ensaladas. Introducción 6.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas 6.3. El condimento en las ensaladas 6.4. Los aliños 6.5. Hortalizas más utilizadas en ensaladas 6.6. Ensaladas simples, compuestas y templadas
Tema 7. Fiambres y ahumados (2 horas) 7.1. Los fiambres 7.2. Pescados ahumados 7.2.1. Ahumado en frío y en caliente 7.2.2. El salmón ahumado 7.3. Carpaccio: carnes y pescados crudos en finas lonchas
Tema 8. Empanadas y empanadillas (2 horas) 8.1. Las empanadas: introducción 8.2. Las empanadillas
Tema 9. Quiches y tartas (2 horas) 9.1. Tartas 9.2. Quiches
Tema 10. Mousses y pasteles (2 horas) 10.1. Las mousses 10.2. Los pasteles
Tema 11. Terrinas y patés (2 horas) 11.1. Patés 11.2. Terrinas
Tema 12. Huevos y tortillas (4 horas) 12.1. Los huevos: introducción 12.1.1. Clasificación 12.1.2. Los huevos en la cocina 12.2. Algunas preparaciones de huevos 12.2.1. Duros 12.2.2. Huevos fritos 12.2.3. Huevos revueltos 12.3. Tortillas Tema 13. Pastas y pizzas (5 horas) 13.1. La pasta. Introducción 13.1.1. Diferentes tipos de pasta según su elaboración 13.1.2. Diferentes tipos de pasta según sus componentes 13.1.3. Diferentes tipos de pasta según su

forma y terminación 13.2. Cocción de la pasta 13.3. El queso y la pasta 13.4. Las pastas y sus salsas más habituales 13.5. Las pizzas
Tema 14. Cocktails (5 horas) 14.1. Introducción 14.2. Clasificación científica de los mariscos: moluscos, cefalópodos, crustáceos 14.3. Características a tener en cuenta para la compra de pescados y mariscos 14.4. Operaciones preliminares de los mariscos 14.5. Mariscos: diferentes sistemas de cocción 14.6. Salsas más utilizadas 14.7. Elaboración de pescados y mariscos 14.8. Los cocktails
Tema 15. Arroces y verduras (8 horas) 15.1. El arroz: introducción 15.1.1. Clasificación 15.1.2. El arroz como guarnición 15.1.3. El arroz y su cocción 15.2. Verduras y hortalizas: introducción 15.2.1. Clasificación de las verduras según su procedencia 15.2.2. Cómo comprar verduras y hortalizas 15.2.3. Conservación de verduras y hortalizas 15.2.4. Las verduras en la cocina
Tema 16. Las salsas más habituales en cafeterías y snacks-bar (18 horas) 16.1. Las salsas. Introducción 16.2. Los fondos de cocina 16.2.1. Fondo oscuro 16.2.2. Fondo blanco 16.2.3. Caldo de ave 16.2.4. Fondo de pescado 16.2.5. Glacé de ternera -ave-caza 16.3. Jugos y desglasados. Utilización y realización 16.4. Trabazones. Análisis y principios de los trabazones y las salsas 16.4.1. Trabazón con cereales y almidones 16.4.2. Trabazón con huevo 16.4.3. Trabazón con materias grasas 16.4.4. Trabazón con purés de verduras 16.5. Las grandes salsas o salsas base 16.5.1. El jugo ligado 16.5.2. Salsa bechamel y derivadas 16.5.3. Salsa velouté y derivadas 16.5.4. Salsa de tomate. Diferentes variantes 16.6. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas 16.6.1. Salsas emulsionadas 16.6.2. Salsa vinagreta 16.6.3. Salsa crema 16.7. Mantequillas 16.7.1. Mantequillas compuestas
Tema 17. El queso (3 horas) 17.1. El queso: introducción 17.2. Elaboración 17.3. Clasificación 17.4. Distintas variedades de quesos y sus características
Tema 18. Pastelería (3 horas) 18.1. Masas fermentadas 18.2. Hojaldre 18.3. Masas escaldadas. (Pasta choux)

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 191. REPOSTERIA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Actualmente, a todos los niveles de mercado, nos encontramos con sectores con alto nivel de competencia, entre los que nos competen se encuentra el de hostelería. En este contexto, las organizaciones se esfuerzan en obtener el máximo rendimiento de sus fortalezas y poder adaptarse a los nuevos cambios para ofrecer a el/la cliente/a los mejores servicios a todos los niveles. La posibilidad de emprender dentro de sectores muy específicos como el de la repostería, se basa en la adquisición de conocimientos y habilidades, que faciliten, tanto a los/as empresarios/as como a los/as empleados/as, desarrollar positivamente todas sus posibilidades.

Así esta acción formativa, Repostería, permite al alumnado ubicar la actividad repostera dentro del contexto de trabajo como empresa independiente o como departamento. Identificar las condiciones idóneas de los locales de repostería que se deben respetar en el trabajo diario de los obradores, y conocer y manejar las máquinas, utensilios, y demás instrumentos presentes en las empresas de pastelería.

El desarrollo de las capacidades de el/la alumno/a, favorecerá su crecimiento personal y profesional, permitiéndole adquirir nuevas habilidades y competencias profesionales, que se traducen en un aumento de las posibilidades de incorporación al mercado laboral.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Saber las características de las materias primas, y su uso más frecuente en pastelería tradicional.
- Distinguir cada tipo de masa culinaria, y saber su comportamiento, y características organolépticas, para usarla en la preparación más idónea.
- Preparar todos aquellos materiales, que sirven como preparaciones auxiliares en la mayoría de recetas de repostería, usándolas con criterio y de manera coherente.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

1.- La empresa o departamento de pastelería. (22 horas) - Descripción. - Los profesionales pasteleros. - Condiciones del local. - Desarrollo del trabajo. - Maquinaria necesaria para la actividad. - Utensilios. 2.- Materias primas. (8 horas) - En seco, deshidratadas, liofilizadas. - Materias líquidas, grasas y otras. 3.- Las masas. (26 horas) - Masas fermentadas. - Masas batidas. - Masa quebrada (pasta brisa). - Hojaldre. - Masas para freír. - Mousses. - Pastas. 4.- Preparaciones auxiliares. (19 horas) - Cremas. - Rellenos. - Baños. - Adornos. - Manipulación del azúcar.

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 192. SERVICIO DE CATERING: LOS APERITIVOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Mixta	TOTAL: 75 PRESENCIAL: 35 TELEFORMACIÓN: 40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Dentro del sector de la hostelería, cobra gran importancia, por ser tendencia actual, la organización de eventos tales como: congresos, reuniones, ferias y celebraciones particulares, que, en ocasiones, precisan un servicio de comidas externo, realizado a medida. En este punto entra en juego el Servicio de Catering, en el que se realizan todas las actividades relacionadas con la decoración del evento, servicio de mantelería, etc., en las instalaciones para el servicio, y, además se elaboran las distintas clases de menús ofertados, que pueden ser preparados o bien en una cocina externa, o bien en la cocina del lugar del evento, para que, posteriormente, sean servidos entre los/as comensales.

La acción formativa de Servicio de Catering: Los Aperitivos, pretende especializar a los/as trabajadores/as del sector, en una actividad propia del catering, como es la preparación de aperitivos, aportando valor añadido a las empresas hosteleras y permitiendo diversificar sus productos y servicios, además de atraer nuevos nichos de mercado.

Todo este proceso educativo, finalmente proporcionará al alumnado los conocimientos necesarios para poder llegar a cubrir las necesidades de los/as clientes/as, la cualificación que les permita adaptarse a los cambios que se producen en los ámbitos laboral y social, proporcionándoles destrezas para el manejo de las técnicas culinarias más innovadoras y originales, formación tanto teórica como práctica que les proporcione alcanzar el conocimiento de los métodos y terminología más tradicionales y de las nuevas tendencias, y finalmente un perfeccionamiento en sus competencias que mejore su inserción laboral y su carrera profesional.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Conocer la estructura de la empresa o departamento de catering, y la distribución de tareas entre sus profesionales.
- Instruir a los/as participantes en la forma en la que un catering se abastece, y qué departamentos, así como profesionales, participan en todo el proceso, diseñando, montando y estableciendo el instrumental y maquinaria necesarios, además de conocer su correcta utilización.
- Dotar a los/as alumnos/as de los conocimientos necesarios para elaborar aperitivos y canapés y que logren una especial presentación y decoración en los mismos, además de analizar los distintos tipos de condimentos que hay y cuáles deberán utilizar en cada momento, aprendiendo las distintas clases de salsas, cuáles son las más utilizadas y su procedimiento de elaboración.
- Adentrar a los/as trabajadores/as en el contexto de la cocina en línea fría, dentro de la restauración de colectividades, estudiando sus diferencias con respecto a otros sistemas de producción, y dando a conocer sus cualidades y modificaciones que acarrean en el trabajo diario.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados. A continuación se detalla la programación del curso realizando esta diferenciación:

1.- PRESENTACIÓN DEL CURSO.

En el primer día de clase presencial, el/la docente explicará detalladamente a los alumnos y las alumnas la metodología a seguir para el desarrollo de la acción formativa. Además, se les hará entrega del material didáctico correspondiente al curso. En cuanto a las horas que se imparten en teleformación, los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE

MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenido y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumnos/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online ha destinado para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a.

2. CONTENIDOS DEL CURSO.

Bloque I: Servicio de catering Tema 1.- Introducción (1 hora) 1.1. La actividad del catering 1.2. Organización de empresas de catering 1.3. La oferta 1.4. La comercialización Tema 2.- Preparación (2 horas) 2.1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering 2.2. Materiales y equipos de montaje en catering 2.3. Maquinaria y equipos básicos Tema 3.- Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering (2 horas) 3.1. Economato y bodega 3.2. Control de almacén 3.3. Formalización y traslado de solicitudes sencillas 3.4. Tipos de montaje de servicios de catering 3.5. Elaboraciones culinarias habituales en los servicios de catering Tema 4.- recepción y lavado de los servicios de catering (2 horas) 4.1. Lavado del material de catering 4.2. Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering

Bloque II: Preparación de aperitivos Tema 1. Introducción a la cocina (2 horas) 1.1. Historia (introducción) 1.2. La cocina moderna 1.3. A propósito de la profesión de cocinero Tema 2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero (2 horas) 2.1. El circuito de los géneros en un establecimiento de hostelería 2.2. La compra 2.3. Las operaciones preliminares 2.4. Métodos de cocción 2.4.1. Análisis y principios de las diferentes cocciones 2.4.2. Las diferentes técnicas de cocción 2.5. La condimentación (sazonamiento, aromas y condimentos) 2.6. La presentación (el trinchado) Tema 3. Vocabulario (2 horas) 3.1. Términos de cocina 3.2. Vocabulario de especias 3.3. Sazonamiento, aromas y condimentos 3.3.1. Hierbas y especias: definiciones Tema 4. Aperitivos: tapas, pintxos o banderillas. Los canapés (3 horas) 4.1. Tapas, pintxos o banderillas 4.2. Los canapés 4.2.1. Los canapés fríos 4.2.2. Los canapés calientes Tema 5. Sándwiches y bocadillos (3 horas) 5.1. Introducción 5.2. Los sándwiches 5.2.1. Tipos de sándwiches 5.3. Los bocadillos Tema 6. Las ensaladas (3 horas) 6.1. Las ensaladas. Introducción 6.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas 6.3. El condimento en las ensaladas 6.4. Los aliños 6.5. Hortalizas más utilizadas en ensaladas 6.6. Ensaladas simples, compuestas y templadas Tema 7. Fiambres y ahumados (3 horas) 7.1. Los fiambres 7.2. Pescados ahumados 7.2.1. Ahumado en frío y en caliente 7.2.2. El salmón ahumado 7.3. Carpaccios: carnes y pescados crudos en finas lonchas Tema 8. Empanadas y empanadillas (3 horas) 8.1. Las empanadas: introducción 8.2. Las empanadillas Tema 9. Quiches y tartas (3 horas) 9.1. Tartas 9.2. Quichés Tema 10. Mousses y pasteles (3 horas) 10.1. Las mousses 10.2. Los pasteles Tema 11. Terrinas y patés (3 horas) 11.1. Patés 11.2. Terrinas Tema 12. Huevos y tortillas (3 horas) 12.1. Los huevos: introducción 12.1.1. Clasificación 12.1.2. Los huevos en la cocina 12.2. Algunas preparaciones de huevos 12.2.1. Duros 12.2.2. Huevos fritos 12.2.3. Huevos revueltos 12.3. Tortillas Tema 13. Pastas y pizzas (3 horas) 13.1. La pasta. Introducción 13.1.1. Diferentes tipos de pasta según su elaboración 13.1.2. Diferentes tipos de pasta según sus componentes 13.1.3. Diferentes tipos de pasta según su forma y terminación 13.2. Cocción de la pasta 13.3. El queso y la pasta 13.4. Las pastas y sus salsas más habituales 13.5. Las pizzas Tema 14. Cocktails (3 horas) 14.1. Introducción 14.2. Clasificación científica de los mariscos: moluscos, cefalópodos, crustáceos 14.3. Características a tener en cuenta para la compra de pescados y mariscos 14.4. Operaciones preliminares de los mariscos 14.5. Mariscos: diferentes sistemas de cocción 14.6. Salsas más utilizadas 14.7. Elaboración de pescados y mariscos 14.8. Los cocktails Tema 15. Arroces y verduras (3 horas) 15.1. El arroz: introducción 15.1.1. Clasificación 15.1.2. El arroz como guarnición 15.1.3. El arroz y su cocción 15.2. Verduras y hortalizas: introducción 15.2.1. Clasificación de las verduras según su procedencia 15.2.2. Cómo comprar verduras y hortalizas 15.2.3. Conservación de verduras y hortalizas 15.2.4. Las verduras en la cocina Tema 16. Las salsas más habituales en cafeterías y snacks-bar (6 horas) 16.1. Las salsas. Introducción 16.2. Los fondos de cocina 16.2.1. Fondo oscuro 16.2.2. Fondo blanco 16.2.3. Caldo de ave 16.2.4. Fondo de pescado 16.2.5. Glacé de ternera -ave-caza 16.3. Jugos y desglasados. Utilización y realización 16.4. Trabazones. Análisis y principios de los trabazones y las salsas 16.4.1. Trabazón con cereales y almidones 16.4.2. Trabazón con huevo 16.4.3. Trabazón con materias grasas 16.4.4. Trabazón con purés de verduras 16.5. Las grandes salsas o salsas base 16.5.1. El jugo ligado 16.5.2. Salsa bechamel y derivadas 16.5.3. Salsa velouté y derivadas 16.5.4. Salsa de tomate. Diferentes variantes 16.6. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas 16.6.1. Salsas emulsionadas 16.6.2. Salsa vinagreta 16.6.3. Salsa crema 16.7. Mantequillas 16.7.1. Mantequillas compuestas Tema 17. El queso (2 horas) 17.1. El queso: introducción 17.2. Elaboración 17.3. Clasificación 17.4. Distintas variedades de quesos y sus características Tema 18. Pastelería (3 horas) 18.1. Masas fermentadas 18.2. Hojaldre 18.3. Masas escaldadas. (pasta-choux)

Bloque III: Cocina en línea fría Tema 1.- Introducción (3 horas) 1.1. El sistema de línea fría completa (lfc) 1.2. La implantación de lfc 1.3. Profesionales y entidades que participan en el proceso Tema 2.- Organización del trabajo en una cocina en lfc (3 horas) 2.1. División arquitectónica de una cocina central en lfc 2.2. Normativa vigente en materia de seguridad alimentaria 2.3. La figura del bromatólogo. 2.4. El personal de cocina Tema 3.- El sistema de producción (línea fría completa) (3 horas) 3.1. Las instalaciones 3.2. Técnicas y tecnologías de equipamiento Tema 4.- Seguridad e higiene (3 horas) Tema 4.1. Normativa 4.2. Sistema APPCC. Implantación y aplicación. Tema 5.- Calidad en la empresa alimentaria (3 horas) 5.1. Concepto de calidad 5.2. Definiciones. 5.3. La calidad en la empresa alimentaria

3.- REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN.

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso en el Centro de Formación Online. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, a la finalización del mismo. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno.

4.- DESPEDIDA Y CIERRE.

A la finalización del curso, el/la docente expondrá las ideas más importantes y conclusiones de la materia impartida. Además, se informará a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado. Por otro lado, el/la tutor/a-formador/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas y llevar a cabo una valoración del curso.

Acción 202. ELABORACION DE MENUS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN COMEDORES ESCOLARES

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	30	SI	NO

OBJETIVOS

Dotar a los participantes de los conocimientos teóricos y prácticos sobre los diferentes tipos de dietas para fomentar una alimentación sana y equilibrada que favorezca la salud, el crecimiento y el desarrollo de los niños.

PROGRAMA

MÓDULOS:

MÓDULO 1.- ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (10 HORAS) MÓDULO 2.- BROMATOLOGÍA BÁSICA (10 HORAS) MÓDULO 3.- RECOMENDACIONES DIETÉTICAS PARA GRUPOS ESPECIALES (10 HORAS) CONTENIDOS DE LOS MÓDULOS

MÓDULO 1.- ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (10 HORAS) CONTENIDOS TEÓRICOS • Alimentación y nutrición: conceptos. Definición y distintas formas de clasificación de los alimentos. • Principios de nutrición: conceptos de hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas y minerales. • Menús. Concepto. Tipos. Combinación de platos. • Dieta. Concepto. Tipos. • Balance energético o las calorías. Contenido calórico de los distintos elementos. • Necesidades nutricionales: la pirámide nutricional PRÁCTICAS (6 horas) • Diferenciar los distintos tipos de dietas y regímenes alimenticios • Confeccionar la pirámide de una alimentación sana. • Diseñar dietas. • Confeccionar menús equilibrados nutricionalmente. • Proponer distintos platos controlando el aporte calórico.

MÓDULO 2.- BROMATOLOGÍA BÁSICA (10 HORAS) CONTENIDOS TEÓRICOS • Introducción al APPCC • Microbiología y toxicología alimentaria básicas • Análisis de riesgos alimentarios potenciales • Determinación de puntos críticos • Normas básicas de higiene personal y en la manipulación • Las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) • La conservación y el tratamiento culinario de alimentos PRÁCTICAS (6 horas) • Manejo de ejemplos de GPCH • Creación en grupos de borradores de GPCH para las empresas de los alumnos • Determinación de errores actuales de manipulación y conservación propios

MÓDULO 3.- RECOMENDACIONES DIETÉTICAS PARA GRUPOS ESPECIALES (10 HORAS) CONTENIDOS TEÓRICOS • Intolerancias y alergias • Intolerancia al gluten, la enfermedad celíaca • Intolerancia a proteínas lácteas

• Otras intolerancias • Hipercolesteremia y obesidad infantil: problemas emergentes • Diabetes PRACTICAS (6 horas) • Confección de menús para diferentes casos

Acción 204. COCINA BÁSICA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	20	SI	NO

OBJETIVOS

• Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos
• Preelaborar y conservar toda clase de alimentos
• Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
• Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales
• Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

PROGRAMA

• Definir ofertas sencillas de repostería de modo que resulten atractivas, equilibradas y adecuadas para los clientes.
• Comprobar el grado de calidad de las materias primas, para que el producto ofrecido tenga el nivel de calidad que espera el cliente y se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.
• Solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.
• Controlar consumos, según las normas establecidas, de modo que se puedan determinar los costes de las bebidas y alimentos empleados.
• Preparar y almacenar en crudo vegetales de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.
• Preparar y almacenar en crudo pescados, mariscos, aves y caza de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.
• Despiezar canales, preparando y almacenando en crudo sus piezas, de modo que resulten aptas para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.
• Conservar y envasar géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.
• Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en la elaboración o acompañamiento de platos.
• Preparar y presentar elaboraciones culinarias elementales de acuerdo con la definición del producto y las técnicas básicas de elaboración
• Preparar y presentar elaboraciones culinarias complejas, de acuerdo con la definición del producto, las técnicas básicas de preparación y un elevado estándar de calidad.
• Preparar y presentar diferentes tipos de platos de las cocinas regional, nacional e internacional, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento
• Diseñar y realizar decoraciones culinarias para todo tipo de expositores y servicios, y asistir en el montaje de dichos expositores.
• Aplicar y controlar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.
• Mantener y controlar las áreas de trabajo y las instalaciones del establecimiento de hostelería y en particular de preparación y servicio de alimentos y bebidas dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y por la normativa vigente.
• Realizar la limpieza y controlar el buen estado de equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea más seguro.
• Conducir y realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de hostelería, respetando las normas de protección ambiental.
• Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y ambientales. • Valorar la importancia del agua y de la energía y realizar un uso eficiente en las actividades

Acción 214. COCINA BÁSICA PARA PROFESIONALES DEL SECTOR

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	40	SI	NO

OBJETIVOS

. El/la alumno/a será capaz de elaborar platos y menús según las necesidades y características de los clientes, teniendo en cuenta los sistemas, procedimientos y normas para lograr los objetivos de rentabilidad y calidad

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

• Que el/la alumno/a adquiera las habilidades y técnicas necesarias para crear nuevos platos con características originales y personales, aplicando creatividad y originalidad.
• Que el/la alumno/a adquiera conceptos innovadores para la combinación de productos alimenticios y sea capaz de crear nuevos sabores y colores.
• Que sea capaz de analizar la importancia del papel nutricional de diferentes elaboraciones.
• Elaborar menús basados en la estacionalidad de los productos y el control y almacén de los mismos.

PROGRAMA

• Chupa-chups y jamoncitos de pollo • Los papillotes • Un buen fumet • El braseado • Y el salteado • Emplatado y presentación de platos • Decoraciones con verduras y torneados • Conservas caseras • Deshidratación • El adobo • El escabeche • El encurtido • El confitado • Salsas base calientes y frías • Salsas derivadas • Elaboración de mantequillas y Tipos de mantequillas compuestas • Aceites compuestos • Aceites infusionados • Los arroces

Acción 216. ASESORAMIENTO, VENTA Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS.

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de:

- Vender servicios y productos turísticos, desarrollando las gestiones necesarias por parte de las agencias de viajes o entidades correspondientes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel informativo, deberá:

- Analizar la distribución turística y las entidades y medios que la configuran, estimando su evolución e incidencia de las nuevas tecnologías.
- Analizar las relaciones comerciales de las agencias de viajes y tour operadores con los diferentes proveedores de servicios turísticos.
- Analizar los procesos de información, asesoramiento y venta.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:

- Desarrollar los procesos de ventas y reservas de transportes, viajes combinados, excursiones y traslados.
- Desarrollar acciones promocionales aplicables en agencias de viajes y describir y aplicar técnicas de promoción de ventas y de negociación

PROGRAMA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DISTRIBUCIÓN TURÍSTICA (3 horas) CONTENIDOS TEÓRICOS (3 horas) 1.1. Concepto de distribución de servicios. (30 minutos) 1.2. Las agencias de viajes. (30 minutos) 1.3. Normativas y reglamentos reguladores de la actividad de las agencias de viajes. (30 minutos) 1.4. Las centrales de reservas. (30 minutos) 1.5. Análisis de la distribución turística en el mercado nacional e internacional. (30 minutos) 1.6. Análisis de las motivaciones turísticas y de los productos turísticos derivado. (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA VENTA DE ALOJAMIENTO (5 horas: 4 horas y 30 minutos de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (4 horas y 30 minutos) 2.1. Relaciones entre las empresas de alojamiento y las agencias de viajes (1 hora) 2.2. Fuentes informativas de la oferta de alojamiento (30 minutos) 2.3. Reservas directas e indirectas (1 hora) 2.4. Tipos de tarifas y condiciones de aplicación. (1 hora) 2.5. Bonos de alojamiento (30 minutos) 2.6. Principales proveedores de alojamiento (30 minutos) CONTENIDOS PRÁCTICOS (30 minutos) 2.7. Realizar las gestiones necesarias para la reserva de un alojamiento. (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA VENTA DE TRANSPORTE (4 horas: 3 horas de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (3 horas) 3.1. El transporte aéreo regular y transporte aéreo chárter. (1 hora) 3.2. El transporte por carretera regular. (1 hora) 3.3. El transporte marítimo regular y transporte marítimo chárter. (1 hora) CONTENIDOS PRÁCTICOS (1 hora) 3.4. Realizar las gestiones que son necesarias para la venta de los distintos tipos de transporte. (1 hora)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA VENTA DE VIAJES COMBINADOS (4 horas: 3 horas de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (3 horas) 4.1. El producto turístico integrado. (1 hora) 4.2. Relaciones entre tour-operadores y agencias de viajes minoristas. (30 minutos) 4.3. Procedimientos de reservas. (1 hora) 4.4. Principales tour-operadores nacionales e internacionales. (30 minutos) CONTENIDOS PRÁCTICOS (1 hora) 4.5. Gestión de una venta de un viaje combinado. (1 hora)

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OTRAS VENTAS Y SERVICIOS DE LAS AGENCIAS DE VIAJES (6 horas de contenidos teóricos) CONTENIDOS TEÓRICOS (6 horas) 5.1. La venta de autos de alquiler. (1 hora) 5.2. La venta de seguros de viaje y contratos de asistencia en viaje. (1 hora) 5.3. La venta de excursiones. (1 hora) 5.4. Información sobre requisitos a los viajeros internacionales. (1 hora) 5.5. Gestión de visados y otra documentación requerida para los viajes. (1 hora) 5.6. Aplicación de cargos por gestión (1 hora)

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL MARKETING Y LA PROMOCIÓN DE VENTAS EN LAS ENTIDADES DE DISTRIBUCIÓN TURÍSTICA. (8 horas: 7 horas de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (7 horas) 6.1. Concepto de Marketing. (1 hora) 6.2. Segmentación del mercado. (1 hora) 6.3. El Marketing Mix. (1 hora) 6.4. El Plan de Marketing. (1 hora) 6.5. Marketing directo. (1 hora) 6.6. Planes de promoción de ventas. (1 hora) 6.7. El merchandising. (1 hora) CONTENIDOS PRÁCTICOS (1 hora) 6.8. Elaborar el planteamiento básico de un plan de marketing. (1 hora)

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INTERNET COMO CANAL DE DISTRIBUCIÓN TURÍSTICA (5 horas de contenidos teóricos) CONTENIDOS TEÓRICOS (5 horas) 7.1. Las agencias de viajes virtuales (1 hora) 7.2. Las relaciones comerciales a través de Internet: (B2B, B2C, B2A) (1 hora) 7.3. Modelos de distribución turística a través de Internet. (1 hora) 7.4. Servidores online (1 hora) 7.5. Coste y rentabilidad de la distribución turística on-line. (1 hora)

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PÁGINAS WEB DE DISTRIBUCIÓN TURÍSTICA Y PORTALES TURÍSTICOS (5 horas: 4 horas de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (4 horas) 8.1. El internauta como turista potencial y real. (1 hora) 8.2. Criterios comerciales en el diseño comercial de sitios de distribución turística (1 hora) 8.3. Medios de pago en Internet (1 hora) 8.4. Conflictos y reclamaciones on line de clientes (1 hora) CONTENIDOS PRÁCTICOS (1 hora) 8.5. Gestión de una reclamación de cliente. (1 hora)

Acción 217. REPOSTERÍA PARA PROFESIONALES DEL SECTOR.

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	20	SI	NO

OBJETIVOS

-Entender el argot profesional para su posterior utilización tanto en términos como en técnicas empleadas en la cocina dulce.
-Conocer las divisiones de un obrador, así como sus cometidos, utensilios y herramientas derivadas de la actividad.
-Realizar una correcta distribución del trabajo, orden y buena administración en el obrador. - Elaborar correctamente las masas, pastas, cremas, etc y sus posteriores utilizaciones.
-Realizar coulis, gelatinas, esponjas espumas, nubes, para su posterior utilización en confección de pasteles y derivados.
-Utilizar correctamente los géneros, tanto en su preelaboración, técnica y confección de postres.
-Conservar correctamente los géneros con los diferentes métodos de conservación.
-Conocer nuevas técnicas de conservación, y elaboración en la cocina dulce.

-Utilizar maquinaria de nueva generación, Wok, Sifón, Paco-jet, Horno de vapor para la realización de postres.
-Elaborar un amplio recetario de repostería de la Gastronomía Española.
-Dominio del robot Thermomix, Kitchen Aid, Kenwood.

PROGRAMA

Cualidades del repostero o pastelero. .Sentido de la responsabilidad. .Aseo personal e higiene. .Ademanes correctos. .Compañerismo. .Espíritu creador. RECETARIO: Pate sucrée Masa quebrada. (Pate sablée) Crema pastelera Tarta de kiwis. Gelatina de kiwis. Sablée de fruta. Petit-fours. Hojaldre Crema inglesa Mil hojas de chocolate. Cestita de manzana. Bresane. Petir-fours. Palmeras Pasta brisa. (Pate brisée) Salada o azucarada Gateau Basque. Crêpes. Pate a choux Crema frangipane Petit-choux. Profiteroles. Buñuelos. Pastas y Petit-fours Tejas Canutillos Tulipas Macarons Bizcocho genovés. -Tarta chajá Merengue Italiano Merengue ordinario Brazo de gitano.- Brazo relleno de nata, trufa o crema Postres helados. Crema. Fruta. Nata Parfait de chocolate Mousse de chocolate Mousse de nuez

Acción 218. AUTOESTIMA E INTELIGENCIA EMOCIONAL PARA CAMARERAS DE PISO.

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	8	NO	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de: - Descubrir la imagen que tiene de sí mismo para tomar conciencia de los propios sentimientos y ser capaz de actuar para controlar los distintos estados emocionales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá: - Comprender cuáles son las motivaciones, cómo trabajan y la mejor forma de cooperar con ellas. - Potenciar la capacidad de relación, comunicación, escucha activa e influencia. Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de: - Desarrollar las habilidades sociales y un modelo de referencia acorde con los objetivos y metas. Al finalizar el curso el alumno, a nivel actitudinal, será capaz de: - Contribuir a la mejora del ambiente laboral.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa: CONTENIDOS TEÓRICOS (7 horas)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DESARROLLO PERSONAL Y AUTOESTIMA. (2 horas)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. AUTONOMÍA E INDEPENDENCIA. (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASERTIVIDAD Y EMPATÍA. (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LOS CONFLICTOS PERSONALES E INTERPERSONALES. (2 horas)

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LAS EMOCIONES, LOS PENSAMIENTO Y LAS CREENCIAS. (2 horas)

CONTENIDOS PRÁCTICOS (1 hora) - Role Playing de técnicas de comunicación. La programación podrá verse modificada en función de las necesidades formativas de los participantes.

Acción 219. COCINA AL VACÍO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	20	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso en, términos generales, el alumno será capaz de:

- Conocer los procesos para la realización de una cocina al vacio satisfactoria y garantizada en todas sus medidas higiénicas, procurando sacar todo el provecho y la rentabilidad de la aplicación y buen desarrollo de la técnica del vacio

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel informativo, deberá:

- Entender el funcionamiento de la técnica del vacío para poder ampliar los conocimientos y posibilidades a la hora de cocinar.
- Conocer las principales técnicas de conservación al vacío para alargar la durabilidad de las distintas preparaciones.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al nivel metodológico, será capaz de:

- Realizar técnicas de cocina al vacío para conseguir una mejor organización del tiempo y los recursos dentro de la empresa.
- Utilizar adecuadamente la maquinaria y sus componentes.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

COCINA AL VACÍO (20 horas: 13 horas de contenidos teóricos y 7 horas de contenidos prácticos)

CONTENIDOS TEÓRICOS (13 horas)
1.1. Introducción al vacío. (1 hora)
1.2. Definición de cocina al vacío. (1 hora)
1.3. La conservación al vacío. (2 horas)
1.4. Técnicas y tipos de cocción al vacío. (4 horas)
1.5. Temperaturas exactas de cocción para cada producto. (2 horas)
1.6. Maquinaria para envasado, componentes básicos. (2 horas)
1.7. Normas higiénico-sanitarias. (1 hora)

CONTENIDOS PRÁCTICOS (7 horas)
1.8. Prácticas de cocción al vacío por grupos de alimentos. (5 horas)
1.9. Prácticas de envasado. (2 horas)

Acción 220. CORTE DE JAMÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	20	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso en, términos generales, el alumno será capaz de:
- Conocer las distintas denominaciones de origen del jamón en España y el arte del corte, obteniendo así una especialización en su actividad.
- Llevar a cabo un corte de jamón adecuado así como la presentación del mismo, ofreciendo así un servicio de calidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel informativo, deberá:
- Conocer la historia y evolución del jamón y sus distintas denominaciones de calidad.
- Identificar cuál es el proceso de elaboración, curación y maduración, y la forma más correcta de conservar el jamón.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al nivel metodológico, será capaz de:
- Realizar correctamente el corte del jamón y presentarlo.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL MUNDO IBÉRICO (3 horas de contenidos teóricos)
Tema 1. Historia. (1 HORA) CONTENIDOS TEÓRICOS (1 HORA) 1.1. Historia del mundo ibérico. (1 HORA)
Tema 2. El mundo ibérico (2 HORAS) CONTENIDOS TEÓRICOS (2 HORAS) 2.1. La Dehesa (30 minutos) 2.2. El cerdo (1 HORA y 30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROCESO DE ELABORACIÓN (7 horas: 6 horas y 30 minutos de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos)
Tema 1. Procesos de elaboración. (5 HORAS y 30 MINUTOS) CONTENIDOS TEÓRICOS (5 HORAS) 1.1. El salado y el asentamiento (2 horas). 1.2. El secadero (1 hora y 30 minutos). 1.3. La Bodega (1 hora y 30 minutos). CONTENIDOS PRÁCTICOS (30 MINUTOS) 1.4. Visualización de un vídeo en el que se mostrarán las técnicas de salado, secado y curado en bodega del jamón y posterior análisis de dichas técnicas (30 minutos).
Tema 2. El jamón y sus categorías (1 HORA Y 30 MINUTOS) CONTENIDOS TEÓRICOS (1 HORA Y 30 MINUTOS) 2.1. Categorías del jamón (1 hora). 2.2. Categorías más importantes (30 minutos).

UNIDAD 3. EL CORTE (10 horas: contenidos teóricos 6 horas, contenidos prácticos 4 horas)
Tema 1. Utensilios (30 MINUTOS) CONTENIDOS TEÓRICOS (30 MINUTOS) 1.1. Clases de utensilios. (30 minutos)
Tema 2. El corte (7 HORAS) CONTENIDOS TEÓRICOS (3 HORAS) 2.1. El corte. Consejos generales. (3 horas) CONTENIDOS PRÁCTICOS (4 HORAS) 2.2. Puesta en práctica de los contenidos teóricos del tema 1 y 2 de esta unidad a través de ejercicios como fijación de la pieza en el jamonero, limpieza de la pieza previa al corte, el corte,… (4 horas)
Tema 3. La paleta y su corte (1 HORA Y 30 MINUTOS) CONTENIDOS TEÓRICOS (1 HORA Y 30 MINUTOS) 3.1. La paleta (30 minutos) 3.2. Corte de la paleta (1 hora)
Tema 4. Cala y Cata (1 HORA) CONTENIDOS TEÓRICOS (1 HORA) 4.1. La Cala (30 minutos). 4.2. La Cata (30 minutos).

Acción 222. CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS.

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	30	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso en, términos generales, el alumno será capaz de:
- Manejar los conocimientos y estrategias esenciales para diseñar cartas y elaborar menús en función de las distintas variables que se deben tener en cuenta.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel informativo, deberá:
- Conocer y diferenciar los distintos tipos de empresas de restauración.
- Identificar la mejor estrategia para la presentación, diseño e imagen en la creación de cartas.

- Dominar la Ingeniería de menús: popularidad y rentabilidad.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al nivel metodológico, será capaz de:
- Realizar correctamente una política de precios.
- Elaborar planificaciones diarias y semanales para la confección de menús.
- Realizar una carta sencilla para una empresa de restauración.
- Realizar una carta sencilla de vinos acorde a los distintos tipos de menús.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DE RESTAURACIÓN (3 horas: 2 horas y 30 minutos de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (2 horas y 30 minutos)
1.1. Diferentes tipos de empresas de restauración (1 hora) 1.2. La oferta dependiendo de la ubicación geográfica (1 hora y 30 minutos) CONTENIDOS PRÁCTICOS (30 minutos) 1.3. Distinguir las diferencias entre tipos de restaurantes y bares. (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS (10 horas: 8 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (8 horas)
2.1. El concepto gastronómico (30 minutos) 2.2. Diseño e imagen de la carta (1 hora) 2.3. Pasos para la elaboración de la carta (1 hora) 2.4. El equilibrio entre platos (1 hora) 2.5. La composición de menús, dietas equilibradas (2 horas) 2.6. Planificación de menús semanales y menús diarios. (1 hora y 30 minutos) 2.7. Aprovechamiento de productos. (1 hora) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) 2.5. Practicar técnicas sencillas de creación de cartas y menús. (1 hora) 2.6. Aprender a adaptar cartas a diferentes conceptos gastronómicos. (1 hora)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CREACIÓN DE CARTAS DE VINOS Y MENÚS ESPECIALES. (8 horas: 4 horas de contenidos teóricos y 3 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (5 horas)
3.1. Clasificación de las principales D.O. españoles e internacionales (1 hora) 3.2. Composición de una carta sencilla de vinos. (1 hora y 30 minutos) 3.3. Adaptación de la carta de vinos al concepto del menú. (1 hora) 3.4. Elaboración de menús especiales para eventos. (1 hora y 30 minutos) CONTENIDOS PRÁCTICOS (3 horas) 3.1. Elaborar una carta de vinos sencilla y novedosa. (1 hora) 3.2. Adaptar la carta de vinos a diferentes ofertas gastronómicas. (1 hora) 3.3 Elaboración práctica de menús para eventos y menús concertados. (1 hora)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRATEGIAS PARA LA CREACIÓN DE UNA POLÍTICA DE PRECIOS (6 horas: 4 horas y 30 minutos de contenidos teóricos y 1 hora y 30 minutos de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (4 horas y 30 minutos)
4.1. Fijación del precio de venta (1 hora) 4.2. Los costes (1 hora) 4.3. Determinación de los costes (1 hora) 4.4. Valor del producto en los clientes. (45 minutos) 4.5. La competencia. (45 minutos) CONTENIDOS PRÁCTICOS (1 hora y 30 minutos) 4.6. Determinación de los precios de venta de los productos de una carta en función de las variables a tener en cuenta. (1 hora y 30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INGENIERÍA DE MENÚS: POPULARIDAD Y RENTABILIDAD (3 horas de contenidos teóricos) CONTENIDOS TEÓRICOS (3 horas)
5.1. Menú Engineering. Popularidad y Rentabilidad de los platos (1 hora) 5.2. Escandallo o rendimiento de un producto (1 hora) 5.3. El neuromárketing. (1 hora)

Acción 223. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN COCINA HOSPITALARIA.

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	40	SI	NO

OBJETIVOS

- Diferenciar las características de las dietas terapéuticas más comunes en clínica respecto a la dieta basal para su aplicación en el ámbito laboral.
- Identificar los nutrientes de los alimentos y sus principales funciones en el organismo.
- Diferenciar las características de cada grupo de alimentos.
- Adecuar los alimentos, las técnicas culinarias, las guarniciones, etc., a distintas dietas terapéuticas.

– Analizar y elaborar unificación de menús en distintas patologías.

PROGRAMA

1. Nutrientes y grupos de alimentos 1.1 Grupos de alimentos: Cereales y derivados Frutas y verduras Lácteos y derivados Legumbres y frutos secos Carnes, pescados y huevos Aceites, grasas, embutidos y bollería industrial. 1.2 Nutrientes, funciones y enfermedades relacionadas: Hidratos de carbono (simples y complejos) Proteínas (animales y vegetales) Grasas (animales y vegetales) Vitaminas y minerales Fibra y agua 1.3 Etiquetas de alimentos: Información obligatoria. Información de la etiqueta nutricional

2. Dieta equilibrada y elaboración de menú basal 2.1 Definición y características de la dieta equilibrada. 2.2 Elaboración de menús basales: Plantillas, listas de platos y calendarios de menús basales equilibrados.

3. Dietas terapeúticas 3.1 Clasificación de las patologías más frecuentes en el ámbito hospitalario. 3.2 Progresión de la dieta hospitalaria: líquida, semilíquida, blanda, etc. 3.3 Guía de alimentos y tecnologías culinarias adaptadas a cada patología. 3.4 Elaboración y unificación de menús terapeúticos Página 3 de 3 AREA: SANIDAD CURSO: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN COCINA HOSPITALARIA

4. Manipulación e higiene en la elaboración de los platos 4. Manipulación e higiene en la elaboración de platos

Acción 224. BÁSICO DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES SOLARES FOTOVOLTÁICAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	16	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de: - Realizar las operaciones de mantenimiento y reparación de instalaciones solares fotovoltaicas, cumpliendo la reglamentación vigente y en condiciones de seguridad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:

- Adquirir los conceptos esenciales de Electrotecnia.
- Conocer todos los elementos, redes y controles asociados a las instalaciones fotovoltaicas.
- Adquirir los conceptos esenciales para realizar el desmontaje de una instalación adecuadamente.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:

- Saber realizar la instalación, montaje y desmontaje de todos los elementos, redes y controles asociados a las instalaciones fotovoltaicas.
- Regular y realizar el mantenimiento de todos los elementos, redes y controles asociados a las instalaciones fotovoltaicas.
- Realizar la interpretación de planos y esquemas de instalaciones fotovoltaicas, de acuerdo con los reglamentos y normas de calidad y seguridad.

Al finalizar el curso el alumno, a nivel actitudinal, será capaz de: promover las actitudes y comportamientos seguros.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REPLANTEO DE INSTALACIONES SOLARES FOTOVOLTAICAS (5 horas: 3 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (3 horas)
Tema 1. Electrotecnia (1 hora)

Tema 2. Replanteo y funcionamiento de las instalaciones solares fotovoltaicas (2 horas) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 hora) - Desarrollo de un replanteo básico de instalaciones solares fotovoltaicas. (2 horas)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MONTAJE DE INSTALACIONES SOLARES FOTOVOLTAICAS (7 horas: 5 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (5 horas)
Tema 1. Prevención de riesgos profesionales y seguridad en el montaje de instalaciones solares (1 hora)
Tema 2. Montaje mecánico en instalaciones solares fotovoltaicas (2 hora)
Tema 3. Montaje eléctrico y electrónico en instalaciones solares fotovoltaicas (2 hora) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 horas) - Plantear los pasos a seguir para realizar un montaje mecánico y un montaje eléctrico de instalaciones solares fotovoltaicas. (2 horas)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES SOLARES FOTOVOLTAICAS (4 horas de contenidos teóricos)

Acción 226. BÁSICO DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN EN FONTANERÍA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	16	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de: - Realizar, bajo supervisión, la instalación de tuberías, abriendo rozas, manual y mecánicamente, preparando, cortando y uniendo tubos de diferentes tipos de materiales, según el tipo de instalación a montar, y montar o desmontar aparatos sanitarios, de uso doméstico, en las condiciones adecuadas de calidad y seguridad, de acuerdo a las normas establecidas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:

- Realizar la instalación de tuberías para la conducción de agua.
- Realizar operaciones básicas de instalación y mantenimiento de aparatos sanitarios, de uso doméstico.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:

- Realizar el mecanizado y unión en las instalaciones de agua.
- Realizar conducciones de agua.
- Realizar operaciones básicas de instalación de sanitarios de uso doméstico.

Al finalizar el curso el alumno, a nivel actitudinal, será capaz de:

- Promover las actitudes y comportamientos seguros.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MECANIZADO Y UNIÓN EN LAS INSTALACIONES DE AGUA (4 HORAS: 4 horas de contenidos teóricos)

Tema 1. Realizar la instalación de tuberías para la conducción de agua (4 HORAS: 4 horas de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (4 horas) 1. Sistema métrico decimal y su equivalencia con pulgadas. Herramientas de medición: flexómetro, calibre, etc. 2. Conceptos básicos sobre las características físicas de los materiales existentes para el suministro de agua sanitaria y evacuación (acero galvanizado, cobre, plásticos, etc.) y para la conducción y evacuación de aguas pluviales (PVC, cobre, cinc), así como sus métodos de unión. 3. Herramientas específicas de fontanería: manejo, mantenimiento y almacenaje. 4. Materiales de estanqueidad: goma, teflón, estopa, minio, pastas, juntas, etc. 5. Calorifugado de tubería y aparatos: fundamentos, técnicas y materiales. 6. Tipos de tuberías

utilizadas en fontanería: acero, cobre, PVC, polipropileno, etc. 7. Elementos para uniones mecánicas (bridas, racores, etc.). 8. Técnicas básicas de soldadura de tubería de cobre (blanda y fuerte). 9. Técnicas básicas de uniones roscadas de tuberías. 10. Técnicas de unión de tubería de PVC, polipropileno, etc. 11. Sistemas y medios de protección ante la corrosión e incrustaciones: protección catódica, incrustaciones de cal. 12. Nivelado. Fundamentos. Técnicas básicas. 13. Sistemas de sujeción de conducciones de agua. 14. Sistemas, medios y técnicas de prevención y protección.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONDUCCIONES PARA AGUA (4 HORAS: 2 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos)

Tema 1. Realizar la instalación de tuberías para la conducción de agua (4 HORAS: 2 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (2 horas) 1. Sistema métrico decimal y su equivalencia con pulgadas. Herramientas de medición: flexómetro, calibre, etc. 2. Conceptos básicos de dibujo técnico (croquis a mano alzada, planta, perspectiva isométrica, escalas, acotado). 3. Simbología propia de las instalaciones de agua. 4. Herramientas específicas de fontanería: manejo, mantenimiento y almacenaje. 5. Nociones básicas teórico-prácticas sobre técnicas verticales. 6. Conceptos básicos sobre las características físicas de los materiales existentes para el suministro de agua sanitaria (acero galvanizado, cobre, plásticos, etc.) y para la conducción y evacuación de aguas pluviales (PVC, cobre, cinc). 7. Sistemas y medios de protección ante la corrosión e incrustaciones: protección catódica, incrustaciones de cal. 8. Sistemas de sujeción. 9. Tipos de tuberías utilizadas en fontanería: acero, cobre, PVC, polipropileno, etc. 10. Diámetros normalizados de tuberías empleadas en fontanería. 11. Técnicas básicas de soldadura de tubería de cobre (blanda y fuerte). 12. Técnicas básicas de uniones roscadas de tuberías. 13. Técnicas de unión de tuberías de PVC, polipropileno, etc. 14. Elementos para uniones mecánicas (bridas, racores, etc.). 15. Materiales de estanqueidad: goma, teflón, estopa, minio, pastas, juntas. 16. Grifería de fontanería y complementos. 17. Instalaciones interiores de agua sanitaria (partes, caudales mínimos, clasificación de suministros, coeficientes de simultaneidad, elementos, etc.). 18. Equipos de almacenamiento y distribución de agua (depósitos, bombas, grupos de elevación, etc.). 19. Elementos de las diferentes instalaciones de desagüe con sus peculiaridades (para viviendas, instalaciones generales, arquetas, colectores, sifones,...) 20. Masas para fontanería: masa hidráulica, “portland”, cemento blanco, perlita. 21. Principios básicos de mantenimiento y reparación de averías en instalaciones de agua. 22. Pruebas de presión en las instalaciones de agua. 23. Normativa que regula las instalaciones a realizar. 24. Normativa medioambiental. 25. Sistemas, medios y técnicas de prevención y protección. Contenidos prácticos (2 horas) 1. Interpretar informaciones, instrucciones y documentación técnica relacionada con la instalación, operaciones básicas de mantenimiento de conducciones para agua, preparando materiales, equipos y elementos necesarios. 2. Efectuar operaciones de preparación, instalación, puesta a punto y mantenimiento de canalizaciones de conducción de aguas pluviales siguiendo las instrucciones de instalación. 3. Efectuar operaciones de fijación y comprobación de las tomas y canalizaciones de agua y desagües siguiendo las instrucciones de instalación y bajo la supervisión de un superior.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES BÁSICAS DE INSTALACIÓN DE SANITARIOS (4 HORAS: 2 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos)

Tema 1. Realizar operaciones básicas de instalación y mantenimiento de aparatos sanitarios (4 HORAS: 2 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (2 horas) 1. Sistema métrico decimal y su equivalencia con pulgadas. Herramientas de medición: flexómetro, calibre, etc. 2. Conceptos básicos de dibujo técnico para interpretar planos de la instalación (croquis a mano alzada, planta, perspectiva isométrica, escalas, acotado, simbología). 3. Simbología propia de las instalaciones de ACS. 4. Herramientas específicas de fontanería: manejo, mantenimiento y almacenaje. 5. Nivelado. Fundamentos. Técnicas básicas. 6. Aparatos sanitarios. Tipología y características fundamentales de montaje. 7. Aparatos de producción y almacenamiento de ACS: su funcionamiento, mantenimiento básico de primer nivel, regulación, seguridades y prestaciones. 8. Aparatos que conforman una instalación de calefacción. Fundamentos. 9. Instalación de aparatos sanitarios. Sistemas de montaje y sujeción. Comprobaciones para su funcionamiento. 10. Sistemas, medios y técnicas de prevención y protección. Contenidos prácticos (2 horas) • Instalar aparatos sanitarios efectuando las comprobaciones para su correcto funcionamiento siguiendo las instrucciones de instalación y bajo la supervisión de un técnico superior. • Instalar los aparatos de producción y almacenamiento de agua caliente sanitaria siguiendo las instrucciones de instalación y bajo la supervisión de un técnico superior. • Aplicar normas de seguridad e higiene en operaciones de mantenimiento básico de instalaciones de agua.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL EN FONTANERÍA (1 HORA y 30 MINUTOS: 1 horas y 30 minutos de contenidos teóricos)

Tema 1. Sensibilización medioambiental en fontanería (1 HORA y 30 MINUTOS: 1 horas y 30 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora y 30 minutos) 1. Conceptos básicos de Medio Ambiente. 2. Evolución de la concienciación Medioambiental. 3. Principios de gestión Medioambiental. 4. Aspectos e impactos medioambientales en los procesos de fontanería. 4.1. Consumo de materias primas/auxiliares, agua y energía. 4.2. Gestión de los residuos. 4.3. Gestión de vertidos. 5. Las Buenas prácticas medioambientales en el área de fontanería. Reutilización y reciclaje.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN FONTANERÍA (1 HORA y 30 MINUTOS: 1 hora y 30 minutos de contenidos teóricos)

Tema 1. Prevención de riesgos laborales en fontanería (1 HORA y 30 MINUTOS: 1 hora y 30 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora y 30 minutos) 1. Conceptos Básicos. 1.1. El trabajo y la salud: Los riesgos profesionales. Factores de riesgo. 1.2. Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo. 1.3. Marco normativo en materia de prevención. Derechos y deberes básicos, las directivas comunitarias, legislación básica aplicable. 2. Riesgos Generales y su prevención. 2.1. Riesgos ligados a las condiciones de trabajo. 2.2. Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo. 2.3. La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral. 2.4. Sistemas elementales de control de riesgos. 2.5. Control de la salud de los trabajadores. 3. Prevención en el sector de fontanería. 3.1. Análisis de riesgos específicos del sector. 3.2. Pautas para prevenirlos. Consignas de seguridad. 3.3. Investigación de las causas de los accidentes. 4. Elementos básicos de gestión. 4.1. Organización del trabajo preventivo en la empresa. 4.2. Organismos públicos relacionados con la prevención.

Acción 227. CURSO-TALLER DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS DE VODKA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	12	SI	Si

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso en, términos generales, el alumno será capaz de: - Adquirir los conocimientos sobre el mundo del vodka y su aplicación en la coctelería profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel informativo, deberá:
- Conocer y diferenciar los distintos tipos de vodkas.
- Conocer las principales recetas de combinados con vodka.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al nivel metodológico, será capaz de:
- Realizar distintas recetas con Vodka.
- Elegir las combinaciones más adecuadas para lograr un perfecto maridaje.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:
1. LA COCTELERÍA (1 hora de contenidos teóricos) CONTENIDOS TEÓRICOS (1 hora) 1.1 Historia de la coctelería. (30 minutos) 1.2. Nuevas tendencias en coctelería. (30 minutos)

2. EL VODKA (3 horas: 2 horas de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (2 horas) 2.1. Tipos de vodka (30 minutos) 2.2. Ingredientes del vodka (30 minutos) 2.3. Elaboración del vodka (1 hora) CONTENIDOS PRÁCTICOS (1 hora) 2.5. Diferenciar entre varios tipos de vodka (1 hora)

3. REFRESCOS (3 horas: 2 horas de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (2 horas) 3.1. Tipos de refrescos (30 minutos) 3.2. Refrescos y vodka (30 minutos) CONTENIDOS PRÁCTICOS (1 hora) 3.5. Analizar distintos tipos de refrescos (1 hora)

4. MARIDAJES (3 horas de contenidos teóricos) CONTENIDOS TEÓRICOS (3 horas) 4.1. Los principales maridajes del vodka. (3 horas)

5. RECETAS DE COMBINADOS CON VODKA. (8 horas) CONTENIDOS TEÓRICOS (3 horas) 7.1. Consejos de preparación (1 horas) 7.2. Recetario de combinados. (2 horas) CONTENIDOS PRÁCTICOS (5 horas) 7.3. Elaboración de diferentes recetas con Vodka. (3 horas) 7.4. Cata y valoración de las recetas preparadas. (2 horas)

Acción 228. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	40	SI	No

OBJETIVOS

El objetivo de esta acción formativa es enseñar a los participantes a diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

PROGRAMA

1. Presentación de platos Importancia del contenido del plato y su presentación. El apetito y es aspectos del plato. Evolución en la presentación de platos. La presentación clásica y la moderna. Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente. El montaje Adornos y complementos distintos productos comestibles

2. Acabado de distintas elaboraciones culinarias Estimación de las cualidades organolépticas específicas: Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración. Combinaciones base. Experimentación y evaluación de resultados. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias: La técnica del color en gastronomía. Contraste y armonía. Sabor, color y sensaciones. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Acción 230. CURSO-TALLER DE ELABORACIÓN DE GIN-TONICS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	12	SI	SI

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso en, términos generales, el alumno será capaz de: - Elaborar distintos tipos de Gin-tonics y conocer la historia y las características de sus ingredientes principales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel informativo, deberá:
- Conocer y diferenciar los distintos tipos de tónicas y ginebras. - Identificar las diferentes técnicas de aromatizado.
- Conocer las principales recetas de Gin-tonics.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al nivel metodológico, será capaz de:
- Realizar distintas recetas de Gin-tonics. - Utilizar la técnica de aromatizado más adecuada a cada combinado.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

1. LA COCTELERÍA (1 hora de contenidos teóricos) CONTENIDOS TEÓRICOS (1 hora) 1.1 Historia de la coctelería. (30 minutos) 1.2. Nuevas tendencias en coctelería. (30 minutos)

2. GINEBRAS (3 horas: 2 horas de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (2 horas) 2.1. Tipos de ginebras (30 minutos) 2.2. Ingredientes de la ginebra (30 minutos) 2.3.

Elaboración de la ginebra (30 minutos) 2.4. Cata y elaboración de una ginebra (30 minutos) CONTENIDOS PRÁCTICOS (1 hora) 2.5. Diferenciar varios tipos de ginebras (1 hora)

3. TÓNICAS (3 horas: 2 horas de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (2 horas) 3.1. Tipos de tónicas (30 minutos) 3.2. Ingredientes de la tónica (30 minutos) 3.3. Elaboración de la tónica (30 minutos) 3.4. Cata y valoración de una tónica (30 minutos) CONTENIDOS PRÁCTICOS (1 hora) 3.5. Diferenciar varios tipos de tónicas (1 hora)

4. MARIDAJES (3 horas de contenidos teóricos) CONTENIDOS TEÓRICOS (3 horas) 4.1. Los principales maridajes del Gin-tonics. (3 horas)

5. TÉCNICAS DE AROMATIZADO (6 horas: 3 horas de contenidos teóricos y 3 horas de contenidos prácticos) CONTENIDOS TEÓRICOS (3 horas) 5.1. Aderezamiento. (1 hora) 5.2. Macerado. (1 hora) 5.3. Majado. (1 hora) CONTENIDOS PRÁCTICOS (3 horas) 5.4. Elaborar cada una de las técnicas propuestas para aromatizar el Gin-tonic. (3 horas)

7. RECETAS DE GINTONICS. (8 horas) CONTENIDOS TEÓRICOS (3 horas) 7.1. Principales pasos a seguir. (1 horas) 7.2. Recetario de Gin-tonic. (2 horas) CONTENIDOS PRÁCTICOS (5 horas) 7.3. Elaboración de diferentes recetas de Gin-tonic. (3 horas) 7.4. Cata y valoración de las recetas preparadas. (2 horas)

Acción 233. COCINA REGIONAL NAVARRA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	20	SI	NO

OBJETIVOS

Avanzar en los conocimientos de la gastronomía navarra

PROGRAMA

1. Los entrantes. Pinchos y cocina en miniatura.
2. Primeros platos.
3. Las verduras.
4. Pastas y arroces.
5. El Foie y la Trufa.
6. Las carnes
7. Los pescados.
8. Pastelería. Masas y cremas.
9. Los helados.
10. Nuevas recetas con chocolate.
11. Ciencia y cocina.

Acción 234. DISEÑO DE MENÚS INFANTILES

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	20	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de: - Adquirir los conocimientos sobre los grupos alimentarios recomendados en la edad infantil, y las habilidades y procedimientos de trabajo necesarios para la confección de menús infantiles.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:
- Conocer la responsabilidad que tienen los profesionales del sector.

- Conocer los alimentos recomendados para los niños desde la infancia a la adolescencia.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
- Ponderar la cantidad de calorías diarias necesarias y la distribución de las comidas al día.
- Confeccionar menús infantiles teniendo en cuenta grupos de alimentos recomendados.

Al finalizar el curso el alumno, a nivel actitudinal, será capaz de:
- Concienciarse de la importancia del desayuno en una dieta equilibrada infantil.
- Promover hábitos saludables mediante el establecimiento de una dieta adecuada.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS EN ALIMENTACIÓN INFANTIL (5 HORAS: 5 horas de contenidos teóricos)
Tema 1. Alimentación básica (5 HORAS: 5 horas de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (5 horas) 1.1. Bases de la alimentación y nutrición. (2 horas) 1.2. Alimentos y grado de cocción. (30 minutos) 1.3. Peculiaridades de la lactancia (30 minutos) 1.4. Grupo de alimentos recomendados en la confección de menús infantiles (2 horas)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONFECCIÓN DE MENÚS (15 HORAS: 11 horas y 30 minutos de contenidos teóricos y 3 horas y 30 minutos de contenidos prácticos)
Tema 1. Introducción al diseño de menús (5 HORAS: 4 horas de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (4 horas) 1.1. Materias primas y recetas (2 horas) 1.2. Listado de ingredientes y marcaje de alérgenos (2 horas) Contenidos prácticos (1 hora) 1.3. Diseño de un menú en el que consten los ingredientes con un marcaje de alérgenos claro y resaltado (1 hora)
Tema 2. Menús especiales (10 HORAS: 7 horas y 30 minutos de contenidos teóricos y 2 horas y 30 minutos) Contenidos teóricos (7 horas y 30 minutos) 2.1. Alimentos y Menús para celíacos (1 hora y 30 minutos) 2.2. Alimentos y Menús para menores intolerantes a la lactosa (1 hora y 30 minutos)) 2.3. Alimentos y Menús para dieta astringente (1 hora y 30 minutos) 2.4. Alimentos y Menús para dieta hipocalórica (1 hora y 30 minutos) 2.5. Alimentos y Menús para diabéticos (1 hora y 30 minutos) Contenidos prácticos (2 horas y 30 minutos) 2.6. Confección de un menú de cada tipo (2 horas y 30 minutos) La programación podrá verse modificada en función de las necesidades formativas de los participantes.

Acción 238. CONOCIMIENTO, CATA Y SERVICIO DEL ACEITE

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	35	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

El alumnado a la finalización del curso adquirirá los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para realizar la cata de aceites de oliva con garantías de calidad exigida por el mercado, en condiciones de seguridad e higiene.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Identificar los tipos de aceite que existen y las características de cada uno de ellos.
- Realizar el proceso de cata de aceite de oliva, considerando los sistemas de análisis de aceitunas y de análisis sensorial.
- Identificar las características organolépticas que definen un buen aceite y los requisitos de calidad que debe cumplir.

PROGRAMA

CONTENIDOS TEÓRICO-PRÁCTICOS:

MÓDULO I. EL ACEITE DE OLIVA (2 horas)

U.D.1. Calidad del aceite de oliva U.D.2. Clasificación de los aceites U.D.3. Momento idóneo para la toma de muestras

MÓDULO II. LA CATA DEL ACEITE DE OLIVA (6 horas)
U.D.1. Sistemas de análisis de aceituna U.D.2. Parámetros físico-químicos y organolépticos U.D.3. Análisis sensorial U.D.4. Metodología U.D.5. Observaciones para los catadores U.D.6. La técnica sensorial de la cata

MÓDULO III. CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA (4 horas)
U.D.1. Criterios de calidad U.D.2. Denominaciones de origen en España

MÓDULO IV. PRÁCTICAS (23 horas)
U.D.1. Toma de muestras U.D.2. Análisis sensorial U.D.3. Cata de aceite A modo de ejemplo se desarrollarán los siguientes CONTENIDOS PRACTICOS - Realización de tomas de muestras de las distintas variedades de aceite de oliva. - Identificación y clasificación de las distintas variedades de aceitunas y aceites de oliva. - Identificación organolépticamente de los distintos tipos de aceite a partir de la cata de aceite

Acción 239. GASES FLUORADOS Y NUEVOS REFRIGERANTES PARA PERSONAL DE MANTENIMIENTO DEL SECTOR DE HOSTELERÍA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	20	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de:
- Realizar las operaciones de mantenimiento y reparación de instalaciones con gases fluorados y nuevos refrigerantes en establecimientos de hostelería, cumpliendo la reglamentación vigente y en condiciones de seguridad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:
- Conocer el marco legislativo que afecta a los dispositivos que utilizan gases fluorados y nuevos refrigerantes.
- Adquirir los conceptos esenciales sobre los gases fluorados y los nuevos refrigerantes.
- Conocer todos los elementos asociados a los dispositivos que utilizan gases fluorados y nuevos refrigerantes.
- Adquirir los conceptos esenciales para realizar el mantenimiento de éstos dispositivos adecuadamente.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
- Saber realizar el montaje y mantenimiento de los dispositivos que utilizan gases fluorados y nuevos refrigerantes.
- Saber realizar la limpieza de estos dispositivos, su carga y detección de fugas.

Al finalizar el curso el alumno, a nivel actitudinal, será capaz de:
- Promover las actitudes y comportamientos seguros.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LOS GASES FLUORADOS EN LOS EQUIPOS DE CLIMATIZACIÓN Y REFRIGERACIÓN (3 HORAS: 3 horas de contenidos teóricos)

Tema 1. Refrigerantes (30 MINUTOS: 30 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (30 minutos) 1.1. Definiciones (30 minutos) Tema 2. Clasificación de los refrigerantes (1 HORA y 30 MINUTOS: 1 hora y 30 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora Y 30 minutos) 2.1. Clasificación en función de su inflamabilidad (20 minutos) 2.2. Clasificación en función de la toxicidad (20 minutos) 2.3. Clasificación de las mezclas de los refrigerantes en función de sus efectos sobre la salud y la seguridad (20 minutos) 2.4. Clasificación en función de la peligrosidad para el medio ambiente (30 minutos) Tema 3. Características de los refrigerantes fluorados (1 HORA: 1

hora de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 3.1. Características de los CFC (20 minutos) 3.2. Refrigerantes HCFC (20 minutos) 3.3. Refrigerantes HFC y sus mezclas (20 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MARCO LEGISLATIVO (8 HORAS: 8 horas de contenidos teóricos)

Tema 1. Normativa de aplicación (1 HORA: 1 hora de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 1.1. Normativa de aplicación (1 hora) Tema 2. Definiciones (1 HORA: 1 hora de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 2.1. Definiciones (1 hora) Tema 3. Comercialización, manipulación y certificación gases: RD 795/2010 (1 HORA: 1 hora de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 3.1. Introducción (20 minutos) 3.2. Certificaciones personales (20 minutos) 3.3. Distribución y utilización de refrigerantes (20 minutos) Tema 4. Refrigerantes: Capa de ozono y Efecto invernadero (Reglamento (CE) 1005/2009 y Reglamento (CE) 842/2006) (1 HORA: 1 hora de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 4.1. Refrigerantes afectados (30 minutos) 4.2. Refrigerantes de cercana prohibición y su potencial de agotamiento del ozono (PAO-ODP) (30 minutos) Tema 5. Etiquetado de equipos, aparatos y botellas. RCE 1494 y RCE 2008 (1 HORA: 1 hora de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 5.1. Etiquetado de los refrigerantes de cercana prohibición (30 minutos) 5.2. Etiquetado de los refrigerantes con restricciones (30 minutos) Tema 6. Recuperación y destrucción de refrigerantes (1 HORA: 1 hora de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 6.1. Recuperación y destrucción de refrigerantes CFC y HCFC (15 minutos) 6.2. Registros de los refrigerantes HCFC reciclados o regenerados (15 minutos) 6.3. Recuperación y destrucción de refrigerantes HFC (15 minutos) 6.4. Gestión de residuos: Ley 22/2011 y RD 208/2005 (15 minutos) Tema 7. Control de fugas (1 HORA y 30 MINUTOS: 1 hora y 30 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora y 30 minutos) 7.1. Control de fugas de los refrigerantes HCFC reciclados o regenerados (20 minutos) 7.2. Registro del control de fugas de los refrigerantes HCFC reciclados o regenerados (15 minutos) 7.3. Control de fugas de los refrigerantes HFC (20 minutos) 7.4. Registro del control de fugas de los refrigerantes HFC (15 minutos) 7.5. Procedimiento del control de fugas: Reglamento (CE) 1516/2007 (20 minutos) Tema 8. Inspecciones y sanciones (30 MINUTOS: 30 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (30 minutos) 8.1. Inspecciones y sanciones (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN AMBIENTAL DE LOS SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN Y CLIMATIZACIÓN Y DEL REFRIGERANTE DURANTE LA INSTALACIÓN, EL MANTENIMIENTO, LA REVISIÓN O LA RECUPERACIÓN (7 HORAS: 6 HORAS de contenidos teóricos y 1 HORA de contenidos prácticos)

Tema 1. Recordatorio del funcionamiento del ciclo frigorífico básico de compresión mecánica (1 HORA: 1 hora de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 1.1. Recordatorio del funcionamiento del ciclo frigorífico básico de compresión mecánica (1 hora) Tema 2. Procedimiento de Montaje y Mantenimiento de las Instalaciones Frigoríficas (1 HORA y 30 MINUTOS: 1 hora y 30 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora y 30 minutos) 2.1. Operaciones preliminares: manipulación de tuberías (15 minutos) 2.2. Barrido o soplado (15 minutos) 2.3. Estanqueidad y resistencia mecánica (15 minutos) 2.4. Vacío (15 minutos) 2.5. Ajuste y equilibrado (de la carga de refrigerante (15 minutos) 2.6. Pruebas funcionales(15 minutos) Tema 3. Limpieza del circuito frigorífico (1 HORA y 30 MINUTOS: 30 minutos de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (30 minutos) 3.1. Limpieza del circuito frigorífico (30 minutos) Contenidos prácticos (30 minutos) 3.2. Ejercicios de limpieza del circuito (30 minutos) Tema 4. Métodos de carga de refrigerante (1 HORA y 15 MINUTOS: 1 hora y 15 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora y 15 minutos) 4.1. Método por tanteo (15 minutos) 4.2. Por presión-temperatura (15 minutos) 4.3. Por peso o volumen (15 minutos) 4.4. Por consumo (15 minutos) 4.5. Por recalentamiento (15 minutos) Tema 5. Métodos de Recuperación de Refrigerante (45 MINUTOS: 45 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (45 minutos) 5.1. En el propio equipo (20 minutos) 5.2. En depósito de carga exterior mediante unidad de recuperación (25 minutos) Tema 6. Métodos de detección de fugas (1 HORA y 30 MINUTOS: 1 hora de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (1 hora) 6.1. Directos (30 minutos) 6.2. Indirectos (30 minutos) Contenidos prácticos (30 minutos) 6.3. Ejercicios para la detección de fugas (30 minutos) La programación podrá verse modificada en función de las necesidades formativas de los participantes.

Acción 242. MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	8	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de: - Dominar los conocimientos, habilidades y procedimientos de trabajo relacionados con la manipulación de alimentos, higiene y seguridad alimentaria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:
- Profundizar en materias íntimamente relacionadas con las buenas prácticas alimentarias otorgando al alumno una visión más real y completa.
- Conocer las causas que provocan la contaminación de los alimentos y las intoxicaciones alimentarias.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
- Llevar a la práctica las técnicas y aptitudes necesarias en la manipulación de alimentos.
- Aplicar las diferentes medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios, maquinaria e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Cumplir la legislación sanitaria y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos.

Al finalizar el curso el alumno, a nivel actitudinal, será capaz de:
- Adquirir el sentido de responsabilidad profesional basado en la importancia social de la actividad desarrollada.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTOS: CONCEPTO, CALIDAD Y ALTERACIONES. (3 HORAS y 30 MINUTOS: 2 horas y 45 minutos de contenidos teóricos y 45 minutos de contenidos prácticos)

Tema 1. Concepto de manipulador de alimentos (1 HORA de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 1.1. Concepto de alimento y clasificación (20 minutos) 1.2. Buenas prácticas de manipulación (20 minutos) 1.3. Buenas prácticas de fabricación (20 minutos) Tema 2. Calidad alimentaria (1 HORA: 45 minutos de contenidos teóricos y 15 minutos de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (45 minutos) 2.1. Criterios de calidad de los alimentos (15 minutos) 2.2. ¿Por qué debemos manipular correctamente los alimentos? (15 minutos) 2.3. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y su aplicación práctica (15 minutos) Contenidos prácticos (15 minutos) 2.4. Cumplimentar la documentación de los sistemas de autocontrol (15 minutos) Tema 3. Alteraciones de los alimentos. (1 HORA Y 30 MINUTOS: 1 hora de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (1 hora) 3.1. Alimento alterado y alimento contaminado. Deterioro de los alimentos y alimentos de mayor riesgo (20 minutos) 3.2. Concepto de intoxicación e infección alimentarias (20 minutos) 3.3. Condiciones que favorecen el desarrollo de gérmenes en los alimentos (20 minutos) Contenidos prácticos (30 minutos) 3.4. Prácticas para evitar la multiplicación de los gérmenes (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS (3 HORAS: 3 horas de contenidos teóricos)

Tema 1. La Cadena alimentaria y el manipulador de alimentos (1 HORA de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 1.1. Origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos (30 minutos) 1.2. El papel del manipulador de alimentos (30 minutos) Tema 2. Normas de higiene alimentaria e higiene personal (1 HORA de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 2.1. Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles (30 minutos) 2.2. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad (30 minutos) Tema 3. Instalaciones y equipos (1 HORA de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 3.1. Limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos de trabajo (30 minutos) 3.2. Eliminación de basuras y residuos (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS. (1 HORA Y 30 MINUTOS: 1 hora de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos)

Tema 1. Métodos físicos y químicos (45 MINUTOS: 30 minutos de contenidos teóricos y 15 minutos de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (30 minutos) 1.1. Métodos físicos (frío, calor, desecación, liofilización, etc.) (15 minutos) 1.2. Métodos químicos (sal, azúcar, ahumado, etc.) (15 minutos) Contenidos prácticos (15 minutos) 1.3. Identificar los distintos métodos de conservación y señalar el más idóneo en función del tipo de alimento (15 minutos) Tema 2. Almacenamiento y envasado (45 MINUTOS: 30 minutos de contenidos teóricos y 15 minutos de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (30 minutos) Tema 3. Almacenamiento de los alimentos (15 minutos de contenidos teóricos) Tema 4. Envasado (15 minutos de contenidos teóricos) Contenidos prácticos (15 minutos) 1.3. Identificar los distintos métodos de conservación y señalar el más idóneo en función del tipo de alimento (15 minutos)

Acción 243. MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES DE FRIO, CLIMATIZACIÓN Y PRODUCCIÓN DE CALOR

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	24	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de: - Realizar las operaciones de mantenimiento y reparación de instalaciones de frío, climatización, calefacción, agua y gases combustibles en edificios, instalaciones de proceso continuo y auxiliares a la producción con la calidad requerida, cumpliendo la reglamentación vigente y en condiciones de seguridad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:
- Adquirir los conceptos esenciales de Física y Termodinámica.
- Conocer todos los elementos, redes y controles asociados a la distribución de calor y frío industrial.
- Adquirir los conceptos esenciales para realizar el desmontaje de una instalación adecuadamente.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
- Saber realizar la instalación, montaje y desmontaje de todos los elementos, redes y controles asociados a la distribución de calor y frío industrial. - Regular y realizar el mantenimiento de todos los elementos, redes y controles asociados a la distribución de calor y frío industrial.
- Realizar la interpretación de planos y esquemas de instalaciones de frío, de acuerdo con los reglamentos y normas de calidad y seguridad.

Al finalizar el curso el alumno, a nivel actitudinal, será capaz de:
- Promover las actitudes y comportamientos seguros.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN, COMPONENTES Y FUNCIONAMIENTO (6 HORAS y 30 MINUTOS: 6 horas de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos)

Tema 1. Conceptos y fundamentos básicos (1 HORA y 30 MINUTOS: 1 hora y 30 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora y 30 minutos) 1.1. Conceptos de física y termodinámica (30 minutos) 1.2. Calor (30 minutos) 1.3. Temperatura (30 minutos) Tema 2. Componentes de las instalaciones de de frío, climatización y producción de calor (1 HORA y 30 MINUTOS: 1 hora y 30 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora y 30 minutos) 2.1. Componentes de una instalación frigorista (30 minutos) 2.2. El evaporador, el compresor y el condensador (30 minutos) 2.3. El recipiente de líquido y el control de flujo de refrigerante (30 minutos) Tema 3. Ciclo y funcionamiento (3 HORAS y 30 MINUTOS: 3 horas de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (3 horas) 3.1. Esquema global del circuito frigorífico (30 minutos) 3.2. Interés de la inversión del ciclo (30 minutos) 3.3. Variación de la temperatura del aire exterior a lo largo del periodo de calefacción (30 minutos) 3.4. Dimensionamiento (30 minutos) 3.5. Concepto coeficiente de funcionamiento (Prestaciones) de la bomba de calor (30 minutos) 3.6. Ejemplo de válvulas inversoras de 4 vías (30 minutos) Contenidos prácticos (30 minutos) 3.7.

Ejercicio práctico: Comparación de funcionamiento de la bomba de calor en régimen de verano y de invierno (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISEÑO Y CÁLCULO DE UNAS INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO (4 HORAS y 30 MINUTOS: 4 horas de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos)

Tema 1. Diseño y cálculo de cargas (1 HORA y 30 MINUTOS: 1 hora y 30 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora y 30 minutos) 1.1. Generalidades (30 minutos) 1.2. Calculo de cargas. Carga de verano (1 hora) Tema 2. Mantenimiento (3 HORAS: 2 horas y 30 minutos de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (2 horas y media) 2.1. Herramientas y equipos necesarios (15 minutos) 2.2. Localización de averías (30 minutos) 2.3. Mantenimiento preventivo (30 minutos) 2.4. Conexionado y revisiones eléctricas (30 minutos) 2.5. Revisión de conexiones hidráulicos (30 minutos) 2.6. Verificación de las condiciones de trabajo (15 minutos) Contenidos prácticos (30 minutos) 2.7. Ejercicio práctico de localización de una avería en el circuito (30 minutos)
UNIDAD DIDÁCTICA 3. NOCIONES Y EJEMPLOS DE SISTEMAS DE CONTROL (2 HORAS: 2 HORAS de contenidos teóricos)

Tema 1. Regulación, control y fuentes de energía (2 HORAS: 2 horas de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (2 horas) 1.1. Introducción (15 minutos) 1.2. Conceptos (15 minutos) 1.3. Tipos de regulación automática (30 minutos) 1.4. Fuentes de energía auxiliar (30 minutos) 1.5. Órganos de detección y actuación (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESMONTAJE DE UNA INSTALACIÓN (10 HORAS: 8 de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos)

Tema 1. Ubicaciones y colocación (2 HORAS: 2 horas de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (2 horas) 1.1. Ubicación de la unidad interior (30 minutos) 1.2. Ubicación de la unidad exterior (30 minutos) 1.3. Colocación de la unidad interior (30 minutos) 1.4. Colocación de la unidad exterior (30 minutos) Tema 2. Operaciones (8 HORAS: 6 horas de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (6 horas) 2.1. Conexionado hidráulico y eléctrico (30 minutos) 2.2. Puesta en marcha y pruebas (30 minutos) 2.3. Vaciado del equipo - La bomba de vacío (30 minutos) 2.4. Llenado del equipo - El dosificador (30 minutos) 2.5. Lavado de la instalación frigorífica (30 minutos) 2.6. Longitud de la tubería de aspiración (30 minutos) 2.7. Interconexionado de tuberías de refrigerante entre unidades condensadoras y evaporadoras (30 minutos) 2.8. Conexionado eléctrico (30 minutos) 2.9. Pruebas de estanqueidad de una instalación de aire acondicionado (30 minutos) 2.10. Aislamiento de los tubos (30 minutos) 2.11. Humedad en las instalaciones (30 minutos) 2.12. Suciedad en los tubos de refrigeración (30 minutos) Contenidos prácticos (2 horas) 2.13. Ejercicio práctico: Cálculo de la carga y llenado del equipo (1 hora) 2.14. Ejercicio práctico: Puesta en marcha y pruebas de funcionamiento (1 hora)

Acción 244. MANTENIMIENTO DE PISCINAS DE USO COLECTIVO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	20	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de: - Adquirir los conocimientos necesarios para el mantenimiento de piscinas de uso colectivo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:
- Conocer las técnicas de mantenimiento y control de piscinas de uso colectivo.
- Conocer los diferentes productos de limpieza y desinfección de piscinas de uso colectivo.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
- Dominar las técnicas de mantenimiento y control de piscinas de uso colectivo.
- Emplear correctamente los diferentes aparatos para el mantenimiento de piscinas de uso colectivo.

Al finalizar el curso el alumno, a nivel actitudinal, será capaz de:

- Ser consciente de los posibles riesgos laborales en este ámbito de trabajo y promover las actitudes y comportamientos seguros.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PISCINAS DE USO COLECTIVO (2 HORAS: 2 horas de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (2 horas)

1.1. Tipos de piscinas (30 minutos) 1.2. Elementos de una piscina y funciones (30 minutos) 1.3. Responsable de mantenimiento (30 minutos) 1.4. Requisitos administrativos para la apertura de una piscina de uso colectivo (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ASPECTOS SANITARIOS (2 HORAS: 2 horas de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (2 horas)

2.1. Contaminación de una piscina (30 minutos) 2.2. Tipos de gérmenes que se transmiten al agua (30 minutos) 2.3. Patologías asociadas al agua del vaso (30 minutos) 2.4. Otros problemas asociados al uso de piscinas (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. TIPOS DE SUBSTANCIAS UTILIZADAS (6 HORAS: 5 horas de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (5 horas)

3.1. Tipos de desinfección (30 minutos) 3.2. Desinfectantes utilizados (30 minutos) 3.3. Acción del ácido hipocloroso (1 hora) 3.4. Consumo de cloro y eficacia de los derivados del cloro (1 hora) 3.5. Clorometría (30 minutos) 3.6. Control de pH y su importancia. (30 minutos) 3.7. Dosificadores automáticos de desinfectantes, etc. (30 minutos) 3.8. Alguicidas. (30 minutos) Contenidos prácticos (1 hora) 3.9. Ejercicio práctico: Operaciones de adición de productos. (1 hora)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RIESGOS LABORALES (2 HORAS: 2 horas de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (2 horas)

4.1. Riesgos y daños para la salud derivados del uso de productos químicos (20 minutos) 4.2. Precaución en el uso de productos químicos. (20 minutos) 4.3. Procedimientos de utilización y almacenamiento. (30 minutos) 4.4. Gestión de envases y residuos. (30 minutos) 4.5. Medidas y equipos de prevención. (20 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CRITERIOS DE CALIDAD DEL AGUA DEL VASO. (5 HORAS: 4 horas y 30 minutos de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (4 horas y 30 minutos)

5.1. Indicadores del sistema de depuración agua (30 minutos) 5.2. Velocidad de filtración. (15 minutos) 5.3. Pérdida de carga de los filtros. (30 minutos) 5.4. Volumen de agua renovada al día. (15 minutos) 5.5. Indicadores del tratamiento. (30 minutos) 5.6. Concentración de desinfectante residual utilizado, pH, temperatura del agua, humedad, turbidez, etc. (30 minutos) 5.7. Indicadores de la calidad de llenado y del agua del vaso. (30 minutos) 5.8. Tóxicos o irritantes. Microbiológicos. (30 minutos) 5.9. Otros indicadores de la calidad. (30 minutos) 5.10. Medición de parámetros físicos, químicos y microbiológicos. (30 minutos) Contenidos prácticos (30 minutos) 5.11. Ejercicio práctico: Medición de niveles/concentraciones. (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SISTEMAS DE ENTRADA Y SALIDA DE AGUA. DEPURACIÓN. (2 HORAS: 1 hora y 30 minutos de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (1 hora y 30 minutos)

6.1. Circulación y filtración. (30 minutos) 6.2. Sistemas de depuración, filtración y recirculación del agua. (30 minutos) 6.3. Tipos de filtros y eficacia de los mismos. (30 minutos) Contenidos prácticos (30 minutos) 6.4. Ejercicio práctico: Control y/o limpieza de filtros (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NORMATIVA SANITARIA VIGENTE (1 hora de contenidos teóricos) La programación podrá verse modificada en función de las necesidades formativas de los participantes.

Acción 245. MANTENIMIENTO ELÉCTRICO BÁSICO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	24	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de: - Adquirir unas nociones básicas de electricidad que permitan al alumno diagnosticar pequeñas averías y realizar operaciones básicas de mantenimiento.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:
- Adquirir los conceptos básicos y fundamentales de electricidad.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
- Realizar tareas básicas de mantenimiento de instalaciones y de suministro de energía eléctrica.
- Realizar revisiones sistemáticas y asistemáticas.
- Detectar averías y fallos en el funcionamiento del sistema, reparar, verificar y poner a punto. - Proponer acciones correctoras oportunas.

Al finalizar el curso el alumno, a nivel actitudinal, será capaz de:
- Promover comportamientos seguros.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

UNIDAD DIDÁCTICA 1: PRINCIPIOS DE ELECTRICIDAD (6 HORAS: 6 horas de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (6 horas)

1.1. Electrostática (1 hora y 30 minutos) 1.2. Corriente continua (CC) (1 hora y 30 minutos) 1.3. Aspectos energéticos de la corriente eléctrica (1 hora y 30 minutos) 1.4. Almacenamiento de carga eléctrica. El condensador (1 hora y 30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 2: ELECTROMAGNETISMO (4 HORAS: 4 horas de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (4 horas)

2.1. Magnetismo (1 hora) 2.2. Electricidad y magnetismo (1 hora) 2.3. Leyes de inducción magnética (1 hora) 2.4. Componentes eléctricos derivados (1 hora)

UNIDAD DIDÁCTICA 3: CORRIENTE ALTERNA (CA) (4 HORAS: 3 horas de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (3 horas)

3.1. Corriente alterna senoidal (1 hora) 3.2. Circuitos RLC en corriente alterna. Ley de Ohm (1 hora) 3.3. Potencia en corriente alterna. Factor de potencia (1 hora) Contenidos prácticos (1 hora) 3.4. Planificación de un circuito de corriente alterna (1 hora)

UNIDAD DIDÁCTICA 4: CORRIENTE ALTERNA TRIFÁSICA SISTEMAS POLIFÁSICOS (4 HORAS: 3 horas de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (3 horas)

4.1. Sistema trifásico de tensiones (1 hora) 4.2. Cargas estrella triángulo equivalente (1 hora) 4.3. Potencia y energía en sistemas trifásicos (1 hora) Contenidos prácticos (1 hora) 4.4. Revisión de un sistema trifásico (1 hora)

UNIDAD DIDÁCTICA 5: INSTALACIONES DE BAJA TENSIÓN (3 HORAS: 2 horas de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (2 horas)

5.1. El transformador (1 hora) 5.2. Red eléctrica de distribución de BT (1 hora) Contenidos prácticos (1 hora) 5.3. Diseño de una red de Baja Tensión (1 hora)

UNIDAD DIDÁCTICA 6: SEGURIDAD EN INSTALACIONES ELÉCTRICAS CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD (3 HORAS: 3 horas de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (3 horas)

6.1. Marco Normativo (1 hora) 6.2. Riesgos generales y su prevención (30 minutos) 6.3. La electricidad y sus riesgos (30 minutos) 6.4. Protección frente al riesgo eléctrico (30 minutos) 6.5. Política de Seguridad y Prevención de Riesgos Laborales. Primeros auxilios (30 minutos) La programación podrá verse modificada en función de las necesidades formativas de los participantes.

Acción 246. MENÚS PARA COLECTIVOS ESPECÍFICOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	20	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de:
- Conocer y poner en práctica platos asociados a dietas específicas de clientes tales como deportistas, diabéticos, celíacos, personas obesas, niños, ancianos, embarazadas, etc.
- Aprender a incorporar nuevos platos en la carta del establecimiento, diversificando la oferta gastronómica y creando nuevas oportunidades de negocio.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:
- Conocer la responsabilidad que tienen los profesionales del sector.
- Conocer los alimentos recomendados o permitidos para cada colectivo específico.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
- Confeccionar menús para los diferentes colectivo específico (deportistas, diabéticos, celíacos, personas obesas, niños, ancianos, embarazadas, etc.) teniendo en cuenta los grupos de alimentos recomendados o permitidos.

Al finalizar el curso el alumno, a nivel actitudinal, será capaz de:
- Concienciarse de la importancia de mantener una dieta equilibrada.
- Promover hábitos saludables mediante el establecimiento de una dieta adecuada.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN (6 HORAS: 5 horas de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos)

Tema 1. Bases de la alimentación y Dietética adaptada a personas o a colectivos específicos (3 HORAS Y 30 MINUTOS: 3 horas y 30 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (3 horas y 30 minutos) 1.1. Bases de la alimentación y nutrición. (1 hora) 1.2. Menú equilibrado y variado con productos adecuados (30 minutos) 1.3. Necesidades nutricionales específicas según la etapa del desarrollo (1 hora) 1.4. Dietética adaptada a personas o a colectivos con determinadas patologías (1 hora) Tema 2. Introducción al diseño de menús (2 HORAS y 30 MINUTOS: 1 hora y 30 minutos de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (1 hora y 30 minutos) 2.1. Materias primas y recetas (1 hora) 2.2. Listado de ingredientes y marcaje de alérgenos (30 minutos) Contenidos prácticos (1 hora) 2.3. Diseño de un menú en el que consten los ingredientes con un marcaje de alérgenos claro y resaltado (1 hora)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COLECTIVOS ESPECÍFICOS (14 HORAS: 10 horas y 30 minutos de contenidos teóricos y 3 horas y 30 minutos)

Tema 1. Menús especiales (14 HORAS: 10 horas y 30 minutos de contenidos teóricos y 3 horas y 30 minutos) Contenidos teóricos (10 horas y 30 minutos) 2.1. Alimentos y Menús para celíacos (1 hora y 30 minutos) 2.2. Alimentos y Menús para menores intolerantes a la lactosa (1 hora y 30 minutos) 2.3. Alimentos y Menús para dieta astringente (1 hora y 30 minutos) 2.4. Alimentos y Menús para dieta hipocalórica (1 hora y 30 minutos) 2.5. Alimentos y Menús para dieta hipercalórica (1 hora y 30 minutos) 2.6. Alimentos y Menús para diabéticos (1 hora y 30 minutos) 2.7. Alimentos y Menús para vegetarianos (1 hora y 30 minutos) Contenidos prácticos (3 horas y 30 minutos) 2.8. Confección de un menú de cada tipo (2 horas y 30 minutos) 2.9. Formular y poner en común las buenas prácticas a contemplar en la elaboración de los diferentes menús (1 hora) La programación podrá verse modificada en función de las necesidades formativas de los participantes.

Acción 247. PRODUCTOS DE PASTELERIA Y REPOSTERIA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

El alumnado a la finalización del curso será capaz de ejecutar las operaciones necesarias para la realización de elaboraciones de pastelería y repostería con las garantías de calidad exigida por el mercado, en condiciones de seguridad e higiene y respetando y conservando el medio ambiente.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Conocer los productos más empleados en pastelería y repostería.
- Utilizar correctamente los procedimientos, técnicas y métodos adecuados para la preparación y presentación de productos de pastelería y repostería.
- Aplicar las posibles variaciones en cuanto a las formas y cortes de los géneros, los motivos de decoración, alternativas de ingredientes, combinación de sabores y forma de presentación.

PROGRAMA

CONTENIDOS TEÓRICO-PRÁCTICOS:

MÓDULO I. ANÁLISIS DE LOS PRODUCTOS DE PASTELERÍA DULCE Y REPOSTERÍA (8 horas)

U.D.1. Estudio de las cualidades organolépticas U.D.2. Estudio de formas y colores en las elaboraciones U.D.3. Pastelería y repostería en el ámbito de los movimientos gastronómicos

MÓDULO II. PASTELERÍA Y REPOSTERÍA DE LA ZONA (8 horas)

U.D.1. Conceptos U.D.2. Elaboraciones significativas

MÓDULO III. ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA (16 horas)

U.D.1. Análisis comparativos U.D.2. Elaboraciones significativas: Batidos, amasado, tamizado, engrasado, uso de manga pastelera y cornete, estirado de rodillo, hojaldre, bizcocho, pasta choux, bollería. Elaboración de masas, cremas y rellenos. Elaboración de semifrios. Pastelería salada.

MÓDULO IV. TENDENCIAS DE LA PASTELERÍA ACTUAL (8 horas)

U.D.1. Nuevas tecnologías en el tratamiento del chocolate y del azúcar U.D.2. Pastelería industrial U.D.3. Pastelería y nuevas fórmulas de producción A modo de ejemplo se desarrollarán los siguientes CONTENIDOS PRACTICOS - Prácticas sobre la pastelería y su entorno - Prácticas sobre técnicas básicas de pastelería - Prácticas de elaboración de masas - Prácticas de elaboraciones de cremas y rellenos - Prácticas de elaboraciones de semifríos - Prácticas de pastas de manga, secas y savarines - Prácticas de pastelería salada

Acción 249. COCINA MEDITERRANEA PARA PROFESIONALES DEL SECTOR

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

El/la alumno/a será capaz de elaborar platos y menús según las necesidades y características de los clientes, teniendo en cuenta los sistemas, procedimientos y normas para lograr los objetivos de rentabilidad y calidad

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Que el/la alumno/a adquiera las habilidades y técnicas necesarias para crear nuevos platos con características originales y personales, aplicando creatividad y originalidad.
- Que el/la alumno/a adquiera conceptos innovadores para la combinación de productos alimenticios y sea capaz de crear nuevos sabores y colores.
- Que sea capaz de analizar la importancia del papel nutricional de diferentes elaboraciones.
- Elaborar menús basados en la estacionalidad de los productos y el control y almacén de los mismos.

PROGRAMA

En este curso vamos a ver que es la dieta mediterránea y como nos podemos beneficiar. También veremos las recetas más importantes.

1. La Cocina de los Países del Mediterráneo
2. La Dieta Mediterránea
3. Hierbas y Especias
4. Aperitivos y Tapas
5. Sopas, Guisos y Potajes
6. Ensaladas
7. Pastas
8. Pizzas
9. Arroces
10. Aves
11. Pescados
12. Pastelería

Acción 250. PASTELERÍA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	30	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de: - Realizar elaboraciones de pastelería y repostería, utilizando correctamente los procedimientos, técnicas y métodos adecuados.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:
- Conocer aquellos ingredientes necesarios para la elaboración de pastelería.
- Conocer los aspectos básicos de gestión de las pastelerías.
- Analizar los procedimientos de elaboración y de presentación de postres relacionando las operaciones necesarias, los productos de entrada y salida y los medios empleados.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
- Aplicar e identificar los distintos sistemas de elaboración y formado de los postres.
- Manejar las técnicas de preparación de masas y cocinado de los productos.
- Aplicar diversas técnicas de decoración utilizadas en pastelería.

Al finalizar el curso el alumno, a nivel actitudinal el alumno, será capaz de:
- Contribuir a la mejora de la prevención de riesgos laborales en las actividades de pastelería.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

UNIDAD DIDACTICA 1: ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA (15 horas: 12 horas de contenidos teóricos y 3 horas de contenidos prácticos)
Tema 1: Elaboraciones básicas de pastelería (15 horas: 12 horas de contenidos teóricos y 3 horas de contenidos prácticos) Contenidos Teóricos (12 horas) 1.1. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería. (1 hora) 1.2. Operaciones y técnicas básicas en pastelería – repostería. (3 horas) 1.3. Elaboraciones de productos de masas hojaldradas y batidas o esponjadas. (1 hora) 1.4. Elaboraciones de productos de masas escaldadas y de masas azucaradas o pastas. (1 hora) 1.5. Elaboraciones de semifríos. (30 minutos) 1.6. Proceso de elaboración de cremas con huevo y cremas batidas. (1 hora) 1.7. Proceso de elaboración de rellenos salados. (1 hora) 1.8. Proceso de elaboración de cubiertas y de preparados a base de frutas. (30 minutos) 1.9. Preparación de coberturas de chocolate. (1 hora). 1.10. Aplicación de técnicas de frío en pastelería. (1 hora). 1.11. Productos de pastelería salada. (30 minutos). 1.12. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería - repostería. (30 minutos) Contenidos practicos (3 horas) 1.13. Elaboración de postres. (3 horas)

UNIDAD DIDÁCTICA 2: OFERTAS DE PASTELERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOS. (8 horas: 7 horas de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (7 horas)
3.1. Las empresas de pastelería. (30 minutos) 3.2. Las ofertas de pastelería. (1,5 horas) 3.3. Aprovisionamiento interno. (1,5 horas) 3.4. Control de consumos y costes. (1 hora) 3.5. Nutrición y dietética aplicada a pastelería. (1 hora) 3.6. Grupos de alimentos en pastelería. (30 minutos) 3.7. Control de calidad en restauración. (1 hora) Contenidos prácticos (1 hora) 3.8. Ejercicios de evaluación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3: SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCION AMBIENTAL EN HOSTELERÍA. (7 horas: 6 horas de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (6 horas)
4.1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos. (1 hora) 4.2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería. (1,5 horas) 4.3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería. (1 hora) 4.4. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería. (30 minutos) 4.5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería. (1 hora) 4.6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería. (1 hora) Contenidos prácticos (1 hora) 4.7. Ejercicios de evaluación. La programación podrá verse modificada en función de las necesidades formativas de los participantes.

Acción 251. REPOSTERÍA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	30	SI	NO

OBJETIVOS

-Adquirir conocimientos de repostería.
-Elaborar recetas básicas.
-Utilizar herramientas, utensilios y maquinaria específica
-Aprender vocabulario técnico

PROGRAMA

UNIDAD 1.- MASAS BÁSICAS (5 H).

Bizcocho plancha. . Pasta quebrada. . Pasta Brisa. . Pasta choux. . Hojaldre.

UNIDAD 2: CREMAS (5 H).
Crema Chantilly. . Crema pastelera. . Trufa cocida y trufa express. . Merengue italiano. . Crema de mantequilla.

UNIDAD 3: MOUSSES (5 H).
A base de claras. . A base de gelatinas.

UNIDAD 4: COBERTURAS Y GLASEADOS (5 H).
Baño de chocolate. . Fondant. . Crema de yema.

UNIDAD 5: SALSAS Y COULIS (5 H).
De frutas. . De cremas. . De reducciones.

UNIDAD 6: BOLLERÍA (5 H).
Masas fritas. . Masas horneadas.

Acción 253. PROTOCOLO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	20	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de: - Aplicar las normas de protocolo en restauración para poder realizar un servicio adecuado a cada evento.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:
- Conocer las normas de protocolo que existen para realizar los servicios correctamente.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
- Aplicar las normas de protocolo y comportamiento en diferentes situaciones de trabajo en hostelería y restauración.

Al finalizar el curso el alumno, el alumno a nivel actitudinal será capaz de:
- Difundir la importancia del correcto protocolo en las actividades de hostelería y restauración.

PROGRAMA

A continuación se detallan los contenidos teóricos y prácticos que componen la acción formativa:

UNIDAD DIDACTICA 1. Las normas de protocolo (7 HORAS: 5 horas de contenido teórico y 2 horas de contenido práctico)
Tema 1. Normas de protocolo. (4,5 horas contenido: 3,5 horas de contenido teórico y 1 de contenido práctico) Contenido teóricos (3,5 horas) 1. 1. El protocolo en general y sus elementos (1 hora) 1.2. El protocolo social (1 hora) 1.3. La comunicación (1 hora) 1.4. Los medios de comunicación social. (30 minutos) Contenido práctico (1 hora) 1.2. Lecturas y novedades sobre normas de protocolo. Casos prácticos Tema 2. Normas protocolarias relativas a los órganos del estado. (2,5 horas de contenido: 1,5 horas de contenido teórico y 1 hora de contenido práctico) Contenidos teóricos (1,5 horas) 2.1 La Corona (30 minutos) 2.2. Las Instituciones del Estado (1 hora) Contenidos prácticos (1 hora) 2. 3. Puesta en común de diferentes aspectos protocolarios contemplados en la unidad (30 minutos) 2.4. Realización de un ejercicio para profundizar en el conocimiento de la organización del estado. (30 minutos)

UNIDAD DIDACTICA 2. Protocolo en Restauración y Eventos (13 HORAS: 9,5 horas de contenido teórico y 3,5 horas de contenido práctico)
Tema 1. Uso de banderas en restauración. (1 hora de contenido: 1 hora de contenido teórico) Contenidos teóricos (1 hora) 1.1. Los símbolos de entidades y de países. Banderas, himnos y escudos (30 minutos) 1.2 El uso de banderas

(30 minutos) Tema 2. Protocolo básico y normas de comportamiento en restauración. (4 horas de contenido: 3 horas de contenido teórico y 1 hora de contenido práctico) Contenido teórico (3 horas) 2.1 Definiciones y conceptos básicos (1 hora) 2.2. Normas de comportamiento básicas (2 horas) Contenido práctico (1 hora) 2.2 Casos prácticos sobre normas en restauración (1 hora) Tema 3. El protocolo en la mesa. (4 horas de contenido: 2,5 horas de contenido teórico y 1,5 horas de contenido práctico) Contenidos teóricos (2,5 horas) 3.1. Normas de protocolo (1 hora) 3.2. La mesa y los invitados. Su colocación en la mesa (1 hora) 3.3. Banquetes, cócteles y recepciones. (30 minutos) Contenidos prácticos (1,5 horas) 3.4. Caso práctico sobre la colocación de invitados (30 minutos) 3.5. Caso práctico sobre cómo montar una mesa (1 hora) Tema 4. Protocolo en la organización de eventos. (4 horas de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (4 horas) 4.1. Tipos de eventos y protocolo. (30 minutos) 4.2. Ingeniería de menús. (1,5 horas) • Composición de un menú en función de la fecha y el evento. (30 minutos) • Cantidades/raciones aproximadas de alimentos y bebidas por comensal. (30 minutos) • Ingeniería de menús. (30 minutos) 4.4. Protocolo y vinos. (1 hora) • Presentación y orden de los vinos. (15 minutos) • Apertura de la botella de vino. (15 minutos) • Servir el vino. (30 minutos) 4.5. El Protocolo en Eventos de Restauración. (1 hora) • Orden a la hora de colocar a los invitados. (30 minutos) • Orden a la hora de servir. (30 minutos) La programación podrá verse modificada en función de las necesidades formativas de los participantes.

Acción 256. LA COCINA PARA PROFESIONALES DEL SECTOR POSTRES

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	40	SI	NO

OBJETIVOS

-Adquirir conocimientos para poder trabajar y desarrollar elaboraciones básicas de postres elementales.
-Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de preparaciones básicas de postres elementales.
-Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y, en su caso, de conservación, para obtener postres elementales.
-Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las preparaciones básicas de postres elementales para su uso o consumo posterior.
-Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de postres elementales de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización

PROGRAMA

LA ACCIÓN FORMATIVA TIENE 40 HORAS TEORICO- PRÁCTICAS. DIVIDIDAS EN 7 UNIDADES.

1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería • Características de la maquinaria utilizada • Batería, distintos moldes y sus características • Utillaje y herramientas
2. Materias prima • Harina: distintas clases y usos • Mantequilla y otras grasas • Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes • Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate • Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.) • Almendras y otros frutos secos • Huevos y ovoproductos • Gelatinas, especias,… • Distintas clases de “mix” chocolate • Productos de decoración
3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería • Materias primas empleadas en repostería • Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización • Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización • Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial
4. Técnicas de cocinadas empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de postres elementales • Asar al horno • Freír en aceite • Saltear en aceite y en mantequilla • Hervir y cocer al vapor
5. Postres elementales • Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones • Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería
6. Regeneración de productos utilizados en repostería • Regeneración: Definición • Clases de técnicas y procesos • Identificación de equipos asociados • Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados • Realización de operaciones necesarias para la regeneración • Postres y otros productos preparados. Distintas clases
7. Presentación y decoración de postres elementales • Técnicas a utilizar en función de la clase de postre • Utilización de manga, cornets, “biberones” y otros utensilios • Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración • Importancia de la vajilla

Acción 257. COCINA ECONÓMICA Y RECICLAJE

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	30	SI	NO

OBJETIVOS

Repasar el recetario y las técnicas culinarias Recuperación de productos en desuso. Aportación para el aprovechamiento del género.

PROGRAMA

UD 1: ELABORACIÓN DE MENÚS ECONÓMICOS Y MISE INPLACE DEL SERVICIO (15 h)
UD 2: CONSERVACIÓN DE GÉNERO A RECICLAR (2,5 h)
UD 3: TRANSFORMACIÓN DE ESE GENERO (10 h)
UD 4: NOMBRE DEL PLATO Y PRESENTACIÓN (2,5 h)

Acción 260. COCINA PARA PROFESIONALES

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

Conocer que podemos hacer para que en lo que esté en nuestras manos variar el menú y hacerlo más ameno y apetecible.

PROGRAMA

Veremos cómo se elaboran las siguientes recetas:

1. Canelones rellenos de verduras con salsa bechamel al queso emmental.
2. Lubina rellena envuelta en pasta quebrada.
3. Bavaroise de fresas naturales con crema montada y chocolate.
4. Bullabesa provenzal con salsa Rouil.
5. Pintada de Guinea al Calvados.
6. Copa de queso crema y mango.
7. Risotto con hongos en preparación clásica.
8. Quenefas de rape con salsa de bogavante.
9. Flan a la vainilla con manzanas reinetas.
10. Crepés con crema de quesos.
11. Lomos de rodaballo al cava.
12. Mousse de chocolate fondant al aroma de café.
13. Hojaldre de espinacas y gambas en pasta filo.
14. Solomillo de cerdo marinado al horno con purés.
15. Panna cotta con frutas ácidas.
16. Bisque de cigalas del cantábrico.
17. Paletilla de cordero rellena.
18. Peras al vino blanco y vainilla.

Acción 263. PLAN DE COMUNICACIÓN DE UN CONCEPTO DE PINTXOS Y TAPAS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	40	SI	NO

OBJETIVOS

Los objetivos de esta acción formativa son los siguientes:
- Tomar conciencia de la importancia de lograr la eficacia en la comunicación interna para su impacto directo en el negocio.
- Conocer los aspectos clave en la estrategia de comunicación interna propios del contexto actual.
- Conocer los canales, escenarios y herramientas de comunicación interna para optimizar sus usos. Asimismo, conocer cuáles son los obstáculos y barreras comunicativas a la hora de afrontar una comunicación interna para saber anticiparte a ellos y reaccionar de la manera más adecuada.
- Ser conscientes de la responsabilidad de liderar adecuadamente los procesos de información como contribución a la política de comunicación interna de la empresa.

PROGRAMA

UNIDAD 1. Comunicación externa
- Definición de una estrategia de comunicación (4 h.)
- Gestión básica de redes sociales (4 h.)
- Relaciones públicas, bloggers… (4 h.)
- Como gestionar la prensa (4 h.)
- Concursos de pintxos (4 h.)

UNIDAD 2.-Comunicación en el local
- Visual merchandising en un local de pintxos (4 h.)
- Nuevas escenografías para vender más (4 h.)
- Puntos fríos y puntos calientes (4 h.)
- Cartelería, diseño gráfico y comunicación en el bar (2 h.)
- Diseño y montaje de una barra de pintxos (2 h.)
- Tipos de venta (por impulso, al momento, exposición…) (4 h.)

Acción 266. COCINA EN MINIATURA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	30	SI	NO

OBJETIVOS

- Repasar el recetario y las técnicas culinarias
- Aporte de diseño a platos clásicos
- Nuevos recursos a la hora de emplatar y decorar

PROGRAMA

UD 1: PINTXOS DE SIEMPRE (3H)
Gilda Montaditos Marinadas y escabeches.

UD 2: TRAMPA-ANTOJOS (3H)
Falsa galleta Oreo.(Galleta oliva negra+crema de queso) Falsa yema de huevo (esfera de mango).

UD 3: BROCHETAS INJECTADAS (3H)
Torrija injertada de miel y ron. Taquito de ibérico con su salsa injertada.

UD 4: AHUMADOS AL MOMENTO (3H)
Tataqui de atún ahumado al romero. Miniensaladita ahumada de brotes y queso.

UD 5: CROQUETAS LIQUIDAS (3H)
Croquetas negras. Croquetas clásicas de jamón.

UD 6: DECOSTRUCCIÓN (3H)
De recetas tradicionales: Sopa de ajo Arroz con leche

UD 7: CHUPITOS (3H) FRIOS: Gel de Martini Crema de tomate y queso CALIENTES: Capuchino de legumbres Crema de calabacín y espuma de queso.

UD 8: NUEVOS REBOZADOS (3H)
Airbags-corteza de cerdo en polvo Arroz cocido seco. Con copos de patata, maíz y trigo.

UD 9: GELATINA COMO PASTA (3H)
Raviolis de remolacha rellenos de queso. Lasaña de anchoas y zanahoria. Canelones de de verduritas salteadas.

UD 10: COCINA DIVERTIDA (3H)
Arroz crujiente, verduritas y sopita de carne. Chupachups de queso.

Acción 267. COCINA INTERNACIONAL

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	30	SI	NO

OBJETIVOS

- Acercar las comidas de diferentes países a nuestra mesa.
- Conocer nuevas técnicas y productos.
- Aprender vocabulario técnico.

PROGRAMA

UD 1: EUROPA (6 H).
Cocina de Euskal Herria. Cocina francesa. Cocina centro Europea.

UD 2: AFRICA (6 H).
Cocina norteafricana. Cocina de África central. Cocina sudafricana.

UD 3: AMERICA (6 H).
Cocina de Norteamérica. Cocina de Sudamérica.

UD 4: OCEANIA (6 H).
Cocina de Australia. Cocina de Nueva Zelanda.

UD 5: ASIA (6 H).
Cocina India. Cocina tailandesa.

Acción 268. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	10	SI	NO

OBJETIVOS

- Formación de los participantes en aquellos aspectos básicos de la tecnología de los alimentos y de los principios de la microbiología aplicados a ella.
-Incorporación de conceptos higiénico-sanitarios de la manipulación de los alimentos: buenas prácticas de manipulación.
- Mentalización de los manipuladores de los alimentos de la importancia social de su labor: repercusiones a nivel sanitario y económico.

PROGRAMA

UD 1: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: CLASIFICACIÓN SEGÚN ORIGEN Y CONSECUENCIAS. (1H)
UD 2: INFLUENCIA DEL TIEMPO Y DE LAS TEMPERATURAS EN EL CRECIMIENTO BACTERIANO. (1H)
UD 3: PROCEDIMIENTOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS. (1H)
UD 4: ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO. (1H)

UD 5: OBLIGACIONES DE LOS MANIPULADORES DE LOS ALIMENTOS. (1H)
UD 6: BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN (2H)
- Recepción - Almacén - Preparación - Cocinado - Conservación - Servicio
UD 7: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOCALES E INSTALACIONES. (1H)
UD 8: MARCADO SANITARIO. ETIQUETADO DE PRODUCTOS. LOTE. TRAZABILIDAD. (1H)
UD 9: SISTEMA APPCC. SISTEMA DE AUTOCONTROL. (1H)

Acción 269. COCINA MOLECULAR Y DECORACIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	30	SI	SI

OBJETIVOS

Repaso de nuevas y alternativas técnicas culinarias.
Capacidad para ejecutar nuevas técnicas y aplicarlas a sus productos.
Conocimiento de nuevas materias primas, maquinaría y herramientas.
Desarrollo de la capacidad imaginativa en la cocina para elaborar nuevos platos y recetas.

PROGRAMA

UD 1: EMULSIONES (4 H)
A partir de producto crudo, cocinado, licuado o triturado: Emulsión de perejil. Emulsión de pimientos de piquillo. Emulsión de gambas. Emulsión de tinta de chipirón.

UD 2: CRUJIENTES (3 H)
Por deshidratación: Crujientes de frutos, cremas, purés laminados y secos. Por cristalización: Caramelos hilados, crujientes de isomalt, tejas y corales.

UD 3: GELIFICACION (4 H)
Colas de pescado: Panacota de queso. Agar-agar: Terina de manzana y nueces. Gelatina vegeta l: Canelón de verduritas.

UD 4: ESPESANTES (4 H)
Féculas de patata, arroz: Sopita de jugo de manitas. Gel Espesa: En frío: Salsa de frutas. En caliente: Salsa de carne.

UD 5: POLVOS Y ARENAS (4 H)
A partir del producto seco y molido: Arena de gambas. Salsa vizcaína. Por Absorción de humedad y grasas (Maltosa): Polvo de nocilla. Polvo de aceite de oliva.

UD 6: ESPUMAS Y AIRES (4 H)
Sifón: Espuma de tomates. Espuma de queso roquefort. Polvo de aceite de oliva. Aire de remolacha.

UD 7: ESFERICICACIÓN (3 H)
Básica: Esfera de melón con lascas de jamón. Inversa: Esfera de queso y polvo de anchoas. Falso caviar: De frutos del bosque.

UD 8: SALES TINTADAS (4 H)
A base de frutas trituradas, colorantes y especias: Sal de frutos del bosque. Sal de tina de chipirón. Sal de azafrán A base de licuados: Sal verde de albahaca fresca. Sal de jugo de hongos.

Acción 270. GESTIÓN DE COSTES EN UNA BARRA DE PINTXOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	40	SI	NO

OBJETIVOS

Desarrollar las competencias para realizar una gestión eficaz e innovadora de un negocio de tapas y pintxos, atendiendo a las nuevas tendencias del mercado, desde el punto de vista de la gestión empresarial, la cocina y el servicio al cliente.

PROGRAMA

Control de ratios de consumo (4h)
Gestión de inventarios, compras y logística (4h)
La creatividad orientada a la rentabilidad (4h)
Cómo fijar el PVP (4h)
Tipos de conceptos gastronómicos orientados a la comercialización de pintxos y tapas (4h)
Gestión de la producción. Maximización de los procesos productivos (4h)
Menú ingeneering (4h)
Ticket medio, márgenes y control de ventas (4h)
La 4ª y 5ª gama (4h)
Control de elementos tangibles (4h)

Acción 271. GESTIÓN DEL PERSONAL EN HOSTELERÍA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	40	SI	SI

OBJETIVOS

Entender las características propias del negocio de la restauración desde la perspectiva de los recursos humanos. A lo largo del curso se explicará la importancia de los diferentes perfiles de trabajo en una organización, se darán a conocer las claves para el desarrollo de las competencias profesionales en restauración y entre otros temas se presentará también el concepto de trabajo en equipo como éxito profesional. Potenciar las competencias de los responsables de gestión y dirección de las empresas de restauración.

PROGRAMA

Visión-objetivos y valores (4 h)
Definición de los puestos de trabajo (2 h)
Delegación (2 h) Búsqueda de personal (4 h)
Selección de personal (4 h)
Plan acogida (2 h) Evaluación (2 h)
Plan de formación (4 h)
Comunicación (4 h)
Motivación-salario emocional (2 h)
Desarrollo profesional (4 h)
Control de la productividad (4 h)
Organigrama (2 h)

Acción 272. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN INFANTIL

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	40	SI	NO

OBJETIVOS

El/la alumno/a será capaz de elaborar productos culinarios nutricionalmente equilibrados, mediante la adquisición de los conocimientos y técnicas sobre los aspectos nutricionales y dietéticos necesarios para ello, diversificando la oferta para responder a la actual demanda.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los principales conceptos básicos utilizados en nutrición y dietética.

- Adquirir un conocimiento básico de nutrición humana.
- Conocer los alimentos primarios, las grasas y las proteínas.
- Ser capaces de relacionar la composición de una dieta equilibrada.
- Identificar las necesidades energéticas en las distintas etapas de la vida.
- Saber realizar una valoración del gasto energético.
- Saber realizar una dieta equilibrada y conocer las calorías recomendables que se han de consumir.
- Reconocer enfermedades nutricionales y su tratamiento dietético.

PROGRAMA

MÓDULO 1. 14 HORAS.- PRINCIPIOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN.
U.D.1. Alimentos y hábitos alimenticios. 1.1 Alimento, nutriente y dietética. 1.2 Alimentación saludable. 1.3 Hábitos alimenticios.
U.D.2. Tipos de nutrientes 2.1 Hidratos de carbono 2.2 Proteínas 2.3 Grasas 2.4 Vitaminas 2.5 Agua y minerales
U.D.3. Digestión de los nutrientes 3.1 La digestión estomacal. 3.2 La digestión intestinal
U.D.4. Necesidades nutritivas. 4.1 La nutrición 4.2 Las necesidades nutritivas. Necesidades energéticas

MODULO 2. 13 HORAS.- DIETETICA APLICADA AL NIÑO Y A LA FAMILIA
U.D.1. Introducción a la dietética. 1.1 Principios básicos de la dietética. 1.2 Estimación del requerimiento medio
U.D.2 Platos, raciones y comidas. 2.1 Concepto y relación de los diferentes platos. 2.2 Concepto de ración 2.3 Raciones necesarias. 2.4 Frecuencia de las comidas

MÓDULO 3. 13 HORAS.- ENFERMEDADES METABÓLICAS, LA DIETA MEDITERRANEA.
U.D.1 Enfermedades metabólicas. 1.1 Diabetes mellitus 1.2 Estreñimiento 1.3 Anemia ferropenia 1.4 Anemia megaloblástica
U.D.2. Dietas terapéuticas. Dieta mediterránea. 2.1 Principios básicos de las dietas terapéuticas 2.2 Dieta mediterránea.

Acción 274. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN PARA PERSONAS DEPENDIENTES

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	40	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

Analizar diferentes tipos de dietas y aplicar la técnica de apoyo a la ingesta y de recogida de eliminaciones más adecuada, en función del grado de dependencia del usuario, siguiendo las indicaciones de administración prescritas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Analizar la composición de una dieta saludable, describiendo las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo en función de sus características fisiológicas, patológicas y conductuales.
2. Confeccionar propuestas de menús diarios y/o semanales, en función de las características de los usuarios y de las prescripciones dietéticas existentes.
3. Describir las principales características anatómicas y fisiológicas de los aparatos digestivo, endocrino y urinario.
4. Explicar las características específicas de la alimentación en las personas de edad avanzada y en los convalecientes.
5. Manejar prescripciones dietéticas aplicadas a diferentes patologías, analizando la influencia de la dieta en cada una de ellas.
6. Describir las técnicas de administración de alimentos por vía oral, en función del grado de dependencia de la persona y los materiales necesarios para el apoyo a la ingesta, en el ámbito domiciliario.

PROGRAMA

MÓDULO 1. 20 HORAS.- PRINCIPIOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN.
U.D.1. Alimentos y hábitos alimenticios. 1.1 Alimento, nutriente y dietética. 1.2 Alimentación saludable. 1.3 Hábitos alimenticios.
U.D.2. Tipos de nutrientes 2.1 Hidratos de carbono 2.2 Proteínas 2.3 Grasas 2.4 Vitaminas 2.5 Agua y minerales

U.D.3. Digestión de los nutrientes 3.1 La digestión estomacal. 3.2 La digestión intestinal
U.D.4. Necesidades nutritivas. 4.1 La nutrición 4.2 Las necesidades nutritivas. Necesidades energéticas

MODULO 2. 20 HORAS.- DIETETICA.
U.D.1. Introducción a la dietética. 1.1 Principios básicos de la dietética. 1.2 Estimación del requerimiento medio
U.D.2 Platos, raciones y comidas. 2.1 Concepto y relación de los diferentes platos. 2.2 Concepto de ración 2.3 Raciones necesarias. 2.4 Frecuencia de las comidas

MÓDULO 3. 20 HORAS.- ENFERMEDADES METABÓLICAS, LA DIETA MEDITERRANEA.
U.D.1. Enfermedades metabólicas. 1.1 Diabetes mellitus. 1.2 Estreñimiento. 1.3 Anemia ferropenia. 1.4 Anemia megaloblástica.
U.D.2. Dietas terapéuticas. Dieta mediterránea. 2.1 Principios básicos de las dietas terapéuticas. 2.2 Dieta mediterránea.

Acción 283. ELABORACIÓN DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	60	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

Presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas. Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarias para la realización de platos combinados identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- Concienciar de la necesidad de participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.

PROGRAMA

CONTENIDOS TEORICO – PRACTICOS 60 HORAS:
UNIDAD 1.- 45 HORAS.- ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS
1.1. Definición y clasificación 1.1.1. Platos combinados 1.1.2. Aperitivos 1.2. Tipos y técnicas básicas 1.2.1. Aprovisionamiento 1.2.2. Elaboración 1.2.3. Presentación 1.3. Decoraciones básicas 1.4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación 1.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación 1.5.1. Salado 1.5.2. Secado 1.5.3. Ahumado 1.5.4. Especias 1.5.5. Calor 1.5.6. Frío 1.5.7. Radiaciones 1.5.8. Envasado al vacío

UNIDAD 2. 15 HORAS.- PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD
2.1. Aseguramiento de la calidad 2.1.1. Concepto de calidad 2.1.2. Normas de calidad aplicadas a la restauración 2.1.3. Certificaciones de calidad en empresas turísticas 2.1.4. Aseguramiento de la calidad 2.1.5. Concepto de calidad 2.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

Acción 291. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	60	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

Presentar platos combinados de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas. Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarias para la realización de platos combinados identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- Concienciar de la necesidad de participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.

PROGRAMA

CONTENIDOS TEÓRICO – PRÁCTICOS 60 HORAS:

UNIDAD 1.- 45 horas.- ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS
1.1. Definición y clasificación 1.1.1. Platos combinados 1.1.2. Aperitivos 1.2. Tipos y técnicas básicas 1.2.1. Aprovisionamiento 1.2.2. Elaboración 1.2.3. Presentación 1.3. Decoraciones básicas 1.4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación 1.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación 1.5.1. Salado 1.5.2. Secado 1.5.3. Ahumado 1.5.4. Especias 1.5.5. Calor 1.5.6. Frío 1.5.7. Radiaciones 1.5.8. Envasado al vacío

UNIDAD 2.- 15 horas.- PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD
2.1. Aseguramiento de la calidad 2.1.1. Concepto de calidad 2.1.2. Normas de calidad aplicadas a la restauración 2.1.3. Certificaciones de calidad en empresas turísticas 2.1.4. Aseguramiento de la calidad 2.1.5. Concepto de calidad 2.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos 2.2.1. Formación de trabajadores 2.2.2. Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos 2.2.3. Limpieza y desinfección 2.2.4. Control de plagas 2.2.5. Buenas prácticas de elaboración y manipulación 2.2.6. Análisis de peligros y puntos críticos de control (appcc)

Acción 294. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	60	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

Presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas. Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarias para la realización de platos combinados.
- Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- Concienciar de la necesidad de participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo LAS NORMAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

PROGRAMA

CONTENIDOS TEORICO PRÁCTICOS – 60 HORAS.

UNIDAD 1.- 45 HORAS.-ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS
1.1. Definición y clasificación 1.1.1. Platos combinados 1.1.2. Aperitivos 1.2. Tipos y técnicas básicas 1.2.1. Aprovisionamiento 1.2.2. Elaboración 1.2.3. Presentación 1.3. Decoraciones básicas 1.4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación 1.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación 1.5.1. Salado 1.5.2. Secado 1.5.3. Ahumado 1.5.4. Especias 1.5.5. Calor 1.5.6. Frío 1.5.7. Radiaciones 1.5.8. Envasado al vacío.

UNIDAD 2. 15 HORAS.- PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD
2.1. Aseguramiento de la calidad 2.1.1. Concepto de calidad 2.1.2. Normas de calidad aplicadas a la restauración 2.1.3. Certificaciones de calidad en empresas turísticas 2.1.4. Aseguramiento de la calidad 2.1.5. Concepto de calidad 2.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

Acción 296. ELABORACIÓN DE TAPAS Y PINCHOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	45	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

Conocer los diferentes tipos de tapas y canapés existentes en el mercado de la restauración y su aplicación en la cocina actual.

PROGRAMA

LOS CONTENIDOS TEORICO PRÁCTICOS SON DE 45 HORAS TOTALES.

UNIDAD 1: 5 HORA.- INTRODUCCIÓN
1.1. Historia de las tapas en España 1.2. Tipos y clases.

UNIDAD 2: 10 HORAS PRODUCTOS
2.1. Elaboración de productos básicos 2.2. Nuevos productos de la cocina internacional

UNIDAD 3: 10 HORAS.- TÉCNICAS DE ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN.

UNIDAD 4: 5 HORAS.-LA IMPORTANCIA DE LA PRESENTACIÓN Y EL DISEÑO.

UNIDAD 5: 10 HORAS.- ELABORACIÓN DE TAPAS Y CANAPÉS A BASE DE: JAMONES, EMBUTIDOS Y QUESOS, ENSALADAS, HORTALIZAS, HUEVOS, PESCADOS, MARISCOS, CARNES.
5.1. Tapas. Recetario 5.1.1. Tapas frías 5.1.2. Tapas calientes 5.2. Pinchos. Recetario. 5.3. Canapés. Recetario 5.4. Tapas de postre. Recetario 5.5. Elaboración de vinagres, vinagretas y salsas de acompañamiento. Recetario.

UNIDAD 6: 5 HORAS NORMAS BÁSICAS DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA.

ESCUELA DE MARKETING Y RELACIONES PÚBLICAS

Acción 63. MARKETING Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	180	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas. Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

OBJETIVOS GENERALES:

Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles. - Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.

LOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

- Analizar el concepto y los elementos esenciales de marketing dentro del sector turístico. - Desarrollar las estrategias propias del área funcional del marketing en las organizaciones turísticas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Adquirir los conceptos y funciones generales del marketing y su utilidad en las economías de mercado.
- Conocer la adaptación de las estrategias y técnicas de marketing al mundo del servicio turístico.
- Analizar los elementos principales del marketing turístico para llevar a cabo un plan de marketing adecuado al sector.
- Identificar las ventajas de las estrategias de segmentación y de posicionamiento para conseguir que el producto ocupe un buen lugar respecto a la competencia.
- Describir las estrategias del marketing en relación a los productos, precios y tipos de comunicaciones turísticas.
- Conocer las mejores estrategias para conseguir una correcta calidad del servicio en el sector turístico.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo). Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos... en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal. Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN AL MARKETING TURÍSTICO (90 HORAS)
1.1. Introducción al marketing. Conceptos generales 1.2. Introducción al marketing de servicios 1.3. Elementos del marketing turístico 1.4. Información, investigación y dirección en marketing

UNIDAD 2. ANÁLISIS Y DESARROLLO DE ESTRATEGIAS (90 HORAS)
2.1. Las estrategias de segmentación y posicionamiento en el mercado turístico 2.2. Estrategias del marketing mix (i): producto y precio turístico 2.3. Estrategias del marketing mix (ii): distribución y comunicación turística 2.4. La fuerza de ventas y la calidad del servicio

Acción 64. MARKETING TURÍSTICO RURAL

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	45	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas. Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

OBJETIVOS GENERALES:

Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado. Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en los procesos del marketing turístico rural.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer las tendencias en turismo rural.
- Manejar las herramientas necesarias para el diseño de un plan de marketing en turismo rural.
- Entender las diferentes estrategias de marketing turístico rural aplicables tanto a empresas como a destinos.
- Descubrir las claves de la nueva comunicación en turismo rural apoyada en entornos on-line.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo). Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN AL TURISMO RURAL (3 HORAS)
UNIDAD 2. EL MARKETING TURÍSTICO (7 HORAS)
UNIDAD 3. ESTRATEGIAS DE PRODUCTO (7 HORAS)
UNIDAD 4. ESTRATEGIA DE PRECIO (7 HORAS)
UNIDAD 5. ESTRATEGIAS DE DISTRIBUCIÓN (7 HORAS)
UNIDAD 6. ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN (7 HORAS)
UNIDAD 7. LA NUEVA COMUNICACIÓN EN EL TURISMO RURAL (7 HORAS)

Acción 149. MARKETING TURISTICO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Teniendo en cuenta que el sector turístico es uno de los pilares básicos de la economía de nuestro país, este curso dará herramientas a los/as alumnos/as para entender, comprender y desarrollar el marketing turístico. El turismo es uno de los sectores menos dañados dentro de nuestro país, es por ello, que cada vez son más las personas que desean aprender a gestionar este tipo de marketing, de cara a un futuro empleo o negocio.

Con la acción formativa Marketing Turístico, el alumnado será capaz de desarrollar sus propios planes de marketing turístico, sabrá diferenciar las diferentes fases que lo componen, los factores que influyen en un proceso de este tipo y las gestiones que son necesarias para su propio desarrollo. Aprenderá a conocer mejor a el/la cliente/a de este tipo de productos y de esta forma, sabrá desarrollar servicios personales según el tipo de cliente/a al que se enfrente.

Los/as alumnos/as que realicen este curso, se verán capacitados para obtener un nuevo empleo de cara al futuro y por qué no, para la creación de su propia empresa dentro del sector hostelero. Obtendrá los conocimientos necesarios para la búsqueda de nuevos empleos y nuevas metas que conseguir, abrirse nuevas oportunidades de mercado dentro del sector hostelero.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Adquirir una visión profunda y actual de las herramientas del marketing aplicadas al turismo y sus particularidades con respecto a otros sectores.
- Conocer la actividad empresarial turística y las características que definen el tanto el marketing de destinos turísticos como el marketing de servicios turísticos.
- Aprender a desarrollar todas las técnicas y herramientas de gestión que dentro de las áreas clave de las empresas turísticas permitan la adaptación y optimización de sus recursos.
- Concienciar de la importancia de ofrecer servicios y productos de calidad para la obtención de una posición competitiva en el sector del turismo.
- Adquirir los conocimientos y técnicas esenciales para desarrollar una estrategia competitiva en la gestión del marketing turístico.
- Facilitar los conocimientos esenciales para organizar una empresa de servicios turísticos orientada a la calidad.

PROGRAMA

La programación del curso se ha diseñado basándose en los objetivos anteriormente expuestos y en los contenidos que a continuación se desarrollarán. Cronológicamente, el curso quedará dividido en diferentes partes determinadas tanto por los objetivos propuestos como por la modalidad y recursos utilizados, que a continuación se detallan:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

Los/as alumnos/as podrán consultar desde el primer día de curso en el CENTRO DE FORMACIÓN ONLINE (CFOL): el MANUAL del curso en formato electrónico, la GUÍA DIDÁCTICA del curso para orientar al alumnado en su proceso formativo, una GUÍA DE MANEJO DEL CFOL con toda la información detallada sobre el funcionamiento del Campus Online, ubicación y manejo de las diferentes herramientas y servicios disponibles; así como la PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA, con los objetivos y criterios de evaluación del curso y donde encontrará una relación de contenidos y actividades distribuidos de forma cronológica, que le servirá de orientación para un aprovechamiento efectivo del curso. Por otro lado, los/as alumno/as recibirán un correo electrónico de Bienvenida de el/la tutor/a-formador/a iniciando el seguimiento, en el espacio que el Centro de Formación Online destina para ello, donde se explicará de manera detallada los métodos de enseñanza programados en el curso y una descripción de las principales características del mismo. El tiempo que el/la alumno/a emplee en el manejo del Campus Virtual, el acceso a la información y la asimilación de los contenidos dependerá de la capacidad y facilidad de cada uno/a, por lo que la programación presentada puede variar para cada individuo.

CONTENIDOS DEL CURSO:

Tema 1. Introducción al marketing turístico (17 horas) 1.1 Marketing en Turismo. 1.2 Factores influyentes. 1.3 Prestación de servicios. 1.4 Gestión de servicios. 1.5 Director de Marketing Turístico.

Tema 2. El proceso de compra (17 horas) 2.1 Factores que influyen en las compras. 2.2 Fases de la compra. 2.3 Marketing selectivo. 2.4 Segmentación de mercado. 2.5 Posicionamiento.

Tema 3. Creación del producto y fidelización del cliente (17 horas) 3.1 Creación del producto. 3.2 Ciclo de vida del producto. 3.3 Satisfacción y fidelidad del cliente. 3.4 Marketing relacional. 3.5 Calidad del producto.

Tema 4. Fijación de precios (17 horas) 4.1 Fijación de precios. 4.2 Cambios en los precios.

Tema 5. Marketing promocional (16 horas) 5.1 Comunicación promocional. 5.2 Herramientas promocionales.

Tema 6. Plan de marketing (16 horas)

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN GLOBAL

Los/as alumnos/as deberán realizar las Pruebas de Evaluación Globales a lo largo del curso para evaluar los contenidos aprendidos. Preferentemente, la primera se debe realizar a la mitad del curso y la segunda, antes de su finalización. En este sentido, indicar que el/la alumno/a no tiene una limitación horaria para realizar las pruebas que tendrá a su disposición a lo largo del curso y podrá realizarlas en el momento que estime oportuno. Finalmente, el/la formador/a-tutor/a se pondrá en contacto con todos/as los/as alumnos/as para comentar el resultado de las pruebas, llevar a cabo una valoración del curso e informar a los/as alumnos/as del plazo establecido para la remisión de su diploma o certificado.

ESCUELA SALUD LABORAL, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE

Acción 14. FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL: PRINCIPIOS DE CALIDAD, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN RESTAURACIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

OBJETIVOS GENERALES:

Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles. –

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos. De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado.

Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen los procesos de calidad, seguridad y protección ambiental en la restauración.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Analizar la calidad en la restauración, atendiendo a criterios como la división en restauración de las normas de calidad, los modelos de sistemas de gestión y la calidad y la implantación del mismo. - Conocer las normativas legales generales en higiene alimentaria y los protocolos de control de la higiene alimentaria en restauración. - Identificar los factores de riesgos laborales en la restauración, los principios de la actividad preventiva, la seguridad en la hostelería y los primeros auxilios. - Aprender los aspectos medioambientales en la restauración, atendiendo al propio sistema de gestión medioambiental.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:
- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo). Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos… en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. CALIDAD EN LA RESTAURACIÓN (25 HORAS)
1.1. Calidad básica 1.2. División en restauración de las normas de calidad 1.3. Normativas 1.4. Modelos de sistemas de gestión de calidad 1.5. Implantación de sistema de calidad

UNIDAD 2. HIGIENE EN RESTAURACIÓN (15 HORAS)
2.1. Normativas legales generales de higiene alimentaria 2.2. Protocolo de control de la higiene alimentaria en restauración

UNIDAD 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN RESTAURACIÓN (30 HORAS)
3.1. Factores de riesgo 3.2. Principios de la actividad preventiva 3.3. Seguridad en la hostelería 3.4. Ergonomía y psicosociología 3.5. Primeros auxilios

UNIDAD 4. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN RESTAURACIÓN (30 HORAS)
4.1. Aspectos medioambientales 4.2. Sistemas de gestión medioambiental 4.3. Efectos medioambientales 4.4. Control operativo 4.5. Registros de documentación sobre gestión medioambiental 4.6. Incumplimiento y medidas correctivas

Acción 71. SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA RESTAURACIÓN

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Teleformación	100	SI	NO

OBJETIVOS

La consecución de los objetivos del plan de formación se alcanza mediante la impartición de las acciones formativas que integran el plan. Dichas acciones formativas persiguen unos objetivos generales y específicos en función a los objetivos establecidos en el plan, determinándose, en su formulación, los propósitos y fines del plan que son, en

todo caso, el desarrollo de las competencias básicas derivadas del aprendizaje de los contenidos de las distintas acciones formativas.

Los objetivos del proceso formativo están estructurados en:

- Objetivos generales: Son aquellos que presentan una definición muy abstracta y general y cuya formulación supone un acercamiento a las metas finales que enmarcan y orientan el proceso formativo, no siendo directamente observables y medibles.

- Objetivos específicos: Son aquellos que, partiendo de los objetivos generales, establecen los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado debe adquirir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos desarrollan y/o concretan los objetivos generales, siendo, observables y medibles a través de éstos.

De este modo, los objetivos de la acción formativa constituyen la finalidad del proceso formativo y, por tanto, configuran y orientan la programación didáctica, entendida ésta como la ejecución del proceso formativo en un entorno concreto, y con un profesorado y alumnado determinado. Los objetivos generales y específicos derivados de los procesos de enseñanza y aprendizaje de la acción formativa son:

OBJETIVOS GENERALES:

Conocer los principales elementos que estructuran e intervienen en los procesos de seguridad alimentaria para la restauración.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Definir la higiene alimentaria y la manipulación de alimentos y la limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.
- Identificar la incidencia ambiental de la actividad de la hostelería.
- Conocer las buenas prácticas en los procesos productivos de establecimientos de hostelería.
- Describir la seguridad y las situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.
- Desarrollar cómo realizar la gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.

PROGRAMA

Los contenidos que forman la acción formativa suponen un continuo entrelazado de momentos formativos de carácter teórico y práctico, ya que éstos son de tipo conceptual (C), correspondiéndose con los conceptos que el alumnado adquiere a lo largo de la acción formativa, procedimental (P) correspondiéndose con los procedimientos y técnicas que el alumnado desarrolla a lo largo de la acción formativa y actitudinal (A) correspondiéndose con los valores, normas y actitudes que desarrolla el alumnado como consecuencia de la acción formativa. En la impartición de los contenidos, no se diferencian momentos formativos teóricos y prácticos ya que éstos se producen a lo largo de todo el proceso de aprendizaje.

La programación de la acción incluye tanto conocimientos, conceptos, definiciones; como destrezas, técnicas, métodos, procedimientos y por último actitudes, valores y normas, todos ellos necesarios y aplicables a la actividad profesional y extrapolables al entorno social, primando, en la ejecución de la acción, el desarrollo psicomotriz sobre el cognitivo. Los contenidos de la acción, para que puedan permitir la consecución de los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje, deben ser seleccionados, secuenciados y temporalizados convenientemente siguiendo los principios de eficacia y eficiencia.

En este sentido:

- Los contenidos se seleccionan considerando su validez, coherencia, significatividad, potencialidad, funcionalidad.
- Los contenidos se secuencian considerando su tipología y características, combinando contenidos teóricos y prácticos, para alcanzar los objetivos planteados y generar procesos formativos integrales (desarrollo cognitivo, psicomotriz y afectivo). Los contenidos de la acción están organizados secuencialmente, de manera ordenada y lógica para garantizar el progreso del alumnado.
- Los contenidos se temporalizan por módulo y/o unidad didáctica, considerando las características y perfil de los/as destinatarios/as de la formación (personas adultas), el volumen de contenidos, nivel de dificultad, importancia y características intrínsecas de los mismos... en cualquier caso, el profesorado encargado de la impartición de la acción formativa es el último responsable de la temporalización de los contenidos ya que éste/a analizará la idiosincrasia de cada grupo formativo (heterogeneidad o homogeneidad) para ajustar la distribución temporal.

Los contenidos que constituyen la acción formativa son:

UNIDAD 1. HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (20 HORAS)
UNIDAD 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA (20 HORAS)
UNIDAD 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA (10 HORAS)
UNDIAD 4. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA (10 HORAS)
UNIDAD 5. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA (20 HORAS)
UNIDAD 6. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA (20 HORAS)

Acción 203. NUTRICION Y DIETÉTICA EN PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES.

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	30	SI	NO

OBJETIVOS

Confeccionar menús que cumplan los requerimientos nutricionales de las personas, en especial en los casos en los que sea necesario adoptar precauciones especiales debido a enfermedades que desaconsejen ciertos alimentos.

Objetivos específicos:

Al finalizar el curso los alumnos participantes estarán capacitados para:

1.- Distinguir los conceptos básicos en la nutrición, dieta y dietoterapia.
2.- Confeccionar menús y proponer platos nutricionalmente equilibrados para la prevención de enfermedades cardiovasculares.
3.- Analizar las características de la alimentación adecuadas para las personas afectadas por las patologías más comunes influidas por la dieta.

PROGRAMA

1.- NUTRICIÓN, DIETA Y DIETOTERAPIA (10 HORAS)
2.- LA ALIMENTACIÓN EN LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES (10 HORAS)
3.- DIETAS PARA PACIENTES CON NECESIDADES ESPECIAIS (10 HORAS)

CONTENIDO DE LOS MÓDULOS

Módulo 1.- NUTRICIÓN, DIETA Y DIETOTERAPIA (TEORICA: 4 HORA, PRACTICAS: 6 HORAS) CONTENIDOS TEÓRICOS • Alimentación y nutrición: conceptos. • Definición y formas de clasificación de los alimentos. • Principios de nutrición • Principios básicos: hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas y minerales. • Balance energético o las calorías. Metabolismo basal y de actividad • Contenido calórico de los distintos elementos. • Buenas prácticas en la manipulación de alimentos PRÁCTICAS (6 HORAS) • Diferenciar los distintos tipos de dietas y regímenes alimenticios • Calcular tasas metabólicas basales y pesos ideales

Módulo 2.- LA ALIMENTACIÓN EN LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES (TEORICA: 4 HORAS, PRACTICA: 6 horas) CONTENIDOS TEÓRICOS • Los cambios morfológicos y funcionales de la edad • Cambios en el sistema digestivo • Cambios metabólicos • Otros cambios • Las peculiaridades alimenticias y necesidades nutricionales • Dietas y nutrición en la prevención de enfermedades cardiovasculares PRÁCTICAS (6 HORAS) • Confección de menús equilibrados • Cálculos calóricos y nutricionales de menús.

Módulo 3.- DIETAS PARA PACIENTES CON NECESIDADES ESPECIAIS (TEORICA: 4 HORAS, PRACTICA: 6 HORAS) CONTENIDOS TEÓRICOS • Dietoterapia y dietas terapéuticas • Dietas con modificación de nutrientes • Dietas adaptadas a enfermedades digestivas • Dietas adaptadas a patologías concretas • Técnicas de apoyo nutricional: dietas líquidas, nutrición enteral y nutrición parenteral PRÁCTICAS (6 HORAS) • Confección de dietas y menús para casos concretos • Simulación de charla de Educación para la Salud: Alimentación de personas con hipertensión, Reducción de peso e mejora de vida, enfermedades cardiovasculares...

Acción 235. ESCUELA DE ESPALDA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	12	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de:
- Desarrollar acciones y estrategias para mejorar la salud postural y promocionar hábitos posturales correctos.
- Identificar y desdramatizar el dolor mecánico dorso-lumbar cuando apareciera.
- Poner en práctica los conocimientos básicos de prevención de riesgos en el ámbito de la ergonomía.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:
- Conocer los procesos encaminados a aliviar o mitigar los dolores musculo-esqueléticos.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
- Evitar el uso indiscriminado de fármacos.
- Prevenir la cronicidad y la recurrencia o recidiva.
- Intervenir sobre los factores que contribuyen al desarrollo y evolución de la lumbalgia.

Al finalizar el curso el alumno, a nivel actitudinal, será capaz de:
- Contribuir a la prevención de lesiones osteomusculares.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SISTEMA OSTEOMUSCULAR (3 HORAS: 2 horas de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos).

TEMA 1. Introducción a los problemas osteomusculares (1 HORA y 30 MINUTOS: 1 hora de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos). Contenidos teóricos (1 hora) 1.1. Importancia actual de los trastornos músculo-esqueléticos (15 minutos). 1.2. Etiopatogenia del dolor de espalda (15 minutos). 1.3. Incidencia y prevalencia del dolor de espalda (15 minutos). 1.4. Historia de la EE (15 minutos). Contenidos prácticos (30 minutos) 1.5. Realización de ejercicios prácticos sobre los actuales trastornos musculo-esqueléticos derivados de la actividad laboral (30 minutos).
TEMA 2. Bases teóricas del sistema osteomuscular (1 HORA y 30 MINUTOS: 1 hora de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos). Contenidos teóricos (1 hora) 2.1. Anatomía de la columna vertebral (15 minutos). 2.2. Biomecánica de la columna vertebral (15 minutos). 2.3. Concepto de dolor de espalda (15 minutos). 2.4. Causas y factores de riesgo del dolor mecánico (15 minutos). Contenidos prácticos (30 minutos) 2.5. Ejercicios prácticos de identificación de las partes de las que consta la columna vertebral y su biomecánica (15 minutos). 2.6. Realización de un caso práctico real para identificar posibles causas y factores de riesgo del dolor mecánico en la actividad laboral diaria (15 minutos).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA PREVENCIÓN DE LOS TRASTORNOS MUSCULO-ESQUELÉTICOS (3 HORAS: 2 horas y 15 minutos de contenidos teóricos y 45 minutos de contenidos prácticos)

TEMA 1. Higiene postural. Báscula pélvica (1 HORA: 45 minutos de contenidos teóricos y 15 minutos de contenidos prácticos). Contenidos teóricos (45 minutos) 1.1. Posturas básicas: postura en decúbito, bipedestación y sentado (30 minutos). 1.2. Posturas en la vida diaria (15 minutos). Contenidos prácticos (15 minutos) 1.3. Realización de una lista personal con el tiempo y las posturas habituales a las que se somete al cuerpo diariamente (15 minutos).
TEMA 2. Nociones básicas sobre ergonomía (2 HORAS: 1 hora y 30 minutos de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos). Contenidos teóricos (1 hora y 30 minutos) 2.1. Manipulación de cargas: Real Decreto 487/1997 (20 minutos). 2.2. Trabajo en la posición de sentado y trabajo con PVD: Real Decreto 488/1997 (20 minutos). 2.3. Patología por sobreesfuerzo y repercusión socioeconómica del dolor de espalda (20 minutos). 2.4.

Medidas y estrategias de prevención del dolor de espalda (30 minutos). Contenidos prácticos (30 minutos) 2.5. Ejercicio práctico de identificación de riesgos y dolores derivados de la manipulación de cargas (15 minutos). 2.6. Ejercicio práctico de identificación de riesgos y dolores derivados del trabajo en la posición de sentado y trabajo con PVD (15 minutos).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COLUMNA VERTEBRAL, ENTRENAMIENTO MUSCULAR Y ESTRÉS (6 HORAS: 4 horas y 30 minutos de contenidos teóricos y 1 hora y 30 minutos de contenidos prácticos)

TEMA 1. La columna cervical y lumbar (2 HORAS: 1 hora y 30 minutos de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos). Contenidos teóricos (1 hora y 30 minutos) 1.1. Fisiopatología del dolor cervical (30 minutos). 1.2. Manejo del dolor cervical (15 minutos). 1.3. Fisiopatología del dolor lumbar (30 minutos). 1.4. Manejo del dolor lumbar (15 minutos). Contenidos prácticos (30 minutos) 1.5. Realización de ejercicios prácticos para manejar el dolor cervical y lumbar (30 minutos).
TEMA 2. El entrenamiento muscular (2 HORAS Y 30 MINUTOS: 2 horas de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (2 horas) 2.1. La actividad deportiva (30 minutos) 2.2. Recomendaciones para la práctica deportiva (30 minutos). 2.3. Programa de entrenamiento muscular (30 minutos). 2.4. Ejercicios de estiramiento, fortalecimiento y relajación (30 minutos). Contenidos prácticos (30 minutos) 2.5. Realización de un programa personal de entrenamiento muscular adaptado a las propias características osteomusculares (30 minutos).
TEMA 3. El estrés y los problemas musculares (1 HORA Y 30 MINUTOS: 1 hora de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos). Contenidos teóricos (1 hora) 3.1. El estrés (15 minutos). 3.2. Proceso muscular de respuesta ente el estrés (15 minutos). 3.3. Estrategias de afrontamiento del estrés (15 minutos). 3.4. Prevención del estrés (15 minutos). Contenidos prácticos (30 minutos) 3.5. Ejercicios prácticos de reconocimiento de las propias respuestas musculo-esqueléticas producidas por situaciones de estrés para su prevención (30 minutos) La programación podrá verse modificada en función de las necesidades formativas de los participantes.

Acción 236. FORMACIÓN EN SIMULACRO CONTRAINCENDIOS

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	8	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de:
- Prevenir accidentes y situaciones de riesgo en el incendio.
- Adquirir las habilidades y aptitudes necesarias para actuar con eficacia en caso de conato de incendio, y poder gestionar adecuadamente la extinción primaria de este siniestro hasta la llegada de los servicios de emergencia.
- Poder integrar con solvencia los equipos de extinción de la empresa, y comprender los planes de lucha contra Incendios.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:
- Conocer los diferentes medios de extinción y lucha contra incendios.
- Conocer el plan de emergencia de una empresa y los procedimientos para activar el sistema de emergencias.

Al finalizar el curso el alumno será, con respecto al dominio metodológico, capaz de:
- Detectar y evitar situaciones de riesgo de incendio, y eliminarlas con seguridad.
- Ejecutar correctamente las diferentes técnicas de extinción.
- Reconocer una situación de incendio incontrolable y comenzar las maniobras para la evacuación rápida y ordenada de personas de una instalación hasta la llegada de los servicios de emergencia.
- Elaborar el plan de emergencia de una empresa.

Al término de la acción formativa el alumno, a nivel actitudinal, deberá:
- Adquirir una conducta responsable y segura, promoviendo en las organizaciones una cultura preventiva.
- Desenvolverse con tranquilidad y agilidad en las diferentes situaciones de emergencia que se pueden presentar en cualquier centro de trabajo.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

UNIDAD DIDÁCTICA 1: INTRODUCCIÓN (1 HORA de contenidos teóricos)

TEMA 1. – SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS (1 hora de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 1.1. Requisitos previos (1 hora)

UNIDAD DIDÁCTICA 2: PLAN DE EMERGENCIA DE LA EMPRESA (30 MINUTOS de contenidos teóricos)

TEMA 1.- Comunicados internos (30 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (30 minutos) 1.1. Internos (15 minutos) 1.2. Externos (15 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 3: PROPUESTA DE SIMULACRO (4 HORAS y 45 MINUTOS: 2 horas y 45 minutos de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos)

TEMA 1.- Fecha y lugar de ejecución (15 MINUTOS de contenidos teóricos)
TEMA 2.- Medios a utilizar existentes en las instalaciones (4 HORAS y 30 MINUTOS: 2 horas y 30 minutos de contenidos teóricos y 2 horas de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (2 horas y 30 minutos) 2.1. Medios de detección (30 minutos) 2.2. Medios de alarma (30 minutos) 2.3. Medios de extinción (30 minutos) 2.4. Medios de comunicación (30 minutos) 2.5. Medios humanos (30 minutos) Contenidos prácticos (2 horas) 2.6. Identificación en grupo de los diferentes medios a utilizar en las instalaciones en las que se desarrolla la acción formativa. (1 hora) 2.7. Ejercicio práctico de simulación de simulacro en las instalaciones en las que se desarrolla la acción formativa (1 hora)

UNIDAD DIDÁCTICA 4: VALORACIÓN DEL SIMULACRO (1 HORA y 45 MINUTOS: 45 MINUTOS de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos)

TEMA 1.- Análisis de resultados (1 HORA y 45 MINUTOS: 45 MINUTOS de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (45 minutos) 1.1. Conclusiones (45 minutos) Contenidos prácticos (1 hora) 1.2. Análisis y puesta en común de las medidas de mejora propuestas para simulacros posteriores (1 hora) La programación podrá verse modificada en función de las necesidades formativas de los participantes.

Acción 252. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES IN ITÍNERE

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	8	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de:
- Identificar, evaluar y controlar los factores de riesgo de los accidentes in-itínere que se producen como consecuencia de la actividad laboral, aplicando las medidas preventivas y correctivas adecuadas para la reducción de la accidentabilidad laboral en el marco de la empresa.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:
- Identificar las diferencias entre las clases de accidentes viales laborales.
- Reconocer los requisitos básicos asociados a la calificación de un accidente in- itínere como accidente laboral.
- Identificar los factores y los riesgos asociados a los accidentes de tráfico que se producen como consecuencia de la actividad laboral, así como conocer las medidas preventivas y de protección específicas para su aplicación en cada caso.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:

- Poner en práctica los conocimientos específicos básicos durante la conducción para su aplicación como medida de reducción de la accidentabilidad laboral.

Al finalizar el curso el alumno, a nivel actitudinal, será capaz de:
- Asimilar la importancia de la prevención en la reducción de los accidentes laborales de tráfico.
- Promover comportamientos seguros en el cumplimento de las normas a todas las partes integrantes en la empresa, a través de programas de formación sobre seguridad vial, los accidentes de tráfico y su prevención.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DE LOS ACCIDENTES IN-ITÍNERE (1 HORA DE CONTENIDOS TEÓRICOS)
Tema 1. Definición y características (1 HORA: 1 hora de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 1.1. Definición de Accidente in-itínere (15 minutos) 1.2. Requisitos y excepciones de los Accidente in-itínere (30 minutos) 1.3. Diferencia entre los accidentes viales laborales: en misión e in-itínere (15 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MARCO JURÍDICO QUE REGULA LOS ACCIDENTES IN-ITÍNERE (2 HORAS: 1 hora y 30 minutos de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos)
Tema 1. Normativa reguladora (2 HORAS: 1 hora y 30 minutos de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (1 hora y 30 minutos) 1.1. Ley de Prevención de Riesgos Laborales (30 minutos) 1.2. Jurisprudencia de accidente in itínere (30 minutos) 1.3. La actuación por parte de la Inspección de Trabajo (30 minutos) Contenidos prácticos (30 minutos) 1.4. Lectura, análisis y puesta en común de las últimas Sentencias del Tribunal Supremo que se han pronunciado al respecto y de la Guía de actuaciones de la Inspección de Trabajo en materia de Seguridad vial de las Empresas. (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGULACIÓN DE LAS PRESTACIONES ECONÓMICAS EN CASO DE ACCIDENTE LABORAL Y NO LABORAL (1 HORA: 1 hora de contenidos teóricos)
Tema 1. Diferencias sustanciales en prestaciones (1 HORA: 1 hora de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 1.1. Diferencia de las prestaciones en caso de accidente laboral y no laboral. (30 minutos) 1.2. Otras prestaciones (Comisión de prestaciones especiales de las Mutuas) (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LOS ACCIDENTES LABORALES DE TRÁFICO ASIGNATURA PENDIENTE EN EL CAMPO DE LA PREVENCIÓN (1 HORA: 1 hora de contenidos teóricos)
Tema 1. El papel de la empresa en la reducción de los accidentes in-itínere (1 HORA: 1 hora de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 1.1. Asunción de la prevención de la accidentabilidad del accidente de tráfico en el marco de la empresa. (15 minutos) 1.2. Inversión de futuro (15 minutos) 1.3. Planes de movilidad en las empresas (15 minutos) 1.4. Otras formas híbridas (15 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SISTEMA PREVENTIVO: EVALUACIÓN DE RIESGOS: ASPECTOS ERGONÓMICOS Y PSICOSOCIALES (3 HORAS: 3 horas de contenidos teóricos)
Tema 1. Aspectos psicosociales: el factor humano (1 HORA y 30 MINUTOS: 1 hora y 30 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora y 30 minutos) 1.1. Los errores humanos en la conducción (15 minutos) 1.2. Los factores psicosociales y la capacidad de conducción (15 minutos) 1.3. Motivación y emociones en la conducción (10 minutos) 1.4. Fatiga, sueño y conducción (10 minutos) 1.5. La conducción bajo los efectos de las drogas, alcohol, fármacos (10 minutos) 1.6. Agresividad, estrés, ansiedad y conducción (10 minutos) 1.7. Velocidad y conducción (10 minutos) 1.8. Estresores del ambiente de tráfico (10 minutos)
Tema 2. El trabajador conductor de vehículo (1 HORA: 1 hora de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 1.1. Autorización administrativa habilitante para la conducción de los vehículos que utiliza (15 minutos) 1.2. Formación preventiva en seguridad vial (15 minutos) 1.3. La Vigilancia de la Salud (15 minutos) 1.4. Límites de conducción y descansos (15 minutos)
Tema 3. El vehículo (30 MINUTOS: 30 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (30 minutos) 1.1. Inspecciones obligatorias (ITV). (15 minutos) 1.2. Revisiones de mantenimiento periódicas (15 minutos) La programación podrá verse modificada en función de las necesidades formativas de los participantes.

Acción 254. RCP. INSTRUMENTAL Y DESFIBRILACIÓN SEMIAUTOMÁTICA PARA PERSONAL NO SANITARIO

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	15	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de:
- Actuar para disminuir la mortalidad y las secuelas que ocasionan las paradas cardíacas
- Contribuir a impulsar estrategias dirigidas a la desfibrilación temprana
- Facilitar la integración de los “primeros intervinientes”

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:
- Adquirir las destrezas y conocimientos necesarios para poder realizar una primera atención de la parada cardiaca hasta el momento de la llegada de los equipos especializados.
- Identificar: la pérdida de consciencia, ausencia de respiración, parada cardiorespiratoria.
- Conocer los aspectos básicos del mantenimiento de un desfibrilador semiautomático.
- Saber recoger los datos esenciales para el registro y control de una parada cardíaca.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
- Aplicar las técnicas de RCP básica y las de soporte instrumental de la vía aérea.
- Utilizar con rapidez y eficacia un desfibrilador semiautomático

Al finalizar el curso el alumno, el alumno a nivel actitudinal será capaz de:
- Difundir la importancia del correcto protocolo de RCP así como de la desfibrilación automática.

PROGRAMA

A continuación se detallan los contenidos teóricos y prácticos que componen la acción formativa:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SOPORTE VITAL BÁSICO Y SOPORTE VITAL BÁSICO CON EQUIPO (3 HORAS DE CONTENIDOS TEÓRICOS).
Tema 1. Introducción. (1 hora: 1 hora de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 1.1 Introducción al soporte vital básico con equipos. (30 minutos) 1.2 Legislación que regula el soporte vital básico. (30 minutos)
Tema 2. Cadena de supervivencia. (1,5 horas: 1 hora de contenido teórico y 30 minutos de contenido práctico) Contenidos teóricos (1 hora) 2.1. Conceptos básicos de cadena de supervivencia. (15 minutos) 2.2. Elementos esenciales en la cadena de supervivencia. (45 minutos) Contenidos prácticos (30 minutos) 2.3. Ejercicio práctico para establecer una cadena de supervivencia en una situación en la que sea necesaria.
Tema 3. Importancia de una RCP precoz. (30 minutos de contenido teórico) Contenidos teóricos (30 minutos) 3.1 Concepto de RCP precoz y elementos clave. (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA RCP (7,5 HORAS: 6 HORAS DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y 1,5 HORAS DE CONTENIDO PRÁCTICO)
Tema 1. Fundamentos bioéticos de la RCP. (1 hora: 1 hora de contenido teórico) Contenidos teóricos (1 hora) 1.1. Introducción a la bioética. (30 minutos) 1.2. Fundamentos bioéticos de la RCP. (30 minutos)
Tema 2. Legislación y ética. (1 hora: 1 hora de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora) 2.1. Legislación que regula la RCP. (30 minutos) 2.2. Código ético en RCP. (30 minutos)
Tema 3. La RCP básica. (1 horas: 1 horas de contenido teórico) Contenidos teóricos (1 horas) 3.1. Fundamentos de la RCP básica. (30 minutos) 3.2. Situaciones más habituales de aplicación de la RCP básica. (30 minutos)
Tema 4. La RCP pediátrica. (1 hora: 1 hora de contenido teórico) Contenidos teóricos (1 hora) 4.1. Fundamentos de la RCP básica. (30 minutos) 4.2. Situaciones de uso de la RCP en pediatría. (30 minutos)
Tema 5. Plan de actuación de RCP. (2 horas: 1 hora de formación teórica y 1 hora de formación práctica). Contenidos teóricos (1 horas) 5.1 Protocolo de actuación en una situación que requiera la RCP. (1 hora) Contenidos prácticos (2 horas) 5.2 Puesta en marcha del protocolo de actuación de RCP. (2 horas)

Tema 6. La RCP en situaciones especiales. (30 minutos: 30 minutos de contenidos teóricos). Contenidos teóricos (30 minutos) 6.1. Otras situaciones en las que la RCP es adecuada. (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA RCP INSTRUMENTAL. (4,5 HORAS: 2,5 HORAS DE CONTENIDO TEÓRICO Y 2 HORAS DE CONTENIDO PRÁCTICO)
Tema 1. Valoración y actuación básica ante una persona inconsciente. (1 hora: 30 minutos de contenido teórico y 30 minutos de contenido práctico) Contenidos teóricos (30 minutos) 1.1. Valoración y actuación básica ante una persona inconsciente. (30 minutos) Contenidos prácticos (30 minutos) 1.2. Ejercicio de valoración ante una persona inconsciente. (30 minutos)
Tema 2. El Desfibrilador Semiautomático (DESA). (30 minutos de contenido teórico) Contenidos teóricos (30 minutos) 2.1. Descripción y partes del El Desfibrilador Semiautomático (DESA). (30 minutos)
Tema 3. Protocolo de utilización del DESA. (3 horas: 1,5 horas de contenido teórico y 1,5 horas de contenido práctico) Contenidos teóricos (1,5 horas) 3.1. El protocolo correcto de utilización del DESA. (1 hora) 3.2 Elementos de seguridad en la utilización del DESA (30 minutos) Contenidos prácticos (1,5 horas) 3.3. Puesta en marcha de protocolos de utilización del DESA (1,5 horas)

Acción 259. SEGURIDAD ALIMENTARIA: HIGIENE ALIMENTARIA Y ALÉRGENOS EN ALIMENTOS. (Reglamento Europeo 1169/2011)

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	8	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de:
- Adquirir una correcta educación sanitaria, así como hábitos de higiene adecuados.
- Adquirir los conocimientos necesarios para informar sobre los alérgenos presentes en los alimentos o comidas preparadas, según marca la normativa europea 1169/2011.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:
- Conocer la responsabilidad que tienen los profesionales del sector.
- Conocer las causas que provocan la contaminación de los alimentos y las intoxicaciones alimentarias.
- Conocer los riesgos asociados a las alergias alimentarias y cómo prevenirlos.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente en materia de manipulador de alimentos.
- Informar adecuadamente sobre los ingredientes, alimentos y posibles alérgenos presentes en los productos alimenticios.

Al finalizar el curso el alumno, a nivel actitudinal, será capaz de:
- Ser consciente de la importancia de la actividad desarrollada y de las repercusiones que podría tener un mal desempeño profesional.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. (2 HORAS y 30 MINUTOS: 2 hora de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (2 horas)
1.1. Concepto de manipulador de alimentos. (30 minutos) 1.2. Buenas prácticas de manipulación. (30 minutos) 1.3. Buenas prácticas de fabricación. (30 minutos) 1.4. Normativa y legislación. (30 minutos) Contenidos prácticos (30

minutos) 1.5. De una serie de buenas prácticas propuestas, especificar las que se refieren a una correcta manipulación de alimentos y las que se refieren a una correcta fabricación de alimentos. (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PELIGROS Y RIESGOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. (1 HORA: 1 hora de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora)
2.1. Contaminación de los alimentos. (15 minutos) 2.2. Causas y consecuencias de alteración de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. (15 minutos) 2.3. Conceptos microbiológicos básicos. (15 minutos) 2.4. Enfermedades de transmisión alimentaría. (15 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE ALIMENTARÍA (1 HORA y 30 MINUTOS: 1 hora de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (1 hora)
3.1. Prácticas correctas de higiene en el trabajo. (20 minutos) 3.2. Salud e higiene personal. (20 minutos) 3.3. Limpieza, desinfección y control de plagas. (20 minutos) Contenidos prácticos (30 minutos) 3.4. Visionado de videos donde se proyecte a un trabajador realizando su práctica profesional siguiendo las correctas pautas de higiene, limpieza y desinfección. (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTRODUCCIÓN: CONCEPTOS BÁSICOS (1 HORA y 30 MINUTOS: 1 hora y 30 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora y 30 minutos)
4.1. Introducción. (15 minutos) 4.2. Reacciones adversas a los alimentos. (30 minutos) 4.3. Diferencia entre alergia e intolerancia alimentaria. (15 minutos) 4.4. Análisis y gestión del Riesgo de Alérgenos. Etapas. (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS (1 HORA Y 30 MINUTOS: 1 hora y 30 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (1 hora y 30 minutos)
5.1. Alergia alimentaria (30 minutos) 5.2. Intolerancia alimentaria. (1 hora). Intolerancia a la lactosa. (30 minutos). Intolerancia al gluten. (30 minutos) La programación podrá verse modificada en función de las necesidades formativas de los participantes.

Acción 261. SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS. NIVEL I

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	8	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, estará capacitado para:
- Desarrollar las habilidades y conocimientos necesarios que le permitan tener una cultura preventiva en emergencias en casos de incendio.
- Adaptar sus acciones y conductas adquiriendo un compromiso con el medioambiente y destacando la importancia de la adecuada Gestión Medioambiental en la empresa como factor clave que se relaciona muy directamente con la eficiencia, la rentabilidad y la supervivencia futura de la misma.
- Fomentar la cultura de la salud en el ámbito de la empresa.
- Inculcar conceptos relacionados con la prestación de primeros auxilios.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:
- Conocer e identificar los diferentes tipos de fuegos en situaciones de emergencia que se pueden producir.
- Conocer las normas y los procedimientos de actuación ante emergencias.
- Conocer las medidas, los medios y el plan de autoprotección, y la legislación aplicable.
- Adquirir los conocimientos necesarios sobre las características y funciones de los componentes de las brigadas de emergencia.

Al finalizar el curso el alumno será, con respecto al dominio metodológico, capaz de:
- Detectar las situaciones de emergencia, evaluar inicialmente las causas de incendios y emitir medidas correctoras
- Utilizar los procedimientos correctos de extinción en función del tipo de fuego.
- Conocer el manejo a nivel práctico de un extintor.
- Participar en la implantación del plan de emergencia.

- Analizar el comportamiento ambiental en las empresas y prevenir el deterioro medioambiental a través del empleo de buenas prácticas

Al término de la acción formativa el alumno, a nivel actitudinal, deberá:
- Crear conciencia y promover las conductas colaborativas en materia de prevención de incendios.
- Lograr que los participantes se familiaricen con el mundo de los primeros auxilios dentro del mundo laboral.

PROGRAMA

A continuación se detalla la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de la acción formativa:

UNIDAD DIDÁCTICA 1: TECNOLOGÍA DEL FUEGO (1,5 HORAS – 1 hora de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos)
TEMA 1. QUÍMICA DEL FUEGO. (45 minutos) Contenidos teóricos (45 minutos) 1.1. Combustión y productos de combustión: medidas preventivas. (15 minutos) 1.2. Triángulo del fuego: clasificación de los fuegos. (15 minutos) 1.3. Métodos de propagación del fuego. (15 minutos)
TEMA 2. COMPONENTES DEL FUEGO. (45 minutos) Contenidos teóricos (15 minutos) 2.1. Componentes del fuego. (15 minutos) Contenidos prácticos (30 minutos) - Resumen de los elementos más importantes del fuego. (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MÉTODOS Y AGENTES DE EXTINCIÓN (2 HORAS)
TEMA 1. AGENTES EXTINTORES (10 minutos) Contenidos teóricos (10 minutos) 1.1 Tipos de agentes extintores. (10 minutos)
TEMA 2. CONOCIMIENTO Y MANEJO DE EXTINTORES. (50 minutos) Contenidos teóricos (30 minutos) 2.1. Pasos a seguir para utilizar un extintor de incendios. (10 minutos) 2.2. Extintores portátiles. (10 minutos) 2.3. Extintores manuales. (10 minutos) Contenidos prácticos (20 minutos) 5.1 Manejo de un extintor para localizar sus componentes y aprender a utilizarlo.
TEMA 3. SEGURIDAD EN LOS ASPECTOS CONSTRUCTIVOS DE LOS EDIFICIOS (50 minutos) Contenidos teóricos (40 minutos) 3.1. Abastecimiento de agua contra incendios. Red general de incendios y sistemas manuales de extinción por agua. (5 minutos) 3.1.1. B.I.E. y C.H.E. (5 minutos) 3.1.2. Sistemas de rociadores automáticos y agua pulverizada. (5 minutos) 3.2. Sistemas especiales de extinción: CO2, HALÓN y alternativas al HALÓN. (5 minutos) 3.3. Señalización de alarmas NBE-CPI-96. (5 minutos) 3.4. Señalización e iluminación de emergencia. (5 minutos) 3.5. Sistemas de detección. (10 minutos) Contenidos prácticos (10 minutos) 3.6 Repaso de las señales de alarmas y los sistemas de detección. (10 minutos)
TEMA 4. DETECCIÓN Y ALARMA (10 minutos) Contenidos teóricos (10 minutos) 4.1 Detección y alarma. (10 minutos)

UNIDAD DIDACTICA 3. ACTUACIÓN EN CASO DE INCENDIO (2,5 HORAS)
TEMA 1. PLAN DE EMERGENCIA (10 minutos) Contenidos teóricos (10 minutos) 1.1 Elaboración y aplicación del plan de emergencia. (10 minutos)
TEMA 2. EVACUACIÓN (15 minutos) Contenidos teóricos (15 minutos) 2.1 Elaboración y aplicación del plan de evacuación. (15 minutos)
TEMA 3. EXTINCIÓN. Contenidos teóricos (30 minutos) 3.1 Conceptos básicos sobre la prevención de incendios. (30 minutos) Contenidos prácticos (1,5 horas) 3.2 Ejercicios prácticos sin presencia de fuego. (30 minutos) 3.3 Ejercicios prácticos con presencia simulada de fuego. (1 hora)
TEMA 4, LESIONADOS (5 minutos) Contenidos teóricos (5 minutos) 4.1 Normas de actuación con lesionados. (5 minutos)

UNIDAD DIDACTICA 4. PRÁCTICAS DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS SEGÚN NORMATIVA EN EL ESTABLECIMIENTO TURÍSTICO ALOJATIVO, NIVEL BÁSICO (2 HORAS)
TEMA 1: EXTINCIÓN DE INCENDIOS (2 horas) Contenidos prácticos. (2 horas) 2.1 Extinción de fuegos de las clases A, B Y C con extintores (1 hora) 2.2 Extinción de fuegos de la clase A, con línea de agua. (1 hora) La programación podrá verse modificada en función de las necesidades formativas de los participantes.

Acción 262. SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS. NIVEL II

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	16	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, estará capacitado para:
- Participar en la organización y control de las operaciones de lucha contra incendios a través de la planificación previa y de la actuación en caso de emergencias
- Desarrollar las habilidades y conocimientos necesarios que le permitan tener una cultura preventiva en emergencias.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:
- Conocer e identificar los diferentes tipos de emergencia que se pueden producir.
- Conocer las normas y los procedimientos de actuación ante emergencias.
- Conocer las medidas, los medios y el plan de autoprotección, y la legislación aplicable.
- Adquirir los conocimientos necesarios sobre las características y funciones de los componentes de las brigadas de emergencia.

Al finalizar el curso el alumno será, con respecto al dominio metodológico, capaz de:
- Detectar las situaciones de emergencia, evaluar inicialmente las causas de incendios y emitir medidas correctoras
- Cooperar en las tareas de evacuación y primeros auxilios pertinentes.
- Participar en la implantación del plan de emergencia.

Al término de la acción formativa el alumno, a nivel actitudinal, deberá:
- Crear conciencia y promover las conductas colaborativas en materia de prevención de incendios.

PROGRAMA

UNIDAD DIDÁCTICA 1: PLAN DE ACTUACIÓN ANTE EMERGENCIAS (3 HORAS TEÓRICAS)
TEMA 1. – IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS EMERGENCIAS (1 HORA Y 30 MINUTOS) CONTENIDOS TEÓRICOS (1 HORA Y 30 MINUTOS): 1.1. En función del tipo de riesgo (30 MINUTOS) 1.2. En función del tipo de la gravedad (30 MINUTOS) 1.3. En función de la ocupación y medios humanos (30 MINUTOS) TEMA 2. – PROCEDIMIENTOS DE ACTUACIÓN ANTE EMERGENCIAS (1 HORA Y 30 MINUTOS) CONTENIDOS TEÓRICOS (1 HORA Y 30 MINUTOS): 2.1. Conato de Emergencia (30 MINUTOS) 2.2. Emergencia parcial (30 MINUTOS) 2.3. Emergencia general (30 MINUTOS)

UNIDAD DIDÁCTICA 2: MEDIDAS Y MEDIOS DE AUTOPROTECCIÓN (5 HORAS Y 30 MINUTOS: 4 HORAS Y 30 MIINUTOS TEÓRICAS Y 1 HORA PRÁCTICA)
TEMA 1.- MEDIOS MATERIALES (3 HORAS) CONTENIDOS TEÓRICOS (2 HORAS Y 30 MINUTOS): 1.1. Hidrantes (15 minutos) 1.2. Suministro de agua contra incendios del edificio y para Bomberos (15 minutos) 1.3. Instalaciones fijas por agua (15 minutos) 1.4. Bocas de incendio equipadas (15 minutos) 1.5. Detección Automática de Incendios (15 minutos) 1.6. Detección Manual de Incendios (15 minutos) 1.7. Medios de Extinción Automática (15 minutos) 1.8. Medios de Extinción Manual-Extintores portátiles (15 minutos) 1.9. Alumbrado de Emergencia (15 minutos) 1.10. Señalización de Emergencia y Evacuación (15 minutos) CONTENIDOS PRÁCTICOS (30 MINUTOS): 1.11. Visualización de un video sobre los diferentes medios de extinción. (30 MINUTOS)
TEMA 2.- MEDIOS HUMANOS Y EQUIPOS DE AUTOPRTECCIÓN (2 HORAS Y 30 MINUTOS) CONTENIDOS TEÓRICOS (2 HORAS): 2.1. Equipo de Emergencias (1 HORA Y 30 MINUTOS) • Integrantes del equipo de emergencias (30 minutos) • Funciones y Características del Equipo de Emergencias (30 minutos) • Formación y entrenamiento (30 minutos)): 2.2. Equipo de autoprotección (30 MINUTOS)

UNIDAD DIDÁCTICA 3: INTRODUCCIÓN. PLAN DE AUTOPROTECCIÓN (3 HORAS TEÓRICAS)
TEMA 1.- LEGISLACIÓN APLICABLE (1 HORA) CONTENIDOS TEÓRICOS (1 HORA): 1.1. Normativa (30 minutos) 1.2. Definición de conceptos (30 minutos)
TEMA 2.- DOCUMENTOS DEL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN (2 HORAS) CONTENIDOS TEÓRICOS (2 HORAS): 2.1. Identificación y evaluación de los riesgos (30 minutos) 2.2. Medios de protección: técnicos y humanos (30 minutos) 2.3. Plan de emergencia (30 minutos) 2.4. Implantación (30 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 4: NORMAS DE ACTUACIÓN EN CASO DE EMERGENCIA (4 HORAS Y 30 MINUTOS: 2 HORAS Y 30 MINUTOS TEÓRICA y 2 HORAS PRÁCTICAS)

TEMA 1.- NORMAS BÁSICAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS (4 HORAS Y 30 MINUTOS) CONTENIDOS TEÓRICOS (2 HORAS Y 30 MINUTOS): 1.1. Instrucciones a seguir cuando se detecta un incendio (45 minutos) 1.2. Instrucciones a seguir en caso de alarma y evacuación (45 minutos) 1.3. Instrucciones a seguir si se ve atrapado en el fuego (30 minutos) 1.4. Actuación en caso de accidentes: primeros auxilios (30 minutos) CONTENIDOS PRÁCTICOS (2 HORAS): 1.5. Prácticas de extinción de fuegos de distintas clases y configuraciones, con medios de extinción y BIE´s (30 minutos) 1.6. Extinción de fuego con B.I.E y equipos de espuma (30 minutos) 1.7. Técnicas de desplazamiento en ambiente agresivo utilizando equipo de respiración con humo. (30 minutos) 1.8. Organización de seguridad (30 minutos) La siguiente programación podrá verse modificada en función de las necesidades formativas de los participantes.

Acción 265. TRABAJOS EN ALTURA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	20	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de:
- Conseguir que los trabajadores adquieran conocimientos básicos para la realización de trabajos, que impliquen un riesgo de caídas a distinto nivel bajo unas condiciones mínimas de seguridad y salud.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:
- Adquirir los conocimientos mínimos de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.
- Conocer los tipos trabajos en altura y los riesgos asociados.
- Conocer los protocolos de actuación que se deben manejar en los trabajos en altura.
- Conocer los diferentes tipos de protecciones colectivas e individuales.

Al finalizar el curso el alumno, con respecto al dominio metodológico, será capaz de:
- Desarrollar protocolos de trabajo en altura en condiciones de seguridad. Al finalizar el curso el alumno, el alumno a nivel actitudinal será capaz de:
- Concienciar de la importancia de adoptar las medidas de prevención y protección para evitar los riesgos inherentes a los trabajos en altura.

PROGRAMA

A continuación se detallan los contenidos teóricos y prácticos que componen la acción formativa:

UNIDAD DIDACTICA 1. INTRODUCCIÓN A LOS TRABAJOS EN ALTURA (1,5 HORAS: 1,5 HORAS DE CONTENIDOS TEÓRICOS)
Tema 1: Introducción a los trabajos en altura (45 minutos de contenidos teóricos). Contenidos teóricos (45 minutos) 1.1. Definición de los trabajos en altura. (15 minutos). 1.2. Tipología de trabajos en altura. (15 minutos). 1.3. Física aplicada a las caídas de altura. (15 minutos)
Tema 2: Legislación y normas UNE EN vinculadas a los trabajos en altura. (45 minutos de contenidos teóricos) Contenidos teóricos (45 minutos) 2.1. Legislación nacional y europea vinculadas a los trabajos en altura (30 minutos). 2.2. Normas UNE EN que normalizan los trabajos en altura. (15 minutos)

UNIDAD DIDÁCTICA 2: Normas DE ACTUACIÓN Y SEGURIDAD EN LOS TRABAJOS EN ALTURA (6,5 HORAS: 4 HORAS DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y 2,5 HORAS DE CONTENIDOS PRÁCTICOS).
Tema 1: Identificación de los factores de riesgo en los trabajos en altura (1,5 horas: 1 hora de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos Contenidos teóricos (1 horas) 1.1. Estabilidad y solidez del lugar (25 minutos) 1.2. Factores atmosféricos (25 minutos) 1.3. Factores personales (10 minutos) Contenidos prácticos (30 minutos) 1.4 Ejercicio para la identificación de factores de riesgo en diferentes situaciones.
Tema 2: Normas de seguridad y prevención en trabajos en altura (2 horas: 1,5 horas de contenidos teóricos y 30 minutos de contenidos prácticos) Contenidos teóricos (1,5 horas) 2.1 Normas de seguridad y prevención generales en trabajos en altura. (45 minutos) 2.2 Condiciones de seguridad ante condiciones meteorológicas adversas. (15

minutos) 2.3. Manipulación de cargas en altura. (30 minutos) Contenidos prácticos (30 minutos) 2.4. Caso práctico en el que se establecen las condiciones de seguridad y prevención ante una situación concreta (30 minutos)
Tema 3: Preparación del equipo y material para los trabajos en altura (3 horas: 1,5 horas de contenido teórico y 1,5 horas de contenido práctico) Contenidos teóricos (1,5 horas) 4.1. Equipo y material necesario para los trabajos en altura. (15 minutos) 4.2. Revisión del equipo de trabajo. (30 minutos) 4.3. Preparación de las líneas de vida. (15 minutos) 4.4. Sistemas de sujeción y sistemas anticaídas. Tipología y preparación. (30 minutos) Contenidos prácticos (1,5 horas) 4.5. Preparación de diferente material para trabajos en altura según condiciones de seguridad (1,5 horas) La programación podrá verse modificada en función de las necesidades formativas de los participantes.

ESCUELA DE SEGUROS

Acción 255. RENOVACIÓN, CONTROL Y PREVENCIÓN DE LA LEGIONELA

MODALIDAD	HORAS	PRIORIZADA	ÁREA PRIORITARIA
Presencial	30	SI	NO

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES:

Al finalizar el curso el alumno, en términos generales, será capaz de:
- Conocer los conceptos relacionados con la legionela, el marco normativo que la regula, así como las prácticas de limpieza y desinfección para poder aplicar a partir de estos conocimientos todo lo relacionado con los productos químicos, uso, registro, almacenaje.
- Adquirir los nuevos conocimientos avanzados científico-técnicos que se hayan producido durante los cinco años posteriores a la obtención de la acreditación inicial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al finalizar el curso el alumno, a nivel de información, deberá:
- Conocer el marco normativo y legislativo sobre el mantenimiento higiénico y sanitario de instalaciones de riesgo frente a la legionela.
- Conocer la cadena epidemiológica de la enfermedad y los sistemas de vigilancia.
- Conocer los criterios y las buenas prácticas de limpieza y desinfección.
- Conocer las instalaciones de riesgo en cuanto al diseño, funcionamiento, modelos, programa de mantenimiento y tratamiento.

Al finalizar el curso el alumno será, con respecto al dominio metodológico, capaz de:
- Corregir actuaciones peligrosas aplicando los conocimientos sobre la normativa reguladora.
- Aplicar métodos eficaces de trabajo basados en criterios generales de limpieza y desinfección siguiendo la normativa de Salud e higiene.
- Identificar puntos críticos, elaborar programas de control y saber gestionar el mantenimiento de instalaciones de riesgo.

Al finalizar el curso el alumno, el alumno a nivel actitudinal será capaz de:
- Concienciar de la importancia sanitaria de la legionelosis en los ámbitos de la hostelería.

PROGRAMA

A continuación se detallan los contenidos teóricos y prácticos que componen la acción formativa:

UNIDAD DIDACTICA 1. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELOSIS. (6 HORAS: 4 HORAS DE CONTENIDO TEÓRICO Y 2 HORAS DE CONTENIDO PRÁCTICO)
Tema 1. Introducción. (2 horas de contenido teórico) Contenido teórico. (2 horas) 1.1 Biología y ecología del agente causal. (2 horas)
Tema 2. Cadena epidemiológica de la enfermedad. (4 horas: 2 horas de contenido teórico y 2 horas de contenido práctico) Contenido teórico. (2 horas) 2.1 Sistemas de vigilancia epidemiológica. (1 hora) 2.2 Instalaciones de riesgo. (1 hora) Contenidos prácticos. (2 horas) 2.3 Los alumnos deberán plasmar por grupos, las características de un

sistema de vigilancia correcto, a partir del análisis de un caso práctico en el que se producen irregularidades en este sentido.

UNIDAD DIDACTICA 2. ÁMBITO LEGISLATIVO. (6 HORAS: 6 HORAS DE CONTENIDO TEÓRICO)
Tema 1. Ámbito normativo específico de la legionela. (6 horas de contenido teórico) Contenido teórico (6 horas) 1.1 Introducción al ámbito normativo de la legionela (6 horas)

UNIDAD DIDACTICA 3. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. (6 HORAS: 5 HORAS Y 15 MINUTOS DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y 45 MINUTOS DE CONTENIDOS PRÁCTICOS)
Tema 1. Conocimientos generales de la química del agua. (30 minutos de contenidos teóricos) Contenido teórico (30 minutos) 1.1 Conocimientos generales de la química del agua. (30 minutos)
Tema 2. Buenas prácticas de limpieza y desinfección. (3 horas: 2 horas y 15 minutos de contenidos teóricos y 45 minutos de contenidos prácticos) Contenido teórico (2 horas y 15 minutos) 2.1 Tipos de productos. (45 minutos) 2.2 Registro de productos autorizados. (30 minutos) 2.3 Métodos físicos y físico-químicos. (1hora) Contenido práctico. (45 minutos) 2.4 Ejercicios prácticos en los que los alumnos determinarán qué métodos de limpieza utilizarían ante determinadas situaciones que se les plantean en los ejercicios (1 horas)
Tema 3. Salud e higiene laboral. (2,5 horas de contenido teórico) Contenido teórico. (2,5 horas) 3.1 Marco normativo. 45 minutos 3.2 Riesgos derivados del uso de productos químicos. 45 minutos hora 3.3 Medidas preventivas. 1 hora

UNIDAD DIDACTICA 4. INSTALACIONES DE RIESGO INCLUIDAS EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN SEGÚN NORMATIVA. (6 HORAS: 4,5 HORAS DE CONTENIDO TEÓRICO Y 1,5 HORAS DE CONTENIDO PRÁCTICO)
Tema 1. Características generales. (6 horas: 4,5 horas de contenido teórico y 1,5 horas de contenido práctico) Contenido teórico. (4,5 horas) 1.1 Diseño, funcionamiento y modelos. (1,5 horas) 1.2 Programa de mantenimiento y tratamiento. (1,5 horas) 1.3 Toma de muestra y control analítico. (1,5 horas) Contenido práctico. (1,5 horas) 1.4 A partir de un caso práctico los alumnos diseñarán un programa de mantenimiento para unas instalaciones de riesgo dadas (2 horas)

UNIDAD DIDACTICA 5. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICO. ELABORACIÓN DE PROGRAMAS DE CONTROL. (6 HORAS: 4 HORAS Y 15 MINUTOS DE CONTENIDO TEÓRICO Y 1 HORA Y 45 MINUTOS DE CONTENIDO PRÁCTICO)
Tema 1. Metodología de trabajo. (3 HORAS: 2 horas de contenidos teóricos y 1 hora de contenidos prácticos) Contenidos teóricos. (2 horas) 1.1 Formación del equipo de trabajo. (30 minutos) 1.2 Elaboración de planos de instalaciones. (45 minutos) 1.3 Diagramas de flujo. (45 minutos) Contenidos prácticos. (1 hora) 1.4 Los alumnos analizarán el diagrama de flujo del proceso y etapas a las que se somete el agua (1 horas)
Tema 2. Medidas preventivas. (3 HORAS) Contenidos teóricos. (2 horas y 15 minutos) 2.1 Determinación de puntos críticos. (45 minutos) 2.2 Establecimiento de sistemas de vigilancia y límites para cada punto crítico. (45 minutos) 2.3 Establecimiento de medidas correctoras. (45 minutos) Contenido práctico. (45 minutos) 2.4 Interpretación y análisis de un sistema de vigilancia dado. Los alumnos deberán establecer los puntos críticos y sus límites (1 horas)
La siguiente programación podrá verse modificada en función de las necesidades formativas de los participantes.