



Cofinanciado por  
la Unión Europea



# VET@HOME

*Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias*

## **Plan de estudios de los cursos virtuales de formación práctica en FP para la profesión de "Cocinero"**

***(modelo de programa)***

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



## I. Introducción

### **Contexto del Proyecto**

El presente documento se ha elaborado en el marco del proyecto internacional "Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET" (VET@HOME), proyecto de referencia: 2020-1-BG01-KA226-VET-095185, cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea.

El objetivo general de VET@HOME es reforzar la capacidad de los centros de FP para ofrecer una educación digital inclusiva y de alta calidad en artes culinarias adaptada a las normas de funcionamiento posteriores a COVID-19 en el sector de la alimentación y las bebidas. Para ello, VET@HOME está diseñado para crear y pilotar un modelo de programa de estudios estándar basado en unidades para cursos de formación práctica virtual (prácticas formativas) dentro de la EFP para la profesión de "Cocinero".

El proyecto introduce un nuevo enfoque para la impartición de cursos de formación práctica conducentes a cualificaciones que se adaptan a la impartición a distancia y en modo semipresencial, al uso de instalaciones de aprendizaje alternativas y a las nuevas circunstancias operativas del sector de la alimentación y las bebidas en toda la UE. Este enfoque permitirá mantener la formación profesional en circunstancias extremas como las causadas por la pandemia COVID-19, así como ofrecer oportunidades a los alumnos desfavorecidos que tienen dificultades para estar físicamente presentes en los locales de formación a diario.

La ejecución del proyecto corre a cargo de un consorcio de 6 organizaciones de 5 países:

#### **Socios del Proyecto:**

- International College Ltd. (IC), Bulgaria
- Proandi Consultores Asociados LDA (PROANDI), Portugal
- Formacion Y Asesores En Seleccion Y Empleo, SL (FASE), España
- Zdruzenie Institut Za Razvoj Na Zaednicata (CDI), República de Macedonia del Norte
- National Agency for VET of Croatia / Agencija Za Strukovno Obrazovanje I Obrazovanje Odraslih (ASOO), Croacia
- Leantick Ltd., Bulgaria

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



## Antecedentes

Los socios del proyecto VET@HOME desarrollaron conjuntamente el presente plan de estudios para que sirviera como modelo que se pondrá a prueba en el marco del proyecto utilizando una plataforma en línea hecha a medida. Con el fin de acercar el plan de estudios propuesto a la situación real y mejorar su viabilidad, los socios del proyecto llevaron a cabo una amplia investigación sobre la situación actual para garantizar su pertinencia en todos los contextos nacionales. Para ello, se llevó a cabo una investigación y un estudio de las normas de regulación de la EFP en los países socios del proyecto para identificar los puntos coincidentes y contradictorios en las legislaciones nacionales, así como los requisitos mínimos para la provisión y el reconocimiento de los resultados de aprendizaje de los cursos propuestos en los sistemas de EFP. Además, se investigaron y describieron diferentes prácticas ad hoc de las instituciones de EFP en los países socios para mantener las sesiones de formación práctica durante los cierres de COVID-19, identificando los principales retos y esbozando los casos de éxito de las estrategias de emergencia adoptadas por los proveedores de EFP durante la pandemia. Las lecciones aprendidas se incorporaron al desarrollo del programa de estudios de VET@HOME.

## Definiciones:

A efectos del proyecto VET@HOME, los socios del proyecto adoptaron y acordaron las siguientes definiciones, que se aplicarán durante la ejecución del proyecto:

Virtual: existente/implementado en un entorno virtual, que existe o se produce en ordenadores (u otros dispositivos) o en Internet.

Formación virtual: curso/clase de formación altamente interactivo, dirigido por un instructor (guiado), con objetivos de aprendizaje definidos, en el que los participantes (formadores y alumnos) se reúnen utilizando una plataforma de aula basada en la web.

Formación práctica virtual: formación práctica realizada en un entorno virtual, por ejemplo, formación no presencial/física impartida de modo distante a través de una conexión a Internet (en línea).

Basada en la Web: realizada utilizando Internet (Web = el sistema de documentos conectados en Internet).

Formación en línea (también utilizada como formación basada en ordenador (CBT), aprendizaje a distancia o e-learning): forma de instrucción que tiene lugar completamente en Internet. Suele incluir diversos elementos multimedia (por

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



ejemplo, gráficos, audio, vídeo y enlaces web), a los que se puede acceder a través de un navegador de Internet. Además de presentar el material y el contenido del curso, la formación en línea ofrece a los estudiantes la oportunidad de interactuar en directo y de recibir comentarios en tiempo real sobre cuestiones como cuestionarios y exámenes. Las interacciones entre el instructor y los alumnos también se llevan a cabo a través de un medio en línea, mediante métodos como el chat, el correo electrónico u otro tipo de comunicación basada en la web.

### **Hipótesis y limitaciones:**

El proyecto VET@HOME tiene como objetivo desarrollar y poner a prueba un modelo innovador de programa de estudios y plataforma de Internet para la impartición de formación práctica virtual dentro del sistema de EFP. Dado que la legislación en materia de EFP de los países socios no reconoce plenamente la organización y aplicación de la EFP práctica impartida en un entorno virtual, los cursos VET@HOME se considerarán cursos piloto para probar la viabilidad de la formación práctica a través de Internet, siendo plenamente conscientes de que la verificación de los resultados puede variar en función del contexto nacional.

## **II. Finalidad y objetivos del programa de estudios**

El objetivo del presente plan de estudios es proporcionar una herramienta modelo para la valorización de los recursos digitales para la formación práctica en FP, y en la profesión de Cocinero en particular. Prevé la selección y estructuración de contenidos formativos digitales adecuados para el estudio en casa guiado o semidirigido para la formación práctica de las profesiones de artes culinarias y sienta las bases para el desarrollo de los recursos formativos a medida para ayudar a los proveedores de FP y a los alumnos a mantener el aprendizaje procesado en circunstancias extremas. Por último, pero no por ello menos importante, el plan de estudios permitirá una mejor integración de los resultados de aprendizaje archivados por los alumnos de la formación a distancia en las cualificaciones de EFP existentes en los países socios.

Los **objetivos** del plan de estudios VET@HOME son:

- crear un modelo de formación práctica a distancia o semipresencial en EFP que pueda impartirse en línea/virtualmente
- racionalizar los modos flexibles de aprendizaje en EFP y la continuidad de la EFP en diferentes circunstancias
- reflejar las especificidades del sector de la alimentación y las bebidas en el entorno posterior a COVID19
- crear un conjunto de habilidades y competencias necesarias para los profesionales

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



de las artes culinarias en el nuevo entorno posterior a la pandemia.

El programa de formación completo (compuesto por 5 cursos de formación) propuesto por el proyecto VET@HOME con este plan de estudios tiene las siguientes **metas y objetivos de aprendizaje**:

*Proporcionar a los alumnos las habilidades y competencias necesarias para preparar y servir de forma autónoma 1) ensaladas, 2) sopas, 3) platos principales y 4) postres, incluyendo: procesar los productos crudos según las técnicas y recetas de cocina adecuadas, preparar los platos, sazonar y emplatar, respetando las normas de higiene y seguridad.*

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



### III. Estructura e impartición del plan de estudios de VET@HOME

#### A. Modos de enseñanza/aprendizaje y métodos de ejecución

Los cursos de VET@HOME (módulos de formación) están diseñados para impartirse como **aprendizaje a distancia/aprendizaje combinado**, adaptados para la formación guiada/semidirigida y se implementarán utilizando las funcionalidades y recursos proporcionados a través de la plataforma de e-learning VET@HOME.

En general, aunque los cursos están destinados a la formación práctica en EFP, con el fin de cumplir con las normas para la prestación de la EFP en los países socios y para facilitar el reconocimiento de los resultados del aprendizaje (en términos de conocimientos, habilidades y competencias) la estructura del plan de estudios da cabida a la preparación teórica y práctica (teoría y práctica). La preparación teórica se adapta (predominantemente) al autoaprendizaje (aprendizaje autónomo auto guiado a través de la plataforma en línea VET@HOME), mientras que la preparación práctica se garantiza mediante actividades de formación guiadas o semidirigidas. Respectivamente, la plataforma en línea VET@HOME incluye el acceso a contenidos de autoaprendizaje y la oportunidad de asistir a sesiones de formación guiadas por un instructor.

Los contenidos de autoaprendizaje permiten a los alumnos acceder a la información que necesitan, cuando la necesitan. El itinerario de autoaprendizaje no sólo incluye contenidos de formación teórica adecuados para el aprendizaje autónomo, sino que también prevé demostraciones prácticas, grabadas y presentadas como lecciones en vídeo, instrucciones para la práctica independiente en el entorno doméstico (siguiendo el planteamiento de recorrido paso a paso), y otras actividades que permiten a los alumnos practicar de forma segura por sí mismos. Aunque el contenido es de autoaprendizaje (lo que significa que el alumno puede entrar y salir cuando lo necesite y tomar el camino que desee para pasar del aprendizaje a la práctica), recibirá apoyo y orientación, incluido apoyo y asesoramiento (previa solicitud y en función de la capacidad del proveedor de EFP que ofrezca el curso).

Las sesiones de formación guiada por instructor permiten a los alumnos seguir a un formador/instructor/tutor en directo mientras les guía a través de temas clave diseñados para impartirse en un modo en línea en tiempo real (aprendizaje síncrono mediante videoconferencia). Pueden ver, aprender y luego practicar junto con el formador o después de él. El elemento clave del aprendizaje es la experiencia práctica del alumno. Se les pide que realicen tareas prácticas como ejercitar técnicas, repetir acciones demostradas por el instructor, ejecutar tareas, mostrar sus habilidades

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



prácticas, etc. La conexión en directo también da la oportunidad de interactuar en tiempo real, introducir medidas correctoras o instrucciones adicionales (cuando sea necesario). Estas sesiones refuerzan las habilidades y la confianza de los alumnos y proporcionan una retroalimentación inmediata por parte del instructor.

En función de la modalidad de impartición de los cursos VET@HOME pueden impartirse:

- En una **formación totalmente a distancia**:
  - los contenidos de autoaprendizaje (teoría, clases a través de un video, etc.) son accesibles a través de la plataforma VET@HOME y los alumnos eligen el momento y su propio ritmo de aprendizaje (siempre que cumplan los horarios y plazos predefinidos para las evaluaciones);
  - las sesiones de formación guiadas por un instructor se programan de acuerdo con el horario de impartición del curso, establecido por el proveedor de EFP, y se realizan a distancia en tiempo real mediante videoconferencia.
  
- En términos de **aprendizaje semipresencial**:
  - los cursos VET@HOME permiten organizar la formación en diferentes variantes y combinar las posibles modalidades de impartición:

Contenido de la formación / modo de impartición	Aprendizaje en clase (presencial)	Aprendizaje a distancia
Teoría	los contenidos teóricos se imparten de forma presencial, ya que la teoría se presenta en forma de conferencias, presentaciones, etc. en clase	los contenidos teóricos son accesibles a través de la plataforma VET@HOME y los alumnos eligen el momento y el ritmo de aprendizaje (siempre que cumplan los plazos de las evaluaciones)
Demostraciones prácticas e instrucciones (a cargo de los instructores)	las demostraciones prácticas y las instrucciones son impartidas por un instructor en una cocina de formación o en un entorno de aprendizaje especializado con la asistencia y participación real de los alumnos en el centro de FP	las demostraciones prácticas se presentan en forma de lecciones de vídeo en la plataforma en línea
Sesiones de formación práctica con	las sesiones de formación práctica que requieren	las sesiones de formación guiadas por un instructor se

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



experiencia práctica de los alumnos	experiencia práctica de los alumnos se organizan en las instalaciones de formación del proveedor de FP o en un entorno de trabajo real (WBL, guiado por un tutor)	programan de acuerdo con el horario de impartición del curso, establecido por el proveedor de EFP, y se realizan en modalidad a distancia utilizando el entorno de la cocina doméstica, en tiempo real a través de videoconferencia en la plataforma en línea
-------------------------------------	---	---

*Las variantes son elegidas por el proveedor de EFP, en función de la capacidad, los recursos disponibles y el contexto particular de impartición de los cursos. Los centros de FP que imparten el curso, en consonancia con los requisitos nacionales para el reconocimiento de los resultados del aprendizaje, darán más instrucciones para estructurar un itinerario de aprendizaje individual en un entorno nacional.*

## B. Unidades de formación y carga de trabajo

El plan de estudios de VET@HOME se compone de **5 cursos de formación práctica virtual a distancia** que pueden impartirse de forma independiente. Los cursos abarcan contenidos de formación específicos, como se indica a continuación:

- Conceptos básicos de cocina
- Preparación de ensaladas
- Preparación de sopas
- Preparación de platos principales
- Preparación de postres

En el plan de estudios de VET@HOME **los 5 cursos de formación práctica** representan diferentes módulos de formación y cada uno de ellos está diseñado para cubrir un conjunto de resultados de aprendizaje previstos que permitirán a los alumnos alcanzar un cierto nivel de competencias necesarias para la ejecución del conjunto de tareas y responsabilidades vinculadas al módulo de formación en particular.

Además, cada curso (módulo) se compone de unidades de formación (lecciones) cuya finalización con éxito conducirá a la consecución de los resultados de aprendizaje previstos para el curso (módulo) respectivo.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.





**La carga de trabajo** en el plan de estudios de VET@HOME se define en horas de estudio. En el plan de estudios VET@HOME cada hora de estudio (en términos de formación guiada) equivale a: **45 minutos**.

**La duración de las horas de formación puede ajustarse según la legislación del país en función de los requisitos nacionales vigentes para la EFP..**

*Por ejemplo, en Bulgaria la duración de la EFP se fija de la siguiente manera:*

- *Formación teórica (forma diaria) - 45 minutos;*
- *Formación teórica (forma vespertina) - 40 minutos;*
- *Prácticas de formación (prácticas en las instalaciones del proveedor de EFP con profesor/instructor) - 55 minutos;*
- *Prácticas de producción (prácticas en empresa) - 60 minutos.*

La distribución de la carga de trabajo entre los cursos y unidades de VET@HOME en términos de modalidades y métodos de enseñanza/aprendizaje, incluido el tiempo necesario para la evaluación de los resultados de aprendizaje archivados, es la siguiente:

<b>Curso (módulo)</b>	<b>Horas de estudio para formación guiada por instructor</b> *	<b>Horas de estudio de autoaprendizaje**</b>	<b>Horas de estudio de las actividades de evaluación</b> ***	<b>TOTAL</b>
<b>Curso 1 - Conceptos básicos de cocina</b>	0	17	2	<b>19</b>
<b>Curso 2 - Preparación de ensaladas</b>	4	27	2	<b>33</b>
<b>Curso 3 - Preparación de sopas</b>	4	18	2	<b>24</b>
<b>Curso 4 - Preparación de platos principales</b>	4	43	2	<b>49</b>
<b>Curso 5 - Preparación de postres</b>	10	32	2	<b>44</b>

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



<b>Total</b>			<b>10</b>	
--------------	--	--	-----------	--

<b>* Horas de estudio para formación guiada por instructor</b>	Formación presencial o en línea pero con formador/tutor/profesor; puede ser conferencia, seminario, trabajo en grupo u otro método de formación que implique al alumno personalmente.
<b>** Horas de estudio de formación de autoaprendizaje</b>	En el caso del proyecto VET@HOME, se trata de las clases prácticas virtuales previstas en el plan de estudios.
<b>*** Horas de estudio de actividades de evaluación</b>	Por ejemplo, lectura de materiales de formación/PPT, estudio de casos, visionado de vídeos, realización de una investigación u otra actividad independiente en forma de tarea o deberes.

### C. Metas y objetivos de aprendizaje

Los cursos de formación (módulos) del programa VET@HOME tienen las siguientes metas y objetivos:

Curso 1 - Conceptos básicos de cocina	Este es el primer módulo formativo del curso VET@HOME de formación práctica para la profesión de "Cocinero". El módulo está concebido como una unidad obligatoria que debe completarse para poder continuar con los cursos siguientes: Ensaladas (2), Sopas (3), Platos principales (4) y Postres (5). El módulo presenta a los alumnos los conceptos básicos, las normas y los procedimientos que deben seguirse en una cocina profesional, así como importantes reglamentos y normas de salud y seguridad que los alumnos deben observar durante su formación (y trabajo posterior). El objetivo del módulo es garantizar que los alumnos tengan los conocimientos, habilidades y competencias básicas para llevar a cabo las tareas relacionadas con la formación continua en los cursos VET@HOME.
Curso 2 - Preparación de ensaladas	Este es el segundo módulo de formación del curso VET@HOME de formación práctica para la profesión de "Cocinero". El módulo introduce a los alumnos en los tipos básicos, productos/ingredientes, técnicas culinarias y conceptos de emplatado en la preparación de ensaladas. El objetivo del módulo es garantizar que los alumnos tengan los conocimientos, habilidades y competencias básicas para preparar

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



	varios tipos de ensaladas, siguiendo una receta determinada y los principios y técnicas de cocina fundamentales.
Curso 3 - Preparación de sopas	<p><i>Este es el tercer módulo de formación del curso VET@HOME de formación práctica para la profesión de "Cocinero".</i></p> <p><i>El módulo presenta a los alumnos los tipos básicos, los productos/ingredientes, las técnicas culinarias y los conceptos de emplatado en la preparación de sopas.</i></p> <p><i>El objetivo del módulo es garantizar que los alumnos tengan los conocimientos, habilidades y competencias básicas para preparar varios tipos de sopas, siguiendo una receta determinada y los principios y técnicas de cocina fundamentales.</i></p>
Curso 4 - Preparación de platos principales	<p><i>Este es el cuarto y más amplio módulo de formación del curso VET@HOME de formación práctica para la profesión de "Cocinero".</i></p> <p><i>El módulo introduce a los alumnos en los tipos básicos, productos/ingredientes, técnicas culinarias y conceptos de emplatado en la preparación de platos principales.</i></p> <p><i>El objetivo del módulo es garantizar que los alumnos tengan los conocimientos, habilidades y competencias básicas para preparar varios tipos de platos de la categoría de platos principales, siguiendo una receta determinada y los principios y técnicas de cocina clave, incluido el trabajo con diferentes tipos de productos, preparar guarniciones para los platos principales y servir según los conceptos de emplatado.</i></p>
Curso 5 - Preparación de postres	<p><i>Este es el quinto y último módulo de formación del curso VET@HOME de formación práctica para la profesión de "Cocinero".</i></p> <p><i>El módulo presenta a los alumnos los tipos básicos, productos/ingredientes, técnicas de cocina y conceptos de emplatado en la preparación de postres.</i></p> <p><i>El objetivo del módulo es garantizar que los alumnos tengan los conocimientos, habilidades y competencias básicas para preparar varios tipos de postres, siguiendo una receta dada y los principios y técnicas clave de panadería y pastelería, incluyendo el trabajo con diferentes tipos de productos, preparar masas, dulces, cremas, jarabes, etc. y servir en cuanto a los conceptos de emplatado.</i></p>

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



➤ **Descripción del curso**

Título del Módulo	módulo no.	Socio (s) Responsable
<b>Curso 1 - Conceptos básicos de cocina</b>	<b>1</b>	<b>IC</b>
<b>Requisitos previos (requisitos de acceso)</b>		
<p><i>Educación / formación previa, experiencia previa, edad mínima, estado de salud, etc:</i>  <i>El alumno debe estar cursando estudios/formación profesional en el sector del turismo y la hostelería:</i>            - Ser estudiante (de bachillerato profesional) de la profesión de Cocinero (o equivalente) O            - Estar matriculado en un curso de formación profesional para la profesión de Cocinero (o equivalente) por un proveedor de cursos de EFP (adultos) O            - Estar graduado en educación o formación profesional para la profesión de Cocinero.  <i>El alumno debe demostrar que su estado de salud le permite participar en un curso práctico de EFP para la profesión de cocinero (o equivalente); podrían exigirse documentos médicos en el momento de la inscripción en función de los requisitos del país.</i>  <i>El alumno debe tener una edad mínima de 16 años.</i>  <i>Referencia EQF: MEC 3 (al finalizar el curso)</i></p>		
<b>Objetivos de aprendizaje del curso (tareas)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- garantizar que los alumnos disponen de los conocimientos, habilidades y competencias básicas para llevar a cabo las tareas relacionadas con la formación continua en los cursos VET@HOME.</li> </ul>		
<b>Métodos de evaluación</b>	Duración del método o métodos de evaluación	Ponderación de la herramienta de evaluación en la evaluación final de la sucesión de los alumnos en el curso

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



<p>Evaluación de un trabajo: Evaluación de la tarea de 1.1.3 presentada por el alumno. La evaluación de la tarea la realiza el instructor basándose en los materiales entregados (proporcionados) por el alumno y supone el 20% de la evaluación final del alumno en la sucesión del curso.</p> <p><b>Para cada herramienta de evaluación, describa también las condiciones en las que se lleva a cabo (entorno, herramientas, recursos):</b> Plataforma de e-learning en línea, ordenador, Internet (tanto para el alumno como para el evaluador) Cámara (ordenador, teléfono, otro dispositivo) para grabar el vídeo (si es el caso) o hacer fotos de la tarea/tarea completada. Software instalado en los dispositivos según sea necesario.</p>	NA	20%  (20 puntos)
Examen Práctico:		

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



<p>Opción 1: Preparación de un puesto de trabajo según los principios de Mise en Place - a través de conexión en directo establecida en línea con la mesa de examen (videoconferencia). El instructor proporcionará instrucciones específicas con antelación. (90 min.)</p> <p>Opción 2: Preparación de un puesto de trabajo de acuerdo con los principios de Mise en Place: el alumno realiza la tarea de forma autónoma en casa mientras se graba a sí mismo en un vídeo de 10-15 minutos (visualización de los principales procesos: preparación del puesto, ropa de trabajo, uso de equipos, herramientas y aparatos, etc.). En el vídeo debe incluirse una explicación verbal (presentación) del proceso de trabajo y de las elecciones realizadas por el alumno en el proceso. El vídeo se entregará al instructor/comité examinador para su evaluación.</p> <p>La forma del examen práctico final será elegida y acordada por el curso de FP proporcionado en función de la capacidad del proveedor y del alumno y de los recursos disponibles para la realización del examen.</p> <p>La evaluación del alumno la realiza la comisión examinadora/instructor/es (asignados por el proveedor del curso de FP) basándose en la presentación del alumno durante el examen práctico final y supone el 80% de la evaluación final del alumno en la sucesión de cursos. Póngase en contacto con el proveedor del curso para obtener información detallada sobre la organización del examen práctico final.</p> <p><b>Para cada herramienta de evaluación, describa también las condiciones en las que se lleva a cabo (entorno, herramientas, recursos):</b> <i>Plataforma de aprendizaje electrónico en línea, ordenador, Internet (tanto para el alumno como para el evaluador).</i></p> <p><i>Conexión simultánea por videoconferencia (a través de Internet) y plataforma en línea (aprobada por los organismos reguladores). Aula virtual o entorno en línea adecuado para la conexión mutua (ambas partes pueden oír y ver al otro participante en la conexión).</i></p>	90 minutos	80%  (80 puntos)
---	------------	------------------------



<p><i>Opcional: Grabación en vídeo de todo el proceso de examen y evaluación por parte del profesor/instructor/comité examinador.</i></p>		
<p><b>Resultados del aprendizaje ("Resultados previstos del aprendizaje")</b></p>		
<p>Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Definir la profesión de cocinero comprendiendo las actividades, tareas y responsabilidades del cocinero como profesional.</li> <li>➤ Utilizar la terminología adecuada para nombrar los objetos y actividades que se llevan a cabo en la cocina profesional.</li> <li>➤ Reconocer y utilizar los principales utensilios, equipos y electrodomésticos de cocina en función de su finalidad y especificidad.</li> <li>➤ Mantener y conservar los equipos, utensilios y electrodomésticos en condiciones adecuadas, garantizando un uso eficiente del tiempo y los recursos durante el trabajo.</li> <li>➤ Implementar Mise en Place (montaje de un puesto de trabajo) según los principios y procedimientos establecidos y de acuerdo con las operaciones a realizar en el servicio.</li> <li>➤ Ejecutar las tareas y operaciones de cocina según las indicaciones de un instructor o siguiendo instrucciones escritas o en vídeo.</li> <li>➤ Seguir las normas de higiene y seguridad establecidas en la legislación y por la práctica de cocina</li> <li>➤ Implementar actividades de saneamiento y controlar los riesgos de contaminación de los alimentos</li> <li>➤ Seguir las instrucciones de seguridad y realizar las tareas evaluando y minimizando los riesgos de daños e incidentes.</li> </ul>		
<p style="text-align: center;"><b>Metodología de la formación</b> (Métodos de enseñanza y aprendizaje)</p>		
<p>Materiales de formación (PPT): (opcional para la formación semipresencial) En la modalidad presencial se trata de actividades en clase: conferencias o presentaciones de un conferenciante/profesor</p>		
<p>Formación guiada por el instructor: Seminarios / trabajo en grupo / ejercicios (aula virtual, aprendizaje sincronizado); prácticas de formación (virtuales, sincronizadas, guiadas por el instructor)</p>		
<p>Autoaprendizaje: E-learning (aprendizaje independiente/autónomo a través de una plataforma electrónica: ver vídeos, leer materiales, preparar tareas, etc.)</p>		
<p>Ejercicios: tareas asignadas a los alumnos para que busquen información (adicional) de forma independiente; para que realicen diferentes actividades solos o en grupo; para que reflexionen sobre su rendimiento debatiendo con su grupo/instructor sus conclusiones/resultados; para que practiquen sus habilidades de forma independiente, etc.</p>		
<p>Otros (tareas)</p>		
<p><b>Modalidad de aprendizaje electrónico en los centros de enseñanza:</b></p>		

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Unidad No.	T/P	Título de la unidad	Carga de trabajo de la unidad	Del cual		
				Formación guiada por instructor	Autoaprendizaje (autónomo)	Recursos
<b>1.1.</b>		Conceptos básicos de cocina (unidad preparatoria)				
1.1.1.	T/P	La industria alimentaria y la cocina como profesión	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	(PPT) / (vídeo) / (lectura adicional y ejercicio)
1.1.2.	T/P	Utensilios y equipamiento	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	(PPT) / (video) / (ejercicio)
1.1.3.	T/P	Mise en place	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	(PPT) / (video) / (ejercicio) / (tarea)
1.1.4.	T/P	Higiene y seguridad	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	(PPT) / (video) / (ejercicio)
<b>1.2</b>		<b>Evaluación</b>				
	NA	Evaluación de un trabajo (1.1.3).	NA	NA	NA	20%
	NA	Examen práctico:	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>80%</b>
		<b>Total:</b>	<b>19 hrs.</b>	<b>2</b>	<b>17</b>	

#### Modos de impartir la formación (opciones)

El curso está diseñado para servir como formación impartida en modalidad a distancia. Sin embargo, también es adecuado para el aprendizaje presencial o semipresencial (utilizando la plataforma y los recursos de VET@HOME).

#### Materiales y recursos didácticos

- Presentaciones, materiales de aprendizaje en línea (disponibles en la plataforma de aprendizaje electrónico VET@HOME)
- Un ordenador /u otro dispositivo con cámara y micrófono/ e Internet
- Equipamiento y electrodomésticos de cocina (en función de las actividades que deban realizar los alumnos de acuerdo con el programa de estudios)

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.





Título del Módulo	módulo no.	Socio (s) Responsable
<b>Curso 2 – Preparación de ensaladas</b>	2	ASOO (AVITAE)
<b>Requisitos previos (requisitos de acceso)</b>		
<p>Educación / formación previa, experiencia previa, edad mínima, estado de salud, etc.            El alumno debe estar cursando estudios/formación profesional en el sector del turismo y la hostelería:            - Ser estudiante (de bachillerato profesional) de la profesión de Cocinero (o equivalente) O            - Estar matriculado en un curso de formación profesional para la profesión de Cocinero (o equivalente por un proveedor de cursos de EFP (adultos) O            - Estar graduado en educación o formación profesional para la profesión de Cocinero.            El alumno debe demostrar que su estado de salud le permite participar en un curso práctico de EFP para la profesión de cocinero (o equivalente); podrían exigirse documentos médicos en el momento de la inscripción en función de los requisitos del país.            El alumno debe tener una edad mínima de 16 años.            Referencia EQF: MEC 3 (al finalizar el curso)</p>		
<b>Objetivos de aprendizaje del curso (tareas)</b>		
<p>o Proporcionar a los alumnos conocimientos clave sobre cómo entender las verduras (como componente clave en la preparación de ensaladas) y enseñar las técnicas básicas de corte de las mismas.</p> <p>o presentar a los alumnos las características básicas y la importancia de las ensaladas en la nutrición humana</p> <p>o dar a conocer los principales ingredientes utilizados en la preparación de ensaladas y su uso adecuado</p> <p>o explicar los tipos de ensaladas según su finalidad, los ingredientes utilizados y las distintas técnicas culinarias</p> <p>o explicar y demostrar la preparación de diferentes salsas y aliños para condimentar ensaladas</p> <p>o introducir conceptos básicos de aliño, emplatado y decoración de ensaladas</p> <p>o demostrar la preparación de tipos básicos de ensaladas según recetas dadas</p>		
<b>Métodos de evaluación</b>	Duración del método o métodos de evaluación	Ponderación de la herramienta de evaluación en la evaluación

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



		final de la sucesión de los alumnos en el curso
<p>Evaluación de un trabajo: Evaluación de la tarea de 2.1.1 presentada por el alumno. La evaluación de la tarea la realiza el instructor basándose en los materiales entregados (proporcionados) por el alumno y supone el 10% de la evaluación final del alumno en la sucesión del curso.</p> <p><b>Para cada herramienta de evaluación, describa también las condiciones en las que se lleva a cabo (entorno, herramientas, recursos):</b> Plataforma de e-learning en línea, ordenador, Internet (tanto para el alumno como para el evaluador) Cámara (ordenador, teléfono, otro dispositivo) para grabar el vídeo (si es el caso) o hacer fotos de la tarea/tarea completada. Software instalado en los dispositivos según sea necesario.</p>	NA	10%  (10 puntos)
Examen práctico:		

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



<p>Opción 1: Preparación de una receta dada de una ensalada utilizando productos, técnicas y procedimientos específicos en una conexión en directo establecida en línea con el tribunal del examen (videoconferencia). Presentación del plato final ante el tribunal. Instrucciones específicas que proporcionará el instructor con antelación. (90 min.)</p> <p>Opción 2: Preparación independiente de receta/s (en casa durante 90 minutos) y filmación de sí mismo en vídeo de 20-30 min. (visualización de los principales procesos - corte, cocción, preparación del aliño/ condimento, emplatado, plato final)</p> <p>Preparación de la receta de una ensalada determinada: el alumno realiza la tarea de forma autónoma en casa mientras se graba a sí mismo en un vídeo de 15-20 minutos (visualizando los procesos principales: preparación de la estación, corte, cocción, preparación del aliño/ condimento, emplatado, plato final). En el vídeo deberá incluirse una explicación verbal (presentación) del proceso de trabajo y del plato final. El vídeo se entregará al instructor/comité de examen para su evaluación.</p> <p>La forma del examen práctico final será elegida y acordada por el curso de FP proporcionado según la capacidad del proveedor y del alumno y los recursos disponibles para la realización del examen.</p> <p>La evaluación del alumno la realiza la comisión examinadora/instructor/es (según lo asignado por el proveedor del curso de FP) basándose en la presentación del alumno durante el examen práctico final y supone el 90% de la evaluación final del alumno en la sucesión de cursos.</p> <p>Póngase en contacto con el proveedor del curso para obtener información detallada sobre la organización del examen práctico final.</p> <p><b>Para cada herramienta de evaluación, describa también las condiciones en las que se lleva a cabo (entorno, herramientas, recursos):</b></p> <p><i>Plataforma de aprendizaje electrónico en línea, ordenador, Internet (tanto para el alumno como para el evaluador).</i></p> <p><i>Conexión simultánea por videoconferencia (a través de Internet) y plataforma en línea (aprobada por los organismos reguladores). Aula virtual o entorno en línea</i></p>	<p>90 minutos</p>	<p>90%  (90 puntos)</p>
---	-------------------	---------------------------------

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



<p><i>adecuado para la conexión mutua (ambas partes pueden oír y ver al otro participante en la conexión).</i></p> <p><i>Opcional: Grabación en vídeo de todo el proceso de examen y evaluación por parte del profesor/instructor/comité examinador.</i></p>		
<p><b>Resultados del aprendizaje ("Resultados previstos del aprendizaje")</b></p>		
<p>Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> reconocer la importancia de las ensaladas en la dieta</li> <li><input type="checkbox"/> enunciar la división de las ensaladas según los tipos de alimentos a partir de los cuales se preparan</li> <li><input type="checkbox"/> explicar los procedimientos térmicos para preparar ensaladas</li> <li><input type="checkbox"/> distinguir la división de las ensaladas según los tipos de salsas con que se condimentan</li> <li><input type="checkbox"/> seleccionar la técnica de corte de verduras correcta para cada tipo de ensalada</li> <li><input type="checkbox"/> hacer una demostración de corte de verduras</li> <li><input type="checkbox"/> seleccionar la técnica de tratamiento térmico correcta según el tipo de ensalada</li> <li><input type="checkbox"/> aplicar el proceso de enfriamiento de alimentos</li> <li><input type="checkbox"/> preparar los aliños y salsas adecuados para condimentar las ensaladas</li> <li><input type="checkbox"/> elegir especias y condimentos y sazonar la ensalada</li> <li><input type="checkbox"/> utilizar correctamente los utensilios para ensaladas</li> <li><input type="checkbox"/> preparar una ensalada según una receta dada</li> <li><input type="checkbox"/> hacer decoraciones y disponer las ensaladas en un plato</li> <li><input type="checkbox"/> evalúa la calidad de los alimentos y la mejora</li> <li><input type="checkbox"/> presentar un plato.</li> </ul>		
<p style="text-align: center;"><b>Metodología de la formación</b> (Métodos de enseñanza y aprendizaje)</p>		
<p>Materiales de formación (PPT): (opcional para la formación semipresencial) En la modalidad presencial se trata de actividades en clase: conferencias o presentaciones de un conferenciante/profesor</p>		
<p>Formación guiada por el instructor: Seminarios / trabajo en grupo / ejercicios (aula virtual, aprendizaje sincronizado); prácticas de formación (virtuales, sincronizadas, guiadas por el instructor)</p>		
<p>Autoaprendizaje: E-learning (aprendizaje independiente/autónomo a través de una plataforma electrónica: ver vídeos, le materiales, preparar tareas, etc.)</p>		
<p>Ejercicios: tareas asignadas a los alumnos para que busquen información (adicional) de forma independiente; para que realicen diferentes actividades solos o en grupo; para que reflexionen sobre su rendimiento debatiendo con su grupo/instructor sus conclusiones/resultados; para que practiquen sus habilidades de forma independiente, etc.</p>		
<p>Otros (tareas)</p>		
<p><b>Modalidad de aprendizaje electrónico en los centros de enseñanza:</b></p>		

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Unidad No.	T/P	Título de la unidad	Carga de trabajo de la unidad	Del cual		
				Formación guiada por instructor	Autoaprendizaje (autónomo)	Recursos
<b>2.1.</b>		<b>Aprender sobre las verduras</b>				
2.1.1.	T/P	Cortes de verduras	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	(video) / (ejercicio) / (tarea)
<b>2.2.</b>		<b>Preparación de ensaladas</b>				
2.2.1.	T/P	Tipos de ensaladas	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	(PPT) / (video) / (ejercicio)
2.2.2.	T/P	Aliños y condimentos de ensaladas	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	(PPT) / (video) / (ejercicio)
2.2.3.	T/P	Recetas y técnicas. Emplatado y arreglos	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	(PPT) / (video) / (ejercicio) (Práctica virtual)
<b>2.3.</b>		<b>Valoración y evaluación</b>				
	NA	Evaluación de un trabajo (2.1.1.).	NA	NA	NA	10%
	NA	Examen práctico:	2	2	0	90%
		<b>Total:</b>	<b>33 hrs.</b>	<b>2</b>	<b>31</b>	
<b>Modos de impartir la formación (opciones)</b>						
El curso está diseñado para servir como formación impartida en modalidad a distancia. Sin embargo, también es adecuado para el aprendizaje presencial o semipresencial (utilizando la plataforma y los recursos de VET@HOME).						
<b>Materiales y recursos didácticos</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentaciones, materiales de aprendizaje en línea (disponibles en la plataforma de aprendizaje electrónico VET@HOME)</li> <li>• Un ordenador /u otro dispositivo con cámara y micrófono/ e Internet</li> <li>• Equipamiento y electrodomésticos de cocina (en función de las actividades que deban realizar los alumnos de acuerdo con el programa de estudios)</li> </ul>						

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



**Cofinanciado por  
la Unión Europea**



Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Título del Modulo	módulo no.	Socio (s) Responsable
<b>Curso 3 – Preparación de sopas</b>	3	Proandi
<b>Requisitos previos (requisitos de acceso)</b>		
<p>Educación / formación previa, experiencia previa, edad mínima, estado de salud, etc.            El alumno debe estar cursando estudios/formación profesional en el sector del turismo y la hostelería:            - Ser estudiante (de bachillerato profesional) de la profesión de Cocinero (o equivalente) O            - Estar matriculado en un curso de formación profesional para la profesión de Cocinero (o equivalente por un proveedor de cursos de EFP (adultos) O            - Estar graduado en educación o formación profesional para la profesión de Cocinero.            El alumno debe demostrar que su estado de salud le permite participar en un curso práctico de EFP para la profesión de cocinero (o equivalente); podrían exigirse documentos médicos en el momento de la inscripción en función de los requisitos del país.            El alumno debe tener una edad mínima de 16 años.            Referencia EQF: MEC 3 (al finalizar el curso)</p>		
<b>Objetivos de aprendizaje del curso (tareas)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ explicar los tipos de sopas según su categorización, los ingredientes utilizados y las diferentes técnicas de cocción</li> <li>○ dar a conocer los principales ingredientes utilizados en la preparación de sopas y su uso adecuado</li> <li>○ explicar y demostrar la preparación de diferentes sopas</li> <li>○ enseñar a los alumnos a preparar sopas regionales e internacionales siguiendo una o varias recetas</li> <li>○ proporcionar ejemplos de cómo servir y decorar sopas</li> </ul>		
<b>Métodos de evaluación</b>	Duración del método o métodos de evaluación	Ponderación de la herramienta de evaluación en la evaluación final de la sucesión de los alumnos en el curso
Examen práctico:		



<p>Opción 1: Preparación de una receta dada de una sopa utilizando productos, técnicas y procedimientos específicos en una conexión en directo establecida en línea con el tribunal del examen (videoconferencia). Presentación del plato final ante el tribunal. Instrucciones específicas que proporcionará el instructor con antelación. (90 min.)</p> <p>Opción 2: Preparación de una receta de una sopa determinada - el alumno realiza la tarea de forma autónoma en casa mientras se graba a sí mismo en un vídeo de 15-20 minutos (visualización de los procesos principales: preparación de la estación, corte, cocción, preparación de guarniciones, emplatado, plato final). En el vídeo deberá incluirse una explicación verbal (presentación) del proceso de trabajo y del plato final. El vídeo se entregará al instructor/comité examinador para su evaluación.</p> <p>La forma del examen práctico final será elegida y acordada por el curso de FP proporcionado según la capacidad del proveedor y del alumno y los recursos disponibles para la realización del examen. La evaluación del alumno la realiza la comisión examinadora/instructor/es (según lo asignado por el proveedor del curso de FP) basándose en la presentación del alumno durante el examen práctico final y supone el 100% de la evaluación final del alumno en la sucesión de cursos.</p> <p>Póngase en contacto con el proveedor del curso para obtener información detallada sobre la organización del examen práctico final.</p> <p><b>Para cada herramienta de evaluación, describa también las condiciones en las que se lleva a cabo (entorno, herramientas, recursos):</b>  <i>Plataforma de aprendizaje electrónico en línea, ordenador, Internet (tanto para el alumno como para el evaluador).</i></p> <p><i>Conexión simultánea por videoconferencia (a través de Internet) y plataforma en línea (aprobada por los organismos reguladores). Aula virtual o entorno en línea adecuado para la conexión mutua (ambas partes pueden oír y ver al otro participante en la conexión).</i></p> <p><i>Opcional: Grabación en vídeo de todo el proceso de examen y evaluación por parte del profesor/instructor/comité examinador.</i></p>	<p>90 minutes</p>	<p>100%  (100 puntos)</p>
<p><b>Resultados del aprendizaje ("Resultados previstos del aprendizaje")</b></p>		
<p>Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Identificar y reconocer los tipos de sopas y sus componentes básicos</li> <li><input type="checkbox"/> Confeccionar la ficha técnica debidamente cumplimentada</li> <li><input type="checkbox"/> Preparar de forma independiente sopas siguiendo la tecnología y las recetas prescritas</li> <li><input type="checkbox"/> Explicar los procedimientos térmicos para preparar sopas, cremas, aterciopelados, caldos y consomés</li> </ul>		

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.





- Utilizar correctamente los utensilios para sopas
- Realizar emplatados y decoraciones creativas
- Identificar y reconocer las técnicas y métodos de conservación y envasado adecuado de los alimentos para salvaguardar las debidas condiciones de higiene y durabilidad de los productos
- Evaluar la calidad del plato e introducir mejoras
- Presentar el plato.

**Metodología de la formación**  
(Métodos de enseñanza y aprendizaje)

Materiales de formación (PPT): (opcional para la formación semipresencial)

En la modalidad presencial se trata de actividades en clase: conferencias o presentaciones de un conferenciante/profesor

Formación guiada por el instructor:

Seminarios / trabajo en grupo / ejercicios (aula virtual, aprendizaje sincronizado);  
prácticas de formación (virtuales, sincronizadas, guiadas por el instructor)

Autoaprendizaje:

E-learning (aprendizaje independiente/autónomo a través de una plataforma electrónica: ver vídeos, leer materiales, preparar tareas, etc.)

Ejercicios: tareas asignadas a los alumnos para que busquen información (adicional) de forma independiente; para que realicen diferentes actividades solos o en grupo; para que reflexionen sobre su rendimiento debatiendo con su grupo/instructor sus conclusiones/resultados; para que practiquen sus habilidades de forma independiente, etc.

Otros (tareas)

**Modalidad de aprendizaje electrónico en los centros de enseñanza:**

Unidad No.	T/P	Título de la unidad	Carga de trabajo de la unidad	Del cual		
				Formación guiada por instructor	Auto-aprendizaje (autonomo)	Recursos
<b>3.1.</b>		<b>Preparación de sopas</b>				
3.1.1.	T/P	Clasificación de las sopas	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	(PPT)
3.1.2.	T/P	Sopas especiales y nacionales	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	(PPT) / (ejercicio)
3.1.3.	T/P	Servicio de sopas	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	(PPT)
3.1.4.	T/P	Guarniciones para sopas	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	(PPT)
3.1.5.	T/P	Preparación de sopas	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	(PPT) / (video) / (ejercicio) / (Práctica Virtual)
<b>3.2.</b>		Evaluación				

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



	NA	Examen práctico:	2	2	0	100% (100 points)
		<b>Total:</b>	<b>24 hrs.</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	

#### Modos de impartir la formación (opciones)

El curso está diseñado para servir como formación impartida en modalidad a distancia. Sin embargo, también es adecuado para el aprendizaje presencial o semipresencial (utilizando la plataforma y los recursos de VET@HOME).

#### Materiales y recursos didácticos

- Presentaciones, materiales de aprendizaje en línea (disponibles en la plataforma de aprendizaje electrónico VET@HOME)
- Un ordenador /u otro dispositivo con cámara y micrófono/ e Internet
- Equipamiento y electrodomésticos de cocina (en función de las actividades que deban realizar los alumnos de acuerdo con el programa de estudios)

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Título del Modulo	módulo no.	Socio (s) Responsable
<b>Curso 4 – Preparación de platos principales</b>	4	CDI
<b>Requisitos previos (requisitos de acceso)</b>		
<p>Educación / formación previa, experiencia previa, edad mínima, estado de salud, etc: El alumno debe estar cursando estudios/formación profesional en el sector del turismo y la hostelería:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser estudiante (de bachillerato profesional) de la profesión de Cocinero (o equivalente) O</li> <li>- Estar matriculado en un curso de formación profesional para la profesión de Cocinero (o equivalente por un proveedor de cursos de EFP (adultos) O</li> <li>- Estar graduado en educación o formación profesional para la profesión de Cocinero.</li> </ul> <p>El alumno debe demostrar que su estado de salud le permite participar en un curso práctico de EFP para la profesión de cocinero (o equivalente); podrían exigirse documentos médicos en el momento de la inscripción en función de los requisitos del país. El alumno debe tener una edad mínima de 16 años. Referencia EQF: MEC 3 (al finalizar el curso)</p>		
<b>Objetivos de aprendizaje del curso (tareas)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- presentar a los alumnos las principales categorías de productos utilizados para cocinar platos principales, y las proteínas animales en particular, explicando las características de los diferentes tipos de carne con los que se puede trabajar (pollo y aves de corral, carne de caza, carne de cerdo y ternera, pescado, marisco, etc.)</li> <li>- proporcionar conocimientos clave para la comprensión de las especificidades de los productos y habilidades para aplicar los principios básicos en la manipulación de diferentes carnes</li> <li>- proporcionar a los alumnos conocimientos y competencias clave para utilizar diferentes métodos y técnicas de cocción (por ejemplo, hervir, hornear, asar, estofar, cocer al vapor, freír, etc.)</li> <li>- dotar a los alumnos de las competencias necesarias para elegir los métodos y técnicas de cocción adecuados para cada uno de los distintos tipos de carne</li> <li>- enseñar a los alumnos a preparar diferentes platos, siguiendo una receta y los principios y reglas fundamentales de la cocina, incluida la cocina internacional</li> <li>- proporcionar información sobre la combinación adecuada de alimentos y productos</li> <li>- enseñar a los alumnos a utilizar racionalmente los medios de trabajo, los materiales y el tiempo</li> <li>- demostrar diferentes técnicas de emplatado y disposición y explicar los principios básicos, las normas y la lógica que las sustentan.</li> </ul>		
<b>Métodos de evaluación</b>	Duración del método o métodos de evaluación	Ponderación de la herramienta de evaluación

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



		en la evaluación final de la sucesión de los alumnos en el curso
--	--	---

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



<p>Evaluación de un trabajo 1: Evaluación de la tarea 4.4.2. presentada por el alumno. La evaluación de la tarea la realiza el instructor basándose en los materiales entregados (proporcionados) por el alumno y supone el 10% de la evaluación final del alumno en la sucesión del curso. Para cada herramienta de evaluación, describa también las condiciones en las que se lleva a cabo (entorno, herramientas, recursos): Plataforma de e-learning en línea, ordenador, Internet (tanto para el alumno como para el evaluador) Cámara (ordenador, teléfono, otro dispositivo) para grabar el vídeo (si es el caso) o hacer fotos de la tarea/tarea completada. Software instalado en los dispositivos según sea necesario.</p>	NA	10%  (10 puntos)
<p>Evaluación de un trabajo 2: Evaluación de la tarea 4.4.3. presentada por el alumno. La evaluación de la tarea la realiza el instructor basándose en los materiales entregados (proporcionados) por el alumno y supone el 10% de la evaluación final del alumno en la sucesión del curso.</p> <p><b>Para cada herramienta de evaluación, describa también las condiciones en las que se lleva a cabo (entorno, herramientas, recursos):</b> Plataforma de e-learning en línea, ordenador, Internet (tanto para el alumno como para el evaluador) Cámara (ordenador, teléfono, otro dispositivo) para grabar el vídeo (si es el caso) o hacer fotos de la tarea/tarea completada. Software instalado en los dispositivos según sea necesario.</p>	NA	10%  (10 puntos)



Cofinanciado por  
la Unión Europea



<p>Evaluación de un trabajo 3: Evaluación de la tarea 4.4.4. presentada por el alumno. La evaluación de la tarea la realiza el instructor basándose en los materiales entregados (proporcionados) por el alumno y supone el 10% de la evaluación final del alumno en la sucesión del curso.</p> <p><b>Para cada herramienta de evaluación, describa también las condiciones en las que se lleva a cabo (entorno, herramientas, recursos):</b> Plataforma de e-learning en línea, ordenador, Internet (tanto para el alumno como para el evaluador) Cámara (ordenador, teléfono, otro dispositivo) para grabar el vídeo (si es el caso) o hacer fotos de la tarea/asignación completada. Software instalado en los dispositivos según sea necesario.</p>	NA	10%  (10 puntos)
Examen Práctico:		

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



<p>Opción 1: Preparación de una receta dada de un plato principal utilizando productos, técnicas y procedimientos específicos en una conexión en directo establecida en línea con el tribunal del examen (videoconferencia). Presentación del plato final ante el tribunal. Instrucciones específicas que proporcionará el instructor con antelación. (90 min.)</p> <p>Opción 2: Preparación de una receta de un plato principal determinado - el alumno realiza la tarea de forma autónoma en casa mientras se graba a sí mismo en un vídeo de 20-25 minutos (visualización de los procesos principales: preparación del puesto, corte, cocción, preparación de los ingredientes principales, guarniciones, emplatado, plato final). En el vídeo deberá incluirse una explicación verbal (presentación) del proceso de trabajo y del plato final. El vídeo se entregará al instructor/comité examinador para su evaluación.</p> <p>La forma del examen práctico final será elegida y acordada por el curso de FP proporcionado según la capacidad del proveedor y del alumno y los recursos disponibles para la realización del examen.</p> <p>La evaluación del alumno la realiza la comisión examinadora/instructor/es (según lo asignado por el proveedor del curso de FP) basándose en la presentación del alumno durante el examen práctico final y supone el 70% de la evaluación final del alumno en la sucesión de cursos.</p> <p>Póngase en contacto con el proveedor del curso para obtener información detallada sobre la organización del examen práctico final.</p> <p><b>Para cada herramienta de evaluación, describa también las condiciones en las que se lleva a cabo (entorno, herramientas, recursos):</b> <i>Plataforma de aprendizaje electrónico en línea, ordenador, Internet (tanto para el alumno como para el evaluador).</i></p> <p><i>Conexión simultánea por videoconferencia (a través de Internet) y plataforma en línea (aprobada por los organismos reguladores). Aula virtual o entorno en línea adecuado para la conexión mutua (ambas partes pueden oír y ver al otro participante en la conexión).</i></p>	<p>90 minutos</p>	<p>70%  (70 puntos)</p>
---	-------------------	---------------------------------

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



<i>Opcional: Grabación en vídeo de todo el proceso de examen y evaluación por parte del profesor/instructor/comité examinador.</i>						
<b>Resultados del aprendizaje ("Resultados previstos del aprendizaje")</b>						
Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de:						
<input type="checkbox"/> utilizar racionalmente los medios y materiales de trabajo <input type="checkbox"/> preparar adecuadamente la superficie de trabajo de la cocina <input type="checkbox"/> utilizar la terminología culinaria y conocer bien el equipo culinario <input type="checkbox"/> utilizar correctamente las técnicas de preparación de platos principales como asar, gratinar, freír, guisar, etc. <input type="checkbox"/> preparar platos principales de carne picada, ternera, cerdo, cordero y pollo y combinarlos adecuadamente con verduras y otras guarniciones y acompañamientos. <input type="checkbox"/> preparar platos principales de pescado y marisco, <input type="checkbox"/> distinguir y preparar platos para dietas internacionales/vegetarianas/especiales <input type="checkbox"/> combinar adecuadamente los alimentos <input type="checkbox"/> decorar y servir bien los alimentos preparados utilizando las tendencias culinarias actuales.						
<b>Metodología de la formación</b> (Métodos de enseñanza y aprendizaje)						
Materiales de formación (PPT): (opcional para la formación semipresencial) En la modalidad presencial se trata de actividades en clase: conferencias o presentaciones de un conferenciante/profesor						
Formación guiada por el instructor: Seminarios / trabajo en grupo / ejercicios (aula virtual, aprendizaje sincronizado); prácticas de formación (virtuales, sincronizadas, guiadas por el instructor)						
Autoaprendizaje: E-learning (aprendizaje independiente/autónomo a través de una plataforma electrónica: ver vídeos, leer materiales, preparar tareas, etc.)						
Ejercicios: tareas asignadas a los alumnos para que busquen información (adicional) de forma independiente; para que realicen diferentes actividades solos o en grupo; para que reflexionen sobre su rendimiento debatiendo con su grupo/instructor sus conclusiones/resultados; para que practiquen sus habilidades de forma independiente, etc.						
Otros (tareas)						
<b>Modalidad de aprendizaje electrónico en los centros de enseñanza:</b>						
Unidad No.	T/P	Título de la unidad	Carga de trabajo de la unidad	Del cual		
				Formación guiada por instructor	Auto-aprendizaje (autónomo)	Recursos
4.1.		<b>Comprender las proteínas (animales) en la cocina</b>				

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.





4.1.	T/P	Comprender las proteínas (animales) en la cocina - carnes, aves, caza, pescados y mariscos	5	0	5	(PPT) / (video) / (ejercicio)
<b>4.2.</b>		<b>Cocinar y manipular carne, aves y pescado</b>				
4.2.	T/P	Cocinar y manipular carne, aves y pescado	4	0	4	(PPT) / (ejercicio)
<b>4.3.</b>		<b>Cocinar y manipular carne, aves y pescado</b>				
4.3.1.	T/P	Guarniciones	3	0	3	(PPT) / (video) / (ejercicio)
4.3.2.	T/P	Caldos y salsas	5	0	5	(PPT) / (ejercicio)
4.3.3.	T/P	Disposición en el plato (emplatado)	2	0	2	(PPT)
<b>4.4.</b>		<b>Platos principales: métodos de cocción y preparación</b>				
	T/P	Métodos de cocción de carnes, aves y pescados. Procedimientos y recetas.	28	4	24	(PPT) / (vídeo) / (ejercicio) / (tarea) / Práctica (virtual)
<b>4.5.</b>		<b>Evaluación y valoración</b>				
	NA	Evaluación de un trabajo (4.4.2.).	NA	NA	NA	10%
	NA	Evaluación de un trabajo (4.4.3.).	NA	NA	NA	10%
	NA	Evaluación de un trabajo (4.4.4.).	NA	NA	NA	10%
	NA	Examen práctico:	2	2	0	70%
		<b>Total:</b>	<b>49 hrs.</b>	<b>4</b>	<b>45</b>	

#### Modos de impartir la formación (opciones)

El curso está diseñado para servir como formación impartida en modalidad a distancia. Sin embargo, también es adecuado para el aprendizaje presencial o semipresencial (utilizando la plataforma y los recursos de VET@HOME).

#### Materiales y recursos didácticos

- Presentaciones, materiales de aprendizaje en línea (disponibles en la plataforma de aprendizaje electrónico VET@HOME)
- Un ordenador /u otro dispositivo con cámara y micrófono/ e Internet
- Equipamiento y electrodomésticos de cocina (en función de las actividades que deban realizar los alumnos de acuerdo con el programa de estudios)

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



**Cofinanciado por  
la Unión Europea**



Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Título del Modulo	modulo no.	Socio (s) Responsable
<b>Curso 5 - Preparación de postres</b>	5	FASE
<b>Requisitos previos (requisitos de acceso)</b>		
<p>Educación / formación previa, experiencia previa, edad mínima, estado de salud, etc:            El alumno debe estar cursando estudios/formación profesional en el sector del turismo y la hostelería:            - Ser estudiante (de bachillerato profesional) de la profesión de Cocinero (o equivalente) O            - Estar matriculado en un curso de formación profesional para la profesión de Cocinero (o equivalente por un proveedor de cursos de EFP (adultos) O            - Estar graduado en educación o formación profesional para la profesión de Cocinero.            El alumno debe demostrar que su estado de salud le permite participar en un curso práctico de EFP para la profesión de cocinero (o equivalente); podrían exigirse documentos médicos en el momento de la inscripción en función de los requisitos del país.            El alumno debe tener una edad mínima de 16 años.            Referencia EQF: MEC 3 (al finalizar el curso)</p>		
<b>Objetivos de aprendizaje del curso (tareas)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- proporcionar conocimientos básicos sobre las principales máquinas y utensilios utilizados en pastelería</li> <li>- presentar los principales ingredientes (crudos) para la elaboración de pasteles, así como sus características</li> <li>- enseñar a los alumnos a utilizar las técnicas y métodos de cocción básicos utilizados en la elaboración de pasteles y postres</li> <li>- demostrar y enseñar a los alumnos a preparar masas, cremas y rellenos</li> <li>- dotar a los alumnos de la capacidad de aplicar diferentes técnicas para preparar pasteles semifríos y salados.</li> <li>- Introducir a los alumnos en las formas y colores básicos de la decoración pastelera.</li> </ul>		
<b>Métodos de evaluación</b>	Duración del método o métodos de evaluación	Ponderación de la herramienta de evaluación en la evaluación final de la sucesión de los alumnos en el curso



<p>Evaluación de un trabajo 1: Evaluación de la tarea 5.2.1. presentada por el alumno. La evaluación de la tarea la realiza el instructor basándose en los materiales entregados (proporcionados) por el alumno y supone el 10% de la evaluación final del alumno en la sucesión del curso.</p> <p>Para cada herramienta de evaluación, describa también las condiciones en las que se lleva a cabo (entorno, herramientas, recursos): Plataforma de e-learning en línea, ordenador, Internet (tanto para el alumno como para el evaluador) Cámara (ordenador, teléfono, otro dispositivo) para grabar el vídeo (si es el caso) o hacer fotos de la tarea/tarea completada. Software instalado en los dispositivos según sea necesario.</p>	NA	10%  (10 puntos)
<p>Evaluación de un trabajo 2: Evaluación de la tarea 5.2.2. presentada por el alumno. La evaluación de la tarea la realiza el instructor basándose en los materiales entregados (proporcionados) por el alumno y supone el 10% de la evaluación final del alumno en la sucesión del curso.</p> <p><b>Para cada herramienta de evaluación, describa también las condiciones en las que se lleva a cabo (entorno, herramientas, recursos):</b> Plataforma de e-learning en línea, ordenador, Internet (tanto para el alumno como para el evaluador) Cámara (ordenador, teléfono, otro dispositivo) para grabar el vídeo (si es el caso) o hacer fotos de la tarea/tarea completada. Software instalado en los dispositivos según sea necesario.</p>	NA	10%  (10 puntos)



Cofinanciado por  
la Unión Europea



<p>Evaluación de un trabajo 3: Evaluación de la tarea 5.2.4. presentada por el alumno. La evaluación de la tarea la realiza el instructor basándose en los materiales entregados (proporcionados) por el alumno y supone el 10% de la evaluación final del alumno en la sucesión del curso.</p> <p><b>Para cada herramienta de evaluación, describa también las condiciones en las que se lleva a cabo (entorno, herramientas, recursos):</b> Plataforma de e-learning en línea, ordenador, Internet (tanto para el alumno como para el evaluador) Cámara (ordenador, teléfono, otro dispositivo) para grabar el vídeo (si es el caso) o hacer fotos de la tarea/tarea completada. Software instalado en los dispositivos según sea necesario.</p>	NA	10%  (10 puntos)
Examen Práctico:		

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



<p>Opción 1: Preparación de una receta dada de un postre utilizando productos, técnicas y procedimientos específicos en una conexión en directo establecida en línea con el tribunal del examen (videoconferencia). Presentación del plato final ante el tribunal. Instrucciones específicas que proporcionará el instructor con antelación. (90 min.)</p> <p>Opción 2: Preparación de una receta de un postre determinado - el alumno realiza la tarea de forma autónoma en casa mientras se graba a sí mismo en un vídeo de 20-25 min. (visualización de los principales procesos - montaje de la estación, elaboración de los productos, uso de equipos y herramientas, mezclado/enrollado, horneado, emplatado y decoración, plato final). En el vídeo deberá incluirse una explicación verbal (presentación) del proceso de trabajo y del plato final. El vídeo se entregará al instructor/comité examinador para su evaluación.</p> <p>La forma del examen práctico final será elegida y acordada por el curso de FP impartido en función de la capacidad del proveedor y del alumno y de los recursos disponibles para la realización del examen.</p> <p>La evaluación del alumno la realiza la comisión examinadora/instructor/es (según lo asignado por el proveedor del curso de FP) basándose en la presentación del alumno durante el examen práctico final y supone el 70% de la evaluación final del alumno en la sucesión de cursos.</p> <p>Póngase en contacto con el proveedor del curso para obtener información detallada sobre la organización del examen práctico final.</p> <p><b>Para cada herramienta de evaluación, describa también las condiciones en las que se lleva a cabo (entorno, herramientas, recursos):</b></p> <p><i>Plataforma de aprendizaje electrónico en línea, ordenador, Internet (tanto para el alumno como para el evaluador).</i></p> <p><i>Conexión simultánea por videoconferencia (a través de Internet) y plataforma en línea (aprobada por los organismos reguladores). Aula virtual o entorno en línea adecuado para la conexión mutua (ambas partes pueden oír y ver al otro participante en la conexión).</i></p>	<p>90 minutos</p>	<p>70%  (70 puntos)</p>
--	-------------------	---------------------------------

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



<i>Opcional: Grabación en vídeo de todo el proceso de examen y evaluación por parte del profesor/instructor/comité examinador.</i>						
<b>Resultados del aprendizaje ("Resultados previstos del aprendizaje")</b>						
Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de:						
<input type="checkbox"/> reconocer y utilizar correctamente el equipo y el menaje de cocina utilizados en pastelería <input type="checkbox"/> comprender las materias primas utilizadas para la elaboración de productos de pastelería y postres <input type="checkbox"/> utilizar las técnicas y métodos de cocción para la producción de postres, como mezclar, amasar, hornear, etc. <input type="checkbox"/> elegir la técnica y el procedimiento adecuados para cada postre <input type="checkbox"/> aplicar las técnicas y procedimientos a la preparación de masas, rellenos, postres semifríos <input type="checkbox"/> demostrar la elaboración de pasteles siguiendo una receta <input type="checkbox"/> elegir las formas y colores adecuados para cada postre <input type="checkbox"/> realizar la decoración con los ingredientes adecuados <input type="checkbox"/> aplica las nuevas tecnologías en pastelería						
<b>Metodología de la formación</b> (Métodos de enseñanza y aprendizaje)						
Materiales de formación (PPT): (opcional para la formación semipresencial) En la modalidad presencial se trata de actividades en clase: conferencias o presentaciones de un conferenciante/profesor						
Formación guiada por el instructor: Seminarios / trabajo en grupo / ejercicios (aula virtual, aprendizaje sincronizado); prácticas de formación (virtuales, sincronizadas, guiadas por el instructor)						
Autoaprendizaje: E-learning (aprendizaje independiente/autónomo a través de una plataforma electrónica: ver vídeos, leer materiales, preparar tareas, etc.)						
Ejercicios: tareas asignadas a los alumnos para que busquen información (adicional) de forma independiente; para que realicen diferentes actividades solos o en grupo; para que reflexionen sobre su rendimiento debatiendo con su grupo/instructor sus conclusiones/resultados; para que practiquen sus habilidades de forma independiente, etc.						
Otros (tareas)						
<b>Modalidad de aprendizaje electrónico en los centros de enseñanza:</b>						
Unidad No.	T/P	Título de la unidad	Carga de trabajo de la unidad	Del cual		
				Formación guiada por instructor	Auto-aprendizaje (autónomo)	Recursos
5.1.		<b>Conceptos básicos de pastelería</b>				

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



5.1.1.	T/P	Producción de panadería: Principios básicos e ingredientes	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	(PPT) / (exercise)
5.1.2.	T/P	Tipos de masas y métodos de producción	<b>0.5</b>	<b>0</b>	<b>0.5</b>	(PPT)
5.1.3.	T/P	Productos de levadura	<b>0.5</b>	<b>0</b>	<b>0.5</b>	(PPT)
5.1.4.	T/P	Maquinaria, equipos y herramientas de panadería y pastelería	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	(PPT) / (exercise)
<b>5.2.</b>		<b>Elaboración de postres</b>				
5.2.1.	T/P	Tartas y glaseados (PPT) / (vídeo) / (tarea)	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	(PPT) / (video) / (tarea)
5.2.2.	T/P	Tartas y pasteles	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	(PPT) / (video) / (ejercicio) / (tarea) / Práctica (virtual)
5.2.3.	T/P	Galletas	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	(PPT) / (ejercicio) / Práctica (virtual)
5.2.4.	T/P	Cremas, natillas, budines, postres congelados y salsas (PPT) / (vídeo) / (ejercicio) / (virtual) práctica / (tarea)	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	(PPT) / (video) / (ejercicio) / (tarea) / Práctica (virtual)
<b>5.3.</b>		<b>Evaluación y valoración</b>				
	NA	Evaluación de un trabajo (5.2.1.).	NA	NA	NA	10%
	NA	Evaluación de un trabajo (5.2.2.).	NA	NA	NA	10%
	NA	Evaluación de un trabajo (5.2.4.)	NA	NA	NA	10%
	NA	Examen práctico	2	2	0	70%
		<b>Total:</b>	<b>44 hrs.</b>	<b>10</b>	<b>34</b>	

#### Modos de impartir la formación (opciones)

El curso está diseñado para servir como formación impartida en modalidad a distancia. Sin embargo, también es adecuado para el aprendizaje presencial o semipresencial (utilizando la plataforma y los recursos de VET@HOME).

#### Materiales y recursos didácticos

- Presentaciones, materiales de aprendizaje en línea (disponibles en la plataforma de aprendizaje electrónico VET@HOME)

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.





**Cofinanciado por  
la Unión Europea**



- Un ordenador /u otro dispositivo con cámara y micrófono/ e Internet
- Equipamiento y electrodomésticos de cocina (en función de las actividades que deban realizar los alumnos de acuerdo con el programa de estudios)

**Resultados del aprendizaje ("Resultados previstos del aprendizaje")**

Al finalizar el curso, los alumnos serán capaces de:

- conocer el equipo y el menaje de cocina utilizados en pastelería
- enumerar las materias primas de los postres
- conocer las técnicas de cocción que deben utilizarse
- elegir la técnica y el procedimiento adecuados para cada postre
- aplicar las técnicas y procedimientos a la preparación de masas, rellenos y postres semifríos
- demuestra la elaboración de pasteles a partir del ingrediente base elegido
- selecciona las formas y colores adecuados para cada postre
- realiza decoraciones con los ingredientes adecuados
- aplica las nuevas tecnologías en pastelería
- elige los ingredientes naturales y saludables

<b>Habilidades</b>		
<b>Competencias</b>		

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



#### IV. VET@HOME Plataforma de aprendizaje en línea

##### **(Digital) Contenidos de formación disponibles en la plataforma VET@HOME**

- contenido teórico (para las unidades: presentaciones teóricas, material escrito, directrices, etc.)
- directrices metodológicas (para impartir los cursos VET@HOME - para proveedores de EFP)
- instrucciones sobre la ruta de aprendizaje
- demostraciones prácticas grabadas en vídeo
- tareas para las distintas unidades (por ejemplo, ejercicios, pruebas de elección múltiple, cuestionarios, tareas, deberes, etc.)
- materiales de examen/instrucciones para la evaluación electrónica (total o parcial).

##### **Usuarios del plan de estudios (y de la plataforma de e-learning) VET@HOME:**

- Formadores en EFP
- Formadores y tutores de EFP, que imparten formación práctica/prácticas de formación.
- Administradores de EFP, que planifican y organizan las prácticas de formación
- Autoridades de EFP, responsables políticos y organismos de certificación, etc.

#### V. Perfil de los alumnos de VET@HOME

El proyecto VET@HOME está diseñado para responder a las necesidades de los estudiantes de FP en la profesión de Cocinero (y las especialidades relacionadas) en todos los países del proyecto y más allá. Respectivamente, uno de los usuarios finales de los resultados del proyecto son, por definición, los alumnos de FP que estudian para la profesión de "Cocinero" (o equivalente/similar). Dependiendo de las particularidades de cada país, podrían ser:

- Alumnos de centros de FP (FP inicial)
- Estudiantes adultos (aprendices) de FP (CVET).

Dado que el objetivo principal del proyecto es mejorar el atractivo de la oferta de FP en el ámbito de las artes culinarias y aumentar su resistencia en circunstancias extraordinarias, se recurre a las soluciones que proporcionan las nuevas TIC contando con las ventajas del aprendizaje en línea. Naturalmente, una de las principales características de los alumnos potenciales de VET@HOME parece ser su edad y el hecho de que el proyecto se centre en los jóvenes, ya que el entorno de aprendizaje

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



en línea propuesto resulta atractivo para las nuevas generaciones de alumnos que han crecido en la era de Internet.

Al mismo tiempo, los cursos de formación de VET@HOME también se dirigen a los estudiantes adultos, puesto que suelen estar ya ocupados en el mercado laboral y las vías flexibles de impartición de los cursos de VET@HOME les permiten mejorar o actualizar su cualificación en un momento y a un ritmo adecuados para los trabajadores en activo.

Por último, pero no por ello menos importante, el proyecto aborda las necesidades de los alumnos potenciales que no pueden acudir a los centros de formación por muchos motivos (razones económicas o familiares, discapacidades, etc.).

Para todos los grupos, la formación práctica virtual aportará beneficios, al tiempo que aumentará la retención de conocimientos mediante la mejora del compromiso y la autonomía del alumno, por un lado, y, por otro, garantizará el cumplimiento de las normas de seguridad en el periodo pandémico de una manera rentable tanto para los formadores como para los alumnos.

## VI. Posibles proveedores de cursos VET@HOME:

Se identifican tres grupos principales de proveedores, ya que son las organizaciones autorizadas para impartir EFP y/o validar los resultados del aprendizaje en cuanto a la posibilidad de expedir certificados oficialmente reconocidos para una cualificación completa/parcial. En general, se consideran instituciones educativas:

- centros de FP con profesiones/especialidades autorizadas en el ámbito de las artes culinarias
- Centros/proveedores de EFP (para adultos, mayores de 16 años)
- Organismos de cualificación/certificación de FP de otro tipo.

Otra categoría de proveedores de los cursos de formación VET@HOME se identifica entre los centros de formación basados en empresas o empresas que imparten EFP en un entorno laboral real (como en un restaurante), normalmente sobre la base de contratos celebrados con los centros educativos de EFP o los propios alumnos. Estas son las organizaciones que acogen la formación en alternancia, la formación/educación dual, el aprendizaje, etc. (su estatuto varía en función de la legislación nacional). En su calidad de proveedores de FP de formación práctica con experiencia práctica,

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



también se consideran posibles proveedores para el programa de estudios VET@HOME.

Sin embargo, la oferta de cursos VET@HOME no se limita a este tipo de organizaciones y puede ser ofrecida por otros organismos relevantes con capacidad para implementarlos en forma de itinerarios de AP (como: ONG, unidades de formación, organismos de trabajo y empleo, sindicatos profesionales, etc.). No obstante, la certificación de la formación deberá realizarse de conformidad con la legislación vigente.

Una vez finalizado el proyecto, los socios que estén autorizados a impartir cualificaciones de FP para cocineros (o equivalentes) incluirán los cursos VET@HOME en su oferta formativa.

## VII. Transferibilidad de la formación VET@HOME a diferentes contextos de aprendizaje

El plan de estudios sugerido representa un modelo que podría ajustarse en caso de ser adoptado por los centros de FP para cumplir los requisitos y las normas y procedimientos aplicables en el lugar.

El plan de estudios ofrece flexibilidad en cuanto a la elección de los modos y métodos de enseñanza/aprendizaje, permitiendo la selección de un conjunto de herramientas y soluciones disponibles (diferentes formas de materiales de formación, recursos técnicos y materiales, etc.) en función de la capacidad de los proveedores de EFP.

El plan de estudios VET@HOME permite la inclusión de alumnos no tradicionales, como los discapacitados (siempre que su discapacidad les permita aprender y trabajar en la profesión), las personas que viven en zonas alejadas y/o tienen un acceso limitado a las instalaciones de formación (lo que les permite acceder a la formación profesional sin tener que ir a una escuela o centro profesional).

**Se adjunta a este programa de estudios un cuadro que presenta la estructura y los contenidos de los cursos VET@HOME en lo que respecta a la plataforma de e-learning del proyecto.**

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.

Lesson no.	Lessons	Teaching/learning method / WORKLOAD	Teaching Resources and Materials	Lessons duration	Type (T/P)
<b>Curso 1 - Conceptos básicos de cocina (19 horas)</b>					
<b>En qué consiste el curso:</b>					
<p>UNIDAD PREPARATORIA</p> <p>Tenga en cuenta que este curso es un requisito previo para matricularse en los siguientes cursos de VET@HOME:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Curso 2 - Ensaladas;</li> <li>- Curso 3 - Sopas;</li> <li>- Curso 4 - Platos principales y</li> <li>- Curso 5 - Postres.</li> </ul>					
<b>Descripción detallada del curso:</b>					
<p><i>"Este es el primer módulo formativo del curso VET@HOME de formación práctica para la profesión de ""Cocinero"".</i></p> <p><i>El módulo está diseñado como una unidad obligatoria que debe completarse para poder continuar con los siguientes cursos: Ensaladas (2), Sopas (3), Platos principales (4) y Postres (5).</i></p> <p><i>El módulo presenta a los alumnos los conceptos básicos, las normas y los procedimientos que deben seguirse en una cocina profesional, así como importantes reglamentos y normas de salud y seguridad que los alumnos deben observar durante su formación (y en su trabajo posterior).</i></p> <p><i>El objetivo del módulo es garantizar que los alumnos tengan los conocimientos, habilidades y competencias básicas para llevar a cabo las tareas relacionadas con la formación continua en los cursos VET@HOME.</i></p> <p><i>La duración total del curso es de 19 horas lectivas (45 min./cada una), evaluación incluida."</i></p>					
<p><i>Este curso está diseñado para alumnos que se dedican a la educación/formación profesional en el sector del turismo y la hostelería y a la profesión de cocinero en particular.</i></p> <p><i>Requisitos previos (requisitos de acceso):</i></p> <p><i>El alumno debe participar en la educación/formación profesional en el sector del turismo y la hostelería:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser estudiante (de bachillerato profesional) de la profesión de Cocinero (o equivalente) O</li> <li>- estar matriculado en un curso de formación profesional para la profesión de Cocinero (o equivalente) por un proveedor de cursos de FP (adultos) O</li> <li>- estar graduado en educación o formación profesional para la profesión de Cocinero.</li> </ul> <p><i>El alumno debe demostrar que su estado de salud le permite participar en un curso práctico de EFP para la profesión de cocinero (o equivalente); podrían exigirse documentos médicos en el momento de la inscripción en función de los requisitos del país.</i></p> <p><i>El alumno debe tener una edad mínima de 16 años.</i></p>					

1.1. Conceptos básicos de cocina (unidad preparatoria)					
1.1.1.	La industria alimentaria y la cocina como profesión (PPT) / (vídeo) / (lectura adicional y ejercicio)	3h de autoaprendizaje	<p>Durante esta lección se introducirá a los alumnos en las particularidades de la industria alimentaria. Se hará un repaso de la evolución histórica de la restauración. Se explicará la cocina como ocupación profesional, actividades habituales, tareas, responsabilidades del cocinero, etc. Se describirá el entorno laboral con sus particularidades. Se esbozarán las trayectorias profesionales y de aprendizaje. Lea la presentación PPT y busque más información en Internet sobre la:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- evolución en la restauración moderna</li> <li>- tecnologías modernas en la industria de servicios alimentarios;</li> <li>- tipos de organización de la cocina.</li> </ul> <p>Discute lo que has encontrado con tu grupo/instructor (si es el caso).</p>	PPT 60 min.	T+P
			<p>1.1.1. La industria alimentaria y la cocina como profesión (vídeo) Vea el vídeo de presentación. ¿Qué cosas nuevas has aprendido? Haz una lista de al menos 5 puntos.</p>	Video 30 min.	P
			<p>1.1.1. La industria alimentaria y la cocina como profesión (lectura complementaria y ejercicio) Lea el Glosario de (100) términos de cocina utilizados en la cocina profesional: <a href="https://www.touchbistro.com/blog/culinary-terms-for-restaurants/">https://www.touchbistro.com/blog/culinary-terms-for-restaurants/</a> ¿Cuántos conocía?</p> <p>1-20 21-40 41-60 61-80 81-100</p>	Fuente externa (45 minutos de lectura independiente)	P
1.1.2.	Herramientas y equipos (PPT) / (vídeo) / (ejercicio)	5h guiadas+ autoaprendizaje	<p>1.1.2. Herramientas y equipos (PPT) En esta lección se presentarán a los alumnos los principales tipos de herramientas y equipos: utensilios, herramientas, electrodomésticos, equipos de cocina, etc. Se mencionarán otros aspectos importantes como la limpieza y el mantenimiento, la reducción del consumo de energía, etc. Lea la presentación PPT y busque más información en Internet sobre los:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- equipos de cocina modernos utilizados en la industria y sus características;</li> <li>- productos de limpieza disponibles en el mercado (para uso profesional en la cocina);</li> <li>- métodos de ahorro de energía en la cocina.</li> </ul> <p>Comenta lo que hayas encontrado con tu grupo/instructor (si es el caso).</p>	PPT 90 min.	T+P
			<p>1.1.2. Herramientas y equipamiento (vídeo) Vea el vídeo de presentación. ¿Qué cosas nuevas has aprendido? Haz una lista de al menos 5 puntos.</p>	Video 45 min.	P
			<p>1.1.2. Herramientas y equipamiento (ejercicio) Haz una lista (inventario) de los equipos y herramientas utilizados en la cocina (en la cocina profesional) de los que dispones en la cocina de tu casa (basándote en la información facilitada en la presentación y el vídeo anteriores). Compara tu lista con la de la presentación PPT. Para los utensilios y equipos que se utilizan habitualmente en la cocina profesional y que no puedes encontrar en casa, piensa (junto con tu/s instructor/es O con tu grupo, si es el caso) y sugiere alternativas que se puedan utilizar.</p>	Trabajo independiente 90 min.	P
1.1.3.	Mise en Place (PPT) / (video) / (exercise) / (assignment)	5h guiadas+ autoaprendizaje	<p>Durante esta lección se explicará y demostrará a los alumnos cómo preparar su lugar de trabajo. Se destacarán algunos puntos clave y la importancia de la preparación previa. Se presentarán a los alumnos los principios clave de la planificación y organización de la producción. Otro aspecto importante en Mise en Place que se explorará aquí es el uso y mantenimiento de los cuchillos profesionales. Además, los alumnos aprenderán los cortes y formas básicas. Por último, los alumnos conocerán la importancia y las técnicas básicas de la cocción preliminar y la condimentación. Lea la presentación PPT y busque más información en Internet sobre las:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diferentes maneras y estilos en que los chefs populares están haciendo Mise en Place;</li> <li>- formas de optimizar tu trabajo mediante un Mise en Place adecuado;</li> <li>- consejos para mantener tus cuchillos en buen estado.</li> </ul> <p>Comenta lo que has encontrado con tu grupo/instructor (si es el caso).</p>	PPT 80 min.	T+P
			<p>1.1.3. Preparación del puesto de trabajo (vídeo) Durante esta lección se explicará y demostrará a los alumnos cómo preparar su puesto de trabajo. Se explicarán las diferencias entre la preparación de un puesto caliente y otro. Vea el vídeo de demostración. Se darán consejos prácticos y sugerencias.</p>	Video 25 min.	P

			<p>1.1.3. Mise en place (ejercicio) Comprueba el tipo de cuchillos que tienes en la cocina de tu casa. Afile sus cuchillos como se muestra en el vídeo de demostración. (30 minutos)</p>	Trabajo independiente 30 min.	P
			<p>1.1.3. Mise en Place (tarea) Elige tu receta favorita y elabora un plan de trabajo de hasta 2 páginas sobre cómo prepararás tu puesto de trabajo para cocinarla (Mise en Place). Sube tu plan a la plataforma (o envíalo a tu instructor de forma guiada) (30 minutos para escribir el plan de trabajo) Pon en práctica tu plan de trabajo (Mise en Place) en casa para la receta elegida. Haz fotos de tu estación cuando esté lista y súbelas a la plataforma (o envíalas a tu instructor). (60 minutos para la puesta en práctica Mise en Place)</p>	90 minutos para la ejecución de la tarea (Mise en Place).	A
1.1.4.	Higiene y seguridad (PPT) / (vídeo) / (ejercicio)	4h guiadas+ autoaprendizaje	<p>Esta lección es clave para garantizar el entorno de salud y seguridad durante la preparación de alimentos. Los alumnos aprenderán los principios básicos y las normas que les permitirán trabajar en una cocina profesional. La lección también es fundamental para poder establecer un entorno de aprendizaje adecuado mientras se educa en casa y se utiliza la propia cocina para practicar. Lea la presentación PPT y busque más información en Internet sobre la: - la normativa relativa a los procedimientos y requisitos de seguridad e higiene de los alimentos en su país; - requisitos relativos al estado de salud de las personas que quieren trabajar como cocineros en tu país; - los requisitos relativos a la ropa de trabajo (uniformes) de los cocineros en tu país. Discute lo que has encontrado con tu grupo/profesor (si es el caso).</p>	PPT 90 min.	T+P
			<p>1.1.4. Higiene y seguridad (vídeo) Vea el vídeo de presentación de los principales principios de higiene, seguridad alimentaria y salud.</p>	Video 45 min.	P
			<p>1.1.4. Higiene y seguridad (ejercicio) Evalúe la cocina de su casa de acuerdo con las normas clave de higiene, seguridad alimentaria, entorno de trabajo seguro, riesgos de lesiones, riesgo de contaminación de los alimentos, etc. (dadas en la presentación PPT y en la vídeo-presentación). ¿Cuáles son los puntos/parámetros que entrañan mayor riesgo en su cocina? Haz una lista de al menos 5 puntos. ¿Qué parámetros puedes mejorar en la cocina de tu casa? Haz una lista de al menos 5 puntos.</p>	Trabajo independiente 45 min.	P

1.2. Evaluación y valoración				
Evaluación y valoración	NA	<p>Evaluación de un trabajo: Evaluación de la tarea de 1.1.3 presentada por el alumno. La evaluación de la tarea la realiza el instructor basándose en los materiales entregados (proporcionados) por el alumno y supone el 20% de la evaluación final del alumno en la sucesión del curso.</p>	NA	20%
	2h evaluación	<p><b>Examen práctico:</b>  <b>Opción 1:</b> Preparación de un puesto de trabajo según los principios de Mise en Place - mediante conexión en directo establecida en línea con la mesa de examen (videoconferencia). El instructor proporcionará instrucciones específicas con antelación. (90 min.)  <b>Opción 2:</b> Preparación de un puesto de trabajo de acuerdo con los principios de Mise en Place: el alumno realiza la tarea de forma independiente en casa mientras se graba a sí mismo en un vídeo de 10-15 minutos (visualización de los principales procesos: montaje del puesto, ropa de trabajo, uso de equipos, herramientas y aparatos, etc.). En el vídeo debe incluirse una explicación verbal (presentación) del proceso de trabajo y de las elecciones realizadas por el alumno en el proceso. El vídeo se entregará al instructor/junta examinadora para su evaluación.  La forma del examen práctico final será elegida y acordada por el curso de FP proporcionado en función de la capacidad del proveedor y del alumno y de los recursos disponibles para la realización del examen.  La evaluación del alumno la realiza la comisión examinadora/instructor/es (asignados por el proveedor del curso de FP) basándose en la presentación del alumno durante el examen práctico final y supone el 80% de la evaluación final del alumno en la sucesión de cursos.  Póngase en contacto con el proveedor del curso para obtener información detallada sobre la organización del examen práctico final.</p>	Examen en línea en tiempo real de 90 minutos	80%
<b>TOTAL duración</b>	<b>19 horas (17 horas de formación + 2 horas de</b>			



Lesson no.	Lessons	Teaching/learning method / WORKLOAD	Teaching Resources and Materials	Lessons duration	Type (T/P)
<b>Curso 2 - Preparación de ensaladas (33 horas)</b>					
<b>En qué consiste el curso:</b>					
<p>Este curso se basa en el Módulo 2 del programa modelo desarrollado en el marco del proyecto VET@HOME. El curso está diseñado para impartirse a distancia. Sin embargo, también es adecuado para el aprendizaje combinado. Por favor, tenga en cuenta que para matricularse en este curso primero tiene que realizar el curso VET@HOME 1 - Conceptos básicos de cocina (UNIDAD PREPARATORIA).</p>					
<b>Descripción detallada del curso:</b>					
<p><i>Este es el segundo módulo de formación del curso VET@HOME de formación práctica para la profesión de "Cocinero". El módulo presenta a los alumnos los tipos básicos, los productos/ingredientes, las técnicas culinarias y los conceptos de emplatado en la preparación de ensaladas. El objetivo del módulo es que los alumnos adquieran los conocimientos, habilidades y competencias básicas para preparar distintos tipos de ensaladas, siguiendo una receta determinada y los principios y técnicas de cocina fundamentales.</i></p> <p><i>Objetivos de aprendizaje del curso (tareas)</i>  <i>El curso abarca los siguientes objetivos / tareas</i>  <i>o proporcionar a los alumnos conocimientos clave sobre cómo entender las verduras (como componente clave en la preparación de ensaladas) y enseñar las técnicas básicas de corte de las mismas</i>  <i>o presentar a los alumnos las características básicas y la importancia de las ensaladas en la nutrición humana</i>  <i>o dar a conocer los principales ingredientes utilizados en la preparación de ensaladas y su uso adecuado</i>  <i>o explicar los tipos de ensaladas según su finalidad, los ingredientes utilizados y las distintas técnicas culinarias</i>  <i>o explicar y demostrar la preparación de diferentes salsas y aliños para condimentar ensaladas</i>  <i>o introducir conceptos básicos de aliño, emplatado y decoración de ensaladas</i>  <i>o Demostrar la preparación de tipos básicos de ensaladas según recetas dadas.</i></p> <p><i>La duración total del curso es de 33 horas lectivas (45 min./cada una), evaluación incluida.</i></p>					
<p><i>Este curso está diseñado para alumnos que participan en la educación/formación profesional en el sector del turismo y la hostelería y en la profesión de Cocinero en particular.</i></p> <p><i>Requisitos previos (requisitos de acceso):</i>  <i>El alumno debe participar en la educación/formación profesional en el sector del turismo y la hostelería:</i>  <i>- Ser estudiante (de bachillerato profesional) de la profesión de Cocinero (o equivalente) O</i>  <i>- Estar matriculado en un curso de formación profesional para la profesión de Cocinero (o equivalente) por un proveedor de cursos de FP (adultos).</i>  <i>- Estar graduado en educación o formación profesional para la profesión de Cocinero.</i></p> <p><i>El alumno debe demostrar que su estado de salud le permite participar en un curso práctico de EFP para la profesión de cocinero (o equivalente); podrían exigirse documentos médicos en el momento de la inscripción en función de los requisitos del país.</i>  <i>El alumno debe tener una edad mínima de 16 años.</i></p>					

2.1. Aprender sobre las verduras (sección/unidad)					
			<p>2.1.1. Cortes de verduras (video)</p> <p>Los distintos tipos de ensaladas requieren diferentes formas de cortarlas y darles forma. Para que las ensaladas tengan la forma adecuada y un aspecto bonito, se presentarán a los alumnos las técnicas básicas de corte de verduras, como por ejemplo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- juliana</li> <li>- macedonia</li> <li>- mirepoix</li> <li>- chiffonade</li> <li>- brunoise</li> <li>- paysanne</li> <li>- Émincer</li> </ul> <p>Las formas básicas de corte de las verduras se explican con imágenes en el módulo 1.1.3 Mise en place (PPT) del Curso 1 - Conceptos básicos de cocina. Para más información, consulte la presentación que se ofrece allí.</p> <p>Vea la vídeo-presentación del Chef Hugues Boutin explicando los cortes básicos de las verduras. ¿Cuáles te resultan familiares y cuáles son nuevos? Aprende los términos y practica su correcta pronunciación. <del>Explique la importancia de los cortes previos en la cocina.</del></p>	Video 45 min.	P
2.1.1.	Cortes de verduras (video) / (ejercicio) / (tarea)	6h guiadas+ autoaprendizaje	<p>2.1.1. Cortes de verduras (ejercicio)</p> <p>Ejercicio 1:</p> <p>Practica diferentes cortes de verduras en la cocina de tu casa (90 min.): Utiliza las herramientas y técnicas que se muestran en el vídeo. Utiliza al menos 3 de los 5 productos de la lista: patatas, cebolla, zanahorias, tomates, pepinos. Practica las 7 técnicas enumeradas: juliana, macedonia, mirepoix, chiffonade, brunoise, paysanne, Émincer.</p> <p>Ejercicio 2:</p> <p>Conocer las formas adecuadas para el uso de diferentes cortes de verduras (45 min.): Busque en Internet diferentes recetas y enumere al menos 3 platos (o componentes de comidas) para los que sean adecuadas cada una de las diferentes formas de corte (presentadas en el vídeo-presentación). Por ejemplo, la juliana es adecuada para preparar ...</p>	Trabajo independiente 135 minutos	P
			<p>2.1.1. Cortes de verduras (asignación)</p> <p>Tarea:</p> <p>Opción 1: Grabe un vídeo corto (de hasta 5 minutos) en el que ponga en práctica diferentes técnicas de corte de verduras y haga al menos 5 formas diferentes como se muestra en el vídeo de presentación. Envíe el vídeo a su profesor (o compártalo con él a través de otro método acordado).</p> <p>Opción 2: Corta las verduras en la cocina de tu casa con al menos 5 formas diferentes como se muestra en el vídeo. Haz fotos de los productos cuando estén listos y súbelas a la plataforma (o envíelas a tu instructor como se te haya indicado).</p>	90 minutos para la ejecución de la tarea.	A

2.2. Preparación de ensaladas (sección/unidad)					
2.2.1.	Tipos de ensaladas (PPT) / (vídeo) / (ejercicio)	5h guías+ autoaprendizaje	<p>Durante esta lección se presentará a los alumnos la división básica de las ensaladas. Se explicarán los diferentes tipos de ensaladas:</p> <p>A. En cuanto a la elaboración de alimentos a) ensaladas crudas e ingredientes para la preparación de ensaladas crudas b) ensaladas tratadas térmicamente e ingredientes para la preparación de ensaladas tratadas térmicamente.</p> <p>B. En cuanto a su finalidad de servicio - Ensaladas de aperitivo - Ensaladas de acompañamiento - Ensaladas de plato principal - Ensaladas de segundo plato - Ensaladas de postre</p> <p>C. En cuanto a sus técnicas de preparación - Ensaladas verdes - Ensaladas de verduras, cereales, legumbres y pasta - Ensaladas ligadas - Ensaladas compuestas - Ensaladas de frutas, etc.</p> <p>Además, se examinarán los principales productos utilizados como ingredientes en los distintos tipos de ensalada. Lea la PPT con los tipos de ensalada y los ingredientes utilizados en la preparación de diferentes ensaladas. (25 minutos). Identifique al menos una ensalada local (que se prepare en su país/región) para cada uno de los tipos de ensaladas enumerados (20 minutos).</p>	PPT 45 min.	T+P
			<p>2.2.1. Tipos de ensaladas (vídeo) Vea la presentación en vídeo en la que explica los principales tipos de lechugas que se utilizan para preparar ensaladas verdes. ¿Cuáles de los tipos de lechuga mostrados están disponibles en su mercado? ¿Existen otras lechugas típicas (ensaladas verdes o productos locales) utilizadas en su país/región? Realiza una búsqueda en Internet sobre las diferencias, características y principales procedimientos tecnológicos en la preparación de ensaladas. Discute lo que has encontrado con tu grupo/instructor (si es el caso).</p>	Video + lectura adicional 45 min.	P
			<p>2.2.1. Tipos de ensaladas (ejercicio) Enumere 3 ensaladas locales que se preparen en su país/región y defina sus tipos según la clasificación dada en la presentación PPT. Escriba las recetas de las 3 ensaladas utilizando la tabla tecnológica, incluyendo ingredientes, cantidades y calidades, describa las actividades de elaboración de los productos y el emplatado (135 minutos). Sube las recetas a la plataforma (o envíalas a tu instructor a través del método acordado).</p>	Trabajo independiente 135 minutos	P

2.2.2.	Aliños y condimentos de ensaladas (PPT) / (vídeo) / (ejercicio)	4h guiadas+ autoaprendizaje	Durante esta lección se enseñará a los alumnos a identificar y preparar distintos tipos de aliños para aliñar ensaladas adecuadamente. Se explicarán las 3 categorías principales de aliños para ensaladas (aliños a base de aceite y vinagre, aliños a base de mayonesa y aliños cocidos). También conocerán distintas versiones de salsas compuestas a base de mayonesa y nata que pueden utilizarse para aliñar ensaladas, así como las técnicas y procedimientos para elaborarlas.	PPT 30 min.	T+P
			2.2.2. Aliños y condimentos para ensaladas (vídeo) Vea la presentación en vídeo en la que explica los principales tipos de aliños utilizados en la preparación de ensaladas. ¿Cuáles de los aliños mostrados le resultan familiares? ¿Existen otros aliños típicos utilizados para la preparación de ensaladas en su país/región? Investiga en Internet las diferencias, características y particularidades de: (1) diferentes tipos de vinagre (manzana, uva, balsámico, etc.) y (2) aceites utilizados en ensaladas (girasol, oliva, maíz, etc.). Comenta lo que has encontrado con tu grupo/instructor (si es el caso).	Vídeo + lectura adicional 60 min.	P
			2.2.2. Aderezos y aliños de ensaladas (ejercicio) Practica la preparación de aliños en la cocina de casa. Prepara 1 aliño de cada tipo (aliño de aceite, aliño de vinagre y aliño a base de mayonesa o emulsionado) como se explica en la PPT y el vídeo (90 min.).	Trabajo independiente 90 minutos	P
2.2.3.	Recetas y Técnicas. Emplatado y arreglos (PPT) / (vídeo) / (ejercicio)/ Práctica (virtual)	16h guiadas+ autoaprendizaje	Durante esta lección, se enseñará a los alumnos a preparar algunas de las ensaladas que resumen y combinan todos los temas tratados anteriormente. Se explican las técnicas y las características principales para preparar ensaladas verdes, ensaladas de verduras, cereales, legumbres y pasta, ensaladas ligadas, ensaladas de frutas, etc. El emplatado se muestra mediante imágenes.	PPT 30 min.	T+P
			2.2.3. Recetas y técnicas. Emplatado y Arrangements. Ensalada verde (vídeo) Vea el vídeo de presentación - la preparación de la ensalada verde (ensalada cruda).	Vídeo 20 min.	P
			2.2.3. Recetas y técnicas. Emplatado y Arrangements. Ensalada César (vídeo) Vea el vídeo de presentación - la preparación de la ensalada César (ensalada con salsa de emulsión)	Vídeo 20 min.	P
			2.2.3. Recetas y técnicas. Emplatado y Arrangements. Ensalada de hígado de pollo (vídeo) Vea el vídeo de presentación - preparación de la ensalada de hígado de pollo (ensalada de productos termoprocesados)	Vídeo 10 min.	P
			2.2.3. Recetas y técnicas. Emplatado y Arrangements. Ensalada de patata (vídeo) Vea el vídeo de presentación - preparación de la ensalada de patata (ensalada compuesta)	Vídeo 10 min.	P
			2.2.3. Recetas y técnicas. Prácticas de emplatado y Arrangements (Virtuales): Programa con tu instructor clases/demostraciones prácticas virtuales (mediante conexión en directo por videoconferencia) para la preparación de: a) Elaboración de una ensalada a partir de productos crudos b) Elaboración de una ensalada a partir de productos termoprocesados c) Elaboración de una ensalada con aceite/vinagre/salsa de emulsión d) Preparación de una ensalada ligada/compuesta Después de la demostración en directo (o en el horario acordado para consultas y prácticas virtuales simultáneas con el apoyo en línea de un instructor), prepare usted mismo estas ensaladas bajo la guía de un instructor. Después de las sesiones (o durante las mismas), el instructor le proporcionará información y comentarios sobre el proceso de trabajo y la calidad del trabajo final.	180 minutos práctica VIRTUAL	P

			<p>2.2.3. Recetas y técnicas. Emplatado y Arrangements (ejercicio)</p> <p>Ejercicio 1: Busca en Internet otros vídeos sobre distintos tipos de preparación de ensaladas (ligadas, compuestas, etc.) tal y como se explican en la presentación PPT. Anota las recetas y haz un esquema de las técnicas de emplatado (para 3 tipos diferentes de ensaladas). (90 min.)</p> <p>Ejercicio 2: Prepara (en la cocina de tu casa) una ensalada de cada tipo de las que aparecen a continuación. Utiliza la información que tienes del PPT y del vídeo, así como información de Internet. Sigue las técnicas y procesos de cocción según las recetas e instrucciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prepare una ensalada cruda (por ejemplo, ensalada Waldorf, ensalada verde)</li> <li>- prepare una ensalada con alimentos procesados térmicamente (por ejemplo, ensalada de ternera, ensalada de hígado de pollo)</li> <li>- prepare una ensalada con aceite/vinagre/salsa de emulsión (por ejemplo, ensalada de pulpo, ensalada Cezar)</li> <li>- preparar una ensalada compuesta (por ejemplo, ensalada de patata)</li> </ul> <p>Tiempo de ejecución de cada ensalada 90 min. máximo dependiendo de la receta (total: 360 min. máximo)</p> <p>El instructor le proporcionará las recetas y las instrucciones (o podrá encontrarlas en Internet y adaptarlas en función de la disponibilidad de productos y equipos).</p>	Trabajo independiente 450 minutos	P
<b>2.3. Evaluación y valoración</b>					
		NA	<p>Evaluación de un trabajo:</p> <p>Evaluación de la tarea de 2.1.1 presentada por el alumno.</p> <p>La evaluación de la tarea la realiza el instructor basándose en los materiales entregados (proporcionados) por el alumno y supone el 10% de la evaluación final del alumno en la sucesión del curso.</p>	NA	10%
	Evaluación y valoración	2h evaluación	<p><b>Examen práctico:</b></p> <p><b>Opción 1:</b> Preparación de una receta dada de una ensalada utilizando productos, técnicas y procedimientos específicos en una conexión en directo establecida en línea con el tribunal del examen (videoconferencia). Presentación del plato final ante el tribunal. Instrucciones específicas que proporcionará el instructor con antelación. (90 min.)</p> <p><b>Opción 2:</b> Preparación independiente de receta/s (en casa durante 90 minutos) y filmación de sí mismo en vídeo de 20-30 min. (visualización de los principales procesos - corte, cocción, preparación del aliño/ condimento, emplatado, plato final)</p> <p>Preparación de la receta de una ensalada determinada: el alumno realiza la tarea de forma autónoma en casa mientras se graba a sí mismo en un vídeo de 15-20 minutos (visualizando los procesos principales: preparación de la estación, corte, cocción, preparación del aliño/ condimento, emplatado, plato final). En el vídeo deberá incluirse una explicación verbal (presentación) del proceso de trabajo y del plato final. El vídeo se entregará al instructor/comité de examen para su evaluación.</p> <p>La forma del examen práctico final será elegida y acordada por el curso de FP proporcionado según la capacidad del proveedor y del alumno y los recursos disponibles para la realización del examen.</p> <p>La evaluación del alumno la realiza la comisión examinadora/instructor/es (según lo asignado por el proveedor del curso de FP) basándose en la presentación del alumno durante el examen práctico final y supone el 90% de la evaluación final del alumno en la sucesión de cursos.</p> <p>Póngase en contacto con el proveedor del curso para obtener información detallada sobre la organización del examen práctico final.</p>	Examen en línea en tiempo real de 90 minutos	90%
	<b>TOTAL duración</b>	<b>33 horas (31 horas de formación + 2 horas de evaluación)</b>			

Lesson no.	Lessons	Teaching/learning method / WORKLOAD	Teaching Resources and Materials	Lessons duration	Type (T/P)
<b>Course 3 – Preparación de Sopas (24 hrs)</b>					
<b>En qué consiste el curso:</b>					
<p>Este curso se basa en el Módulo 3 del programa modelo desarrollado en el marco del proyecto VET@HOME. El curso está diseñado para impartirse a distancia. Sin embargo, también es adecuado para el aprendizaje combinado.  Por favor, tenga en cuenta que para matricularse en este curso primero tiene que realizar el curso VET@HOME 1 - Conceptos básicos de cocina (UNIDAD PREPARATORIA).</p>					
<b>Descripción detallada del curso:</b>					
<p><i>Este es el tercer módulo de formación del curso VET@HOME de formación práctica para la profesión de "Cocinero".  El módulo presenta a los alumnos los tipos básicos, los productos/ingredientes, las técnicas culinarias y los conceptos de emplatado en la preparación de sopas.  El objetivo del módulo es garantizar que los alumnos tengan los conocimientos, habilidades y competencias básicas para preparar varios tipos de sopas, siguiendo una receta determinada y los principios y técnicas de cocina fundamentales.</i></p> <p><i>Objetivos de aprendizaje del curso (tareas):  El curso tiene los siguientes objetivos/tareas:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- explicar los tipos de sopas según su categorización, los ingredientes utilizados y las diferentes técnicas culinarias</li> <li>- dar a conocer los principales ingredientes utilizados en la preparación de sopas y su uso adecuado</li> <li>- explicar y demostrar la preparación de diferentes sopas</li> <li>- enseñar a los alumnos a preparar sopas regionales e internacionales siguiendo una o varias recetas</li> <li>- Proporcionar ejemplos de cómo servir y decorar sopas.</li> </ul> <p><i>La duración total del curso es de 24 horas de estudio (45 min./cada una), evaluación incluida.</i></p>					
<p><i>Este curso está diseñado para alumnos que participan en la educación/formación profesional en el sector del turismo y la hostelería y en la profesión de Cocinero en particular.  Requisitos previos (requisitos de acceso):  El alumno debe participar en la educación/formación profesional en el sector del turismo y la hostelería:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser estudiante (de bachillerato profesional) de la profesión de Cocinero (o equivalente) O</li> <li>- Estar matriculado en un curso de formación profesional para la profesión de Cocinero (o equivalente) por un proveedor de cursos de FP (adultos).</li> <li>- Estar graduado en educación o formación profesional para la profesión de Cocinero.</li> </ul> <p><i>El alumno debe demostrar que su estado de salud le permite participar en un curso práctico de EFP para la profesión de cocinero (o equivalente); podrían exigirse documentos médicos en el momento de la inscripción en función de los requisitos del país.  El alumno debe tener una edad mínima de 16 años.</i></p>					

3.1. Preparación de Sopas (sección/unidad)					
3.1.1.	Clasificación de las sopas (PPT)	1h auto-aprendizaje	<p>Durante la primera lección, se presentarán a los alumnos las características básicas de las sopas, como su valor nutritivo, su textura y sus ingredientes clave. La primera presentación explica las tipologías de sopas - criterios y clasificación a:</p> <p>A. Sopas claras:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caldos</li> <li>- Caldos</li> <li>- Sopas de verduras</li> <li>- Consomé</li> </ul> <p>B. Sopas espesas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cremas</li> <li>- Purés</li> <li>- Bizcochos</li> <li>- Chowders</li> </ul> <p>Lee la presentación PPT que explica los diferentes tipos de sopas y sus principales características. Busca recetas que encajen en cada una de estas categorías y enuméralas.</p>	PPT 45 min.	T+P
3.1.2.	Especialidades y sopas nacionales (PPT) / (ejercicio)	2h guiadas+ autoaprendizaje	<p>En la segunda lección, los alumnos aprenderán sobre algunas especialidades y sopas nacionales que tienen características distinguidas debido a ingredientes inusuales o métodos utilizados para su preparación.</p> <p>Lea la presentación PPT e identifique sus sopas regionales/nacionales que puedan clasificarse en esta categoría. Escriba al menos 3 recetas de este tipo de sopas (nacionales) típicas de su país/región.</p>	PPT 15 min.	T+P
			<p>3.1.2. Sopas especiales y nacionales (ejercicio)</p> <p>Enumere 3 sopas locales que se preparen en su región y defina sus tipos. Escribe las recetas utilizando la plantilla de la tabla tecnológica, incluyendo ingredientes, cantidades y calidades, describe las actividades de procesamiento de los productos y el emplatado (25 minutos para escribir una receta; 75 minutos en total).</p> <p>Sube las recetas a la plataforma o envíalas a tu instructor por el método acordado (según se te indique).</p>	Trabajo independiente 75 minutos	P
3.1.3.	Servir sopas (PPT)	1h auto-aprendizaje	<p>En esta lección, los alumnos aprenderán algunos principios básicos para servir sopas:</p> <p>A. Tamaño estándar de las raciones</p> <p>B. Mantenimiento para el servicio</p> <p>Lee la presentación PPT y busca en Internet formas interesantes de servir sopas. Busca distintas vajillas (platos, cuencos, jarras, etc.) que sean adecuadas para servir sopas.</p>	PPT 45 min.	T+P
3.1.4.	Soup garnishes (PPT)	1h auto-aprendizaje	<p>En esta lección, los alumnos conocerán los principales tipos de guarniciones preparadas para servir con sopas:</p> <p>Lea la presentación PPT y busque en Internet diferentes guarniciones típicas para servir con distintos tipos de sopas.</p> <p>Explica la importancia de la guarnición a la hora de servir sopas.</p> <p>Pon ejemplos de guarniciones que encajen en los 3 tipos básicos que se utilizan en tu cocina regional/nacional.</p> <p>Piense en diferentes productos alimenticios que puedan utilizarse en la preparación de guarniciones para sopas. Enumere al menos 5 de ellos.</p>	PPT 45 min.	T+P

3.1.5.	Preparación de sopas (PPT) / (vídeo) / (ejercicio)/ (Virtual) práctica	<p>En esta lección, los alumnos conocerán los procedimientos de preparación de los principales tipos de sopas. Se explicarán 4 tipos básicos de sopas en términos de técnicas utilizadas, junto con las normas de calidad que deben observarse en la preparación y el plato final:</p> <p>A. Sopas claras  B. Sopas de verduras  C. Sopas cremosas  D. Sopas de puré</p>	PPT 25 min.	T+P
		<p>3.1.5. Preparación de sopas. Consomé (vídeo)  Las siguientes vídeo-demostraciones presentan el proceso de preparación de los 5 tipos principales de sopas mencionados en las lecciones anteriores.  Vea el vídeo de presentación en el que se explica la receta, la técnica utilizada, el emplatado y los arreglos.</p>	Video 25 min.	P
		<p>3.1.5. Preparación de sopas. Sopa de patata (Potage Parmentier) (vídeo)  Vea la presentación en vídeo en la que se explica la receta, la técnica utilizada, el emplatado y los arreglos.</p>	Video 15 min.	P
		<p>3.1.5. Preparación de sopas. Sopa de verduras (vídeo)  Vea el vídeo de presentación en el que se explica la receta, la técnica utilizada, el emplatado y los arreglos.</p>	Video 25 min.	P
		<p>3.1.5. Preparación de sopas. Sopa de nata (vídeo)  Vea el vídeo de presentación en el que se explica la receta, la técnica utilizada, el emplatado y los arreglos.</p>	Video 20 min.	P
		<p>3.1.5. Preparación de sopas. Sopa de maíz (vídeo)  Watch the video presentation explaining the recipe, techniques used, plating and arrangements.</p>	Video 25 min.	P
		<p>3.1.5. Práctica (virtual) de preparación de sopas:  Programa con tu instructor clases/demostraciones prácticas virtuales (a través de conexión en vivo por videoconferencia) para la preparación de:  a) Preparación de una Sopa de Consomé  b) Preparación de una Sopa de Verduras  c) Preparación de una Sopa Crema  d) Preparación de una Sopa Puré  Después de la demostración en directo (o en el horario acordado para consultas y prácticas virtuales simultáneas con el apoyo en línea de un instructor), prepare usted mismo estas sopas bajo la guía de un instructor.  Después (o durante) las sesiones, el instructor le proporcionará retroalimentación y conocimientos sobre el proceso de trabajo y la calidad del trabajo final.</p>	180 minutos de práctica VIRTUAL	P



			<p>3.1.5. Preparación de sopas (ejercicio)</p> <p>Ejercicio 1: Busca en Internet otros vídeos para la preparación de diferentes tipos de sopas (sopa de pescado, crema, verduras, puré, etc.) tal y como se explican en la presentación PPT. Anota las recetas y haz un esquema de las técnicas de emplatado (para 3 tipos diferentes de sopas). (90 min.)</p> <p>Ejercicio 2: Prepara (en la cocina de tu casa) una sopa de cada tipo de las que aparecen a continuación. Utiliza la información que tienes del PPT y del vídeo, así como información de Internet. Sigue las técnicas y procesos de cocción según las recetas e instrucciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prepara una Sopa de Consomé</li> <li>- Prepara una Sopa de Verduras</li> <li>- Prepara una Sopa Crema</li> <li>- preparar una Sopa Puré</li> </ul> <p>Tiempo de ejecución de cada sopa 90 min. máximo dependiendo de la receta (total: 360 min. máximo)</p> <p>El instructor le proporcionará las recetas y las instrucciones (o podrá encontrarlas en Internet y adaptarlas en función de la disponibilidad de productos y equipos).</p>	Trabajo independiente 450 minutos	P
<b>3.2. Evaluación y valoración</b>					
	Evaluación y valoración	2h evaluación	<p><b>Examen práctico:</b></p> <p><b>Opción 1:</b> Preparación de una receta dada de una sopa utilizando productos, técnicas y procedimientos específicos en una conexión en directo establecida en línea con el tribunal del examen (videoconferencia). Presentación del plato final ante el tribunal. Instrucciones específicas que proporcionará el instructor con antelación. (90 min.)</p> <p><b>Opción 2:</b> Preparación de una receta de una sopa determinada - el alumno realiza la tarea de forma autónoma en casa mientras se graba a sí mismo en un vídeo de 15-20 minutos (visualización de los procesos principales: preparación de la estación, corte, cocción, preparación de guarniciones, emplatado, plato final). En el vídeo deberá incluirse una explicación verbal (presentación) del proceso de trabajo y del plato final. El vídeo se entregará al instructor/comité examinador para su evaluación.</p> <p>La forma del examen práctico final será elegida y acordada por el curso de FP proporcionado según la capacidad del proveedor y del alumno y los recursos disponibles para la realización del examen.</p> <p>La evaluación del alumno la realiza la comisión examinadora/instructor/es (asignados por el proveedor del curso de FP) basándose en la presentación del alumno durante el examen práctico final y supone el 100% de la evaluación final del alumno en la sucesión de cursos.</p> <p>Póngase en contacto con el proveedor del curso para obtener información detallada sobre la organización del examen práctico final.</p>	Examen en línea en tiempo real de 90 minutos	100%
	<b>TOTAL duración</b>	<b>24 horas (22 horas de formación + 2 horas de evaluación)</b>			

Lesson no.	Lessons	Teaching/learning method / WORKLOAD	Teaching Resources and Materials	Lessons duration	Type (T/P)
<b>Curso 4 - Preparación de platos principales (49 horas)</b>					
<b>En qué consiste el curso:</b>					
<p>Este curso se basa en el Módulo 4 del programa modelo desarrollado en el marco del proyecto VET@HOME. El curso está diseñado para impartirse a distancia. Sin embargo, también es adecuado para el aprendizaje combinado. Por favor, tenga en cuenta que para matricularse en este curso primero tiene que realizar el curso VET@HOME 1 - Conceptos básicos de cocina (UNIDAD PREPARATORIA).</p>					
<b>Descripción detallada del curso:</b>					
<p><i>Este es el cuarto y más amplio módulo de formación del curso VET@HOME de formación práctica para la profesión de "Cocinero". El módulo introduce a los alumnos en los tipos básicos, productos/ingredientes, técnicas culinarias y conceptos de emplatado en la preparación de platos principales. El objetivo del módulo es garantizar que los alumnos tengan los conocimientos, habilidades y competencias básicos para preparar varios tipos de platos de la categoría de platos principales, siguiendo una receta determinada y los principios y técnicas de cocina fundamentales, incluido el trabajo con diferentes tipos de productos, preparar guarniciones para los platos principales y servir según los conceptos de emplatado.</i></p> <p><i>Objetivos de aprendizaje del curso (tareas):</i>  <i>El curso tiene los siguientes objetivos/tareas:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- introducir a los alumnos en las principales categorías de productos utilizados para cocinar platos principales, y las proteínas animales en particular, explicando las características de los diferentes tipos de carne con los que trabajar (pollo y aves de corral, carne de caza, carne de cerdo y ternera, pescado, marisco, etc.)</li> <li>- proporcionar conocimientos clave para la comprensión de las especificidades de los productos y habilidades para aplicar los principios básicos en la manipulación de diferentes carnes</li> <li>- proporcionar a los alumnos conocimientos y competencias clave para utilizar diferentes métodos y técnicas de cocción (por ejemplo, hervir, hornear, asar, estofar, cocer al vapor, freír, etc.)</li> <li>- dotar a los alumnos de las competencias necesarias para elegir los métodos y técnicas de cocción adecuados para cada uno de los distintos tipos de carne</li> <li>- enseñar a los alumnos a preparar diferentes platos, siguiendo una receta y los principios y normas fundamentales de la cocina, incluida la cocina internacional</li> <li>- proporcionar conocimientos sobre la combinación adecuada de alimentos y productos</li> <li>- enseñar a los alumnos a utilizar racionalmente los medios de trabajo, los materiales y el tiempo</li> <li>- demostrar diferentes técnicas de emplatado y disposición y explicar los principios básicos, las normas y la lógica que las sustentan.</li> </ul> <p><i>La duración total del curso es de 49 horas lectivas (45 min./cada una), evaluación incluida.</i></p>					
<p><i>Este curso está diseñado para alumnos que se dedican a la educación/formación profesional en el sector del turismo y la hostelería y a la profesión de Cocinero en particular.</i></p> <p><i>Requisitos previos (requisitos de acceso):</i>  <i>El alumno debe participar en la educación/formación profesional en el sector del turismo y la hostelería:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser estudiante (de bachillerato profesional) de la profesión de Cocinero (o equivalente) O</li> <li>- estar matriculado en un curso de formación profesional para la profesión de Cocinero (o equivalente) por un proveedor de cursos de FP (adultos) O</li> <li>- estar graduado en educación o formación profesional para la profesión de Cocinero.</li> </ul> <p><i>El alumno debe demostrar que su estado de salud le permite participar en un curso práctico de EFP para la profesión de cocinero (o equivalente); podrían exigirse documentos médicos en el momento de la inscripción en función de los requisitos del país.</i>  <i>El alumno debe tener una edad mínima de 16 años.</i></p>					

4.1. Comprender las proteínas (animales) en la cocina					
4.1.	Comprender las proteínas (animales) en la cocina: carnes, aves, caza, pescados y mariscos (PPT) / (vídeo) / (ejercicio)	5h guiadas + autoaprendizaje	<p>En esta unidad se presentará a los alumnos la definición de carne, su composición, estructura y factores básicos de calidad. Además de las carnes clásicas (proteínas animales) que se explorarán (carnes rojas, aves de corral, pescado), también se presentarán las carnes variadas, de caza y espelíticas.</p> <p>Una parte fundamental de la formación es la comprensión de los cortes básicos en el procesado de la carne, ya que el despiece (o fabricación) de la carne es el proceso de cortar, deshuesar y porcionar grandes cortes de carne según las especificaciones del menú.</p> <p>Lea los PPT y vea la demostración en vídeo que se ofrece en las próximas lecciones.</p>	Introducción	NA
			<p>4.1.1. Comprender la carne y la caza (PPT)</p> <p>En esta lección se presentará a los alumnos la definición, composición y estructura de los distintos tipos de carne (roja). Se explican los cortes básicos y algunos factores que influyen en la selección de las carnes en función de las operaciones que se vayan a realizar.</p>	PPT 20 min.	T+P
			<p>4.1.2. Comprender las aves de corral y de caza (PPT)</p> <p>En esta lección, los alumnos conocerán la composición y la estructura de la carne de las aves de corral y de caza. Se sugieren métodos de cocción adecuados en función de la madurez y la ternura de la carne. Se explican las diferencias entre la carne clara y la oscura.</p>	PPT 15 min.	T+P
			<p>4.1.2. Comprender las proteínas (animales) en la cocina. Cocinar un pollo (vídeo)</p> <p>Ver el vídeo-presentación y tomar notas, hacer una lista de las partes obtenidas del corte de pollo.</p>	Vídeo 15 min.	P
			<p>4.1.3. Comprender el pescado y el marisco (PPT)</p> <p>En esta lección, los alumnos conocerán la composición y la estructura del pescado y el marisco. Se describen algunas características especiales de la cocción del pescado. Se visualizan las técnicas de corte del pescado y se explican los procedimientos para aderezarlo y filetearlo. También se clasifican y repasan los mariscos.</p>	PPT 40 min.	T+P
			<p>4.1. Comprender las proteínas (animales) en la cocina (ejercicio)</p> <p>Tras leer los PPT y ver el vídeo de las lecciones anteriores, comprueba las carnes disponibles en tu mercado o mercados locales.</p> <p>Haz una lista de los tipos de carne que más se cocinan en tu país/región.</p> <p>Elige y obtén una de cada una de las 3 categorías de carnes siguientes:</p> <p>(1.) carnes rojas - cerdo, ternera, cordero, etc.;</p> <p>(2.) carnes de ave - pollo, pavo, etc.;</p> <p>(3.) pescado y:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- explorar la composición y la estructura;</li> <li>- definir la calidad según las directrices dadas en las lecciones anteriores;</li> <li>- practicar los cortes de carne (fabricación de la carne) según las instrucciones del PPT y las presentaciones de vídeo (135 minutos).</li> </ul> <p>Haz fotos de las porciones listas de las diferentes carnes que preparaste y súbelas a la plataforma (o envíalas a tu instructor como guía). Comenta con tu instructor las técnicas utilizadas y los resultados obtenidos.</p>	Trabajo independiente 135 minutos	P

4.2. Cocinar y manipular carne, aves y pescado					
4.2.	Cocinar y manipular carne, aves y pescado (PPT) / (ejercicio)	4h guiadas + autoaprendizaje	4.2.1. Cocinar y manipular la carne (PPT) En esta lección se presentarán las principales técnicas de manipulación de la carne y los métodos de cocción adecuados. Se discutirán los factores que influyen en la elección del método de cocción. También se observarán los métodos de almacenamiento de la carne.	PPT 45 min.	T+P
			4.2.2. Cocinar y manipular aves de corral y de caza (PPT) En esta lección, se presentará a los alumnos la clasificación y las formas de mercado en que está disponible la carne de aves de corral. Además, se sugerirán métodos de cocción apropiados según los tipos de aves y formas que se vayan a utilizar en la cocina. Se explicarán como procedimientos las técnicas básicas, como el trinchado de aves, el pollo a la parrilla, etc. Se prestará especial atención a las técnicas de corte del pollo. Por último, se observará la manipulación y el almacenamiento de la carne de ave.	PPT 30 min.	T+P
			4.2.3. Cocción y manipulación de pescados y mariscos (PPT) Esta lección se centra en las instrucciones sobre la manipulación y el almacenamiento del pescado como factor extremadamente importante para conservar los productos y garantizar la seguridad alimentaria.	PPT 15 min.	T+P
			4.2. Cocinar y manipular carne, aves y pescado (ejercicio) Después de leer los PPT de las lecciones anteriores, busca información en el Internet sobre los métodos adecuados de manipulación, cocción y conservación de las carnes que has procesado durante el ejercicio de la unidad 4.1. Elige un plato principal típico de la zona y redacta una receta para el mismo utilizando una ficha tecnológica y describiendo detalladamente las características de la carne utilizada y el método de cocción elegido. Basándose en la información presentada en los PPT de las lecciones anteriores, motive la elección de técnicas y métodos de cocción para este plato. Discute con tu grupo/instructor los resultados (90 minutos).	Trabajo independiente 90 minutos	P

4.3. Platos principales: otros componentes y emplatado (sección/unidad)					
4.3.1.	Guarniciones (PPT) / (vídeo) / (ejercicio)	3h guiadas + autoaprendizaje	En esta unidad, los alumnos aprenderán otros componentes de los platos principales (distintos de las carnes), como guarniciones, caldos y salsas. También se repasará el emplatado y la disposición de los componentes del plato. Las tareas prácticas de esta unidad se llevarán a cabo en las siguientes lecciones junto con la práctica de métodos de cocina.	Introducción	NA
			4.3.1. Guarniciones. Zanahoria Vichy (vídeo) Vea el vídeo-presentación.	Video 15 min.	P
			4.3.1. Guarniciones. Saltear patatas y setas (vídeo) Vea el vídeo-presentación.	Video 10 min.	P
			4.3.1. Guarniciones. Hervir verduras (patatas) Vea el vídeo-presentación.	Video 10 min.	P
			4.3.1. Guarniciones (ejercicio) Vea las presentaciones en vídeo del Chef Hugues Boutin en las que se explican algunos principios clave de la preparación de guarniciones vegetales para platos principales. Anota las recetas de las 3 guarniciones que aparecen en los vídeos y comenta con tu grupo/instructor (según te guíe) los métodos de cocción utilizados. Piensa en otras verduras que se suelen utilizar como guarnición de platos principales y enumera al menos 5 que estén disponibles y se cocinen con más frecuencia como guarnición en tu región/país. Sugiere métodos de cocción adecuados para ellas. Compara la lista con tu grupo y comenta los resultados y los métodos sugeridos con tus compañeros/instructor. Busca más información en Internet sobre la clasificación y los tipos de guarniciones. Haz una clasificación según la información que encuentres. Discute tus resultados con tu grupo/instructor.	Trabajo independiente 100 minutos	P
4.3.2.	Caldos y salsas (PPT) / (ejercicio)	5h guiadas + autoaprendizaje	4.3.2. Caldos (PPT) La lección está dedicada a la preparación de caldos como base para el montaje de salsas y otros componentes de los platos principales. Se presentan los principales ingredientes para los distintos tipos de caldos y se describen los procedimientos de preparación.	PPT 45 min.	T+P
			4.3.2. Salsas (PPT) En esta lección, los alumnos comprenderán los principios básicos de la preparación de salsas y aprenderán algunas técnicas clave de acabado.	PPT 20 min.	T+P
			4.3.2. Salsas madre (PPT) En esta lección se explican las familias de salsas. Se explican las llamadas "salsas madre" como base para la preparación de sus distintas variedades.	PPT 25 min.	T+P
			4.3.2. Caldos y salsas (ejercicio) Lee los PPT en los que se explica la preparación de caldos y salsas para platos principales. Escriba las recetas de los distintos tipos de caldos y las "salsas madre" que aparecen en las presentaciones PPT (basándose en una búsqueda en Internet). Piensa en otras salsas basadas en las "salsas madre" que se utilicen más a menudo en tu cocina nacional/regional. Discute tus hallazgos y recetas con tu grupo/instructor (como guía). Prepara al menos 2 de las "salsas madre" enumeradas en el PPT en la cocina de tu casa. Haz fotos de las salsas preparadas y súbelas a la plataforma (o envíelas a tu instructor según el método acordado).	Trabajo y práctica independiente 135 minutos	P
4.3.3.	Disposición en el plato ("emplatado") (PPT)	2h auto-aprendizaje	En esta lección se presentarán a los alumnos los principios básicos de la presentación de alimentos fríos y calientes. Se explicarán los principales conceptos de emplatado. Los alumnos aprenderán a disponer los ingredientes en el plato y a decorar distintos tipos de platos, incluidos platos principales, sopas y fuentes en el servicio de bufé. Lea la PPT en la que se explican los principios y estilos clave y estudie los ejemplos con imágenes. Las tareas prácticas de esta lección se llevarán a cabo en las siguientes lecciones junto con la práctica de métodos de cocina.	PPT 90 min.	T+P

4.4. Platos principales: métodos de cocción y preparación (sección/unidad)				
		<p>4.4.1. Métodos de cocción de la carne, las aves y el pescado (PPT) En esta lección clave se explicarán los principales métodos de cocción para la carne, las aves de corral con su categorización y los procedimientos completos descritos en pasos a seguir para cada método de cocción.</p>	PPT 90 min.	T+P
		<p>4.4.2. Cocinar carnes y caza. Procedimientos y recetas (PPT) En esta parte, los alumnos ampliarán lo ya introducido en términos de métodos de cocción y aprenderán más detalles sobre los métodos de cocción adecuados para la preparación de la carne y de la carne de caza en particular. Se enumerarán las principales recetas que utilizan los métodos de cocción descritos. La lección es una visión general de los métodos utilizados, tales como: Asar, hornear y hacer barbacoa; asar a la parrilla y a la plancha; saltear y freír en sartén; cocer a fuego lento, escalfar por inmersión, cocer al vapor y al vacío; estofar.</p>	PPT 60 min.	T+P
		<p>4.4.2. Cocinar carne y caza. Estofado de ternera irlandés (vídeo receta) Vea el vídeo-demostración del Chef Hugue Boutin preparando estofado de ternera irlandés utilizando el método de cocción de estofado...</p>	Video 20 min.	P
		<p>4.4.2. Cocinar carne y caza. Procedimientos y recetas (ejercicio) Ejercicio 1: Busca en Internet las recetas que aparecen en la presentación PPT (diapositivas 9, 14, 21, 30 y 36). Práctica de pronunciación de recetas (120 min.) Ejercicio 2: Sigue los pasos descritos en la presentación para preparar una de las recetas de la lista de la PPT (diapositivas 9, 14, 21, 30 y 36). Elige los productos en función de los ingredientes disponibles en tu casa y/o en el mercado. Prepara al menos 2 raciones del plato (90 min.).</p>	Trabajo y práctica independiente 210 minutos	P
		<p>4.4.2. Cocinar carnes y caza. Poner en práctica una receta utilizando el método de cocción de estofado (tarea) Poner en práctica la receta mostrada en el vídeo y preparar estofado de ternera irlandés (90 min.). Los ingredientes utilizados se consultarán con el instructor en función de la disponibilidad. Si es necesario, puede sustituirlos. Entregue su tarea a su instructor de una de las siguientes maneras: Opción 1: Haga un vídeo/s (de hasta 15-20 minutos) de usted poniendo en práctica la receta y preparando al menos 2 porciones como se demuestra en el vídeo-presentación. Envíe su vídeo a su instructor (o compártalo con el instructor a través de otro método acordado). Opción 2: Pon en práctica la receta en la cocina de tu casa tal y como se muestra en el vídeo. Haz fotos de los procesos (pasos como se describen en el PPT) y del plato terminado cuando esté listo y súbelo a la plataforma (o envíase lo a tu instructor como se indica).</p>	90 minutos para la ejecución de la tarea.	A

4.4.	Métodos de cocción de carnes, aves y pescados. Procedimientos y recetas. (PPT) / (vídeo) / (ejercicio) / (tarea) / (Virtual) práctica	28h guiadas + autoaprendizaje	4.4.3. Cocinar aves de corral y de caza. Procedimientos y recetas (PPT) En esta parte, los alumnos seguirán actualizando sus conocimientos y habilidades en relación con los métodos de cocción y aprenderán más detalles sobre los métodos de cocción adecuados para la preparación de aves de corral y de caza. En esta lección se explican en detalle el asado y el horneado, incluidas las técnicas para trincar (porcionar) el pollo o el pavo asados. Otros métodos analizados en la lección son el salteado, la fritura en sartén y la fritura profunda; la cocción a fuego lento, el escalfado por inmersión y la cocción al vapor; y el estofado. Se comparten recetas clásicas para la preparación de pollo y aves de corral.	PPT 45 min.	T+P
			4.4.3. Cocinar aves de corral y de caza. Pechugas de pollo asadas (vídeo receta) Vea la vídeo-demostración Pechugas de pollo asadas utilizando el método de cocción al horno.	Video 20 min.	P
			4.4.3. Cocinar aves de corral y de caza. Pechuga de pollo a la sartén (vídeo receta) Vea el vídeo-demostración Pechuga de Pollo a la Sartén utilizando el método de cocción a la sartén.	Video 10 min.	P
			4.4.3. Cocinar aves de corral y de caza. Pollo Vasquez estofado (vídeo receta) Vea el vídeo-demostración Pollo Vasquez estofado utilizando el método de cocción del estofado.	Video 30 min.	P
			4.4.3. Cocinar aves de corral y de caza. Procedimientos y recetas (ejercicio) Ejercicio 1: Buscar en Internet las recetas que figuran en la presentación PPT (diapositivas 24-26). Practicar la pronunciación de las recetas (90 min.) Ejercicio 2: Sigue los pasos descritos en la presentación para preparar una de las recetas de la lista del PPT (diapositivas 24-26). Elige los productos en función de los ingredientes disponibles en tu casa y/o en el mercado. Prepara al menos 2 raciones del plato (90 min.).	Trabajo y práctica independiente 180 minutos	P
4.4.3. Cocinar aves de corral y de caza. Poner en práctica una receta utilizando el método de cocción asado, a la sartén O estofado (tarea). Ponga en práctica la receta tal y como se muestra en las vídeo-presentaciones (elija una de las 3 recetas filmadas) y prepare Pechugas de pollo asadas O Pechuga de pollo a la sartén O Vasquez de pollo estofado (90 min.) Los ingredientes utilizados serán consultados con su instructor de acuerdo a la disponibilidad. Se permiten reemplazos si es necesario. Entregue su tarea a su instructor de una de las siguientes maneras: Opción 1: Haz un video/s (hasta 15-20 minutos) de ti implementando la receta y preparando al menos 2 porciones como se demuestra en la video-presentación. Envíe su video a su instructor (o compártalo con el instructor a través de otro método acordado). Opción 2: Pon en práctica la receta en la cocina de tu casa tal y como se muestra en el vídeo. Haz fotos de los procesos (pasos como se describen en el PPT) y del plato terminado cuando esté listo y súbelo a la plataforma (o envíasele a tu instructor como se indica).	90 minutos para la ejecución de la tarea.	A			

		<p>4.4.4. Cocinar pescado y marisco. Procedimientos y recetas (PPT) Al igual que en las lecciones anteriores, en esta parte los alumnos conocerán los principales métodos de cocción en la preparación de pescados y mariscos. Entre los métodos que se enseñan están: horneado; asado y a la parrilla; salteado y fritura en sartén; fritura profunda; escalfado y cocción a fuego lento; cocción al vapor, así como algunas técnicas culinarias mixtas. También se dan algunas pautas para los mariscos que se sirven crudos.</p>	PPT 30 min.	T+P
		<p>4.4.4. Cocinar pescados y mariscos. Pescado al vapor (vídeo receta) Vea la vídeo-demostración pescado al vapor (salmón "en papillote"/"en papel") utilizando el método de cocción al vapor.</p>	Video 10 min.	P
		<p>4.4.4. Cocinar pescados y mariscos. Salmón escalfado (vídeo receta) Vea la demostración en vídeo salmón escalfado utilizando el método de cocción en bolsa.</p>	Video 15 min.	P
		<p>4.4.4. Cocinar pescados y mariscos. Procedimientos y recetas (ejercicio) Busca en Internet una receta para cocinar pescado con uno de los métodos indicados: Al horno; a la parrilla; a la plancha; salteado, a la sartén; frito; escalfado; cocido a fuego lento o al vapor. Siga los pasos descritos en la presentación para preparar la receta de su elección, eligiendo los productos en función de los ingredientes disponibles en su casa y/o mercado. Prepare al menos 2 raciones del plato (90 min.).</p>	Trabajo y práctica independiente 90 minutos	P
		<p>4.4.4. Cocinar pescados y mariscos. Aplicar una receta utilizando el método de cocción al vapor O escalfado (tarea) Ponga en práctica la receta tal y como se muestra en las vídeo-presentaciones (elija una de las 2 recetas filmadas) y prepare Pescado al vapor O Salmón escalfado (90 min.) Los ingredientes utilizados se consultarán con el instructor en función de la disponibilidad. Se permiten sustituciones si es necesario. Entregue su tarea a su instructor de una de las siguientes maneras: Opción 1: Realice un vídeo/s (de hasta 15-20 minutos) de usted poniendo en práctica la receta y preparando al menos 2 porciones como se demuestra en el vídeo-presentación. Envíe su vídeo a su instructor (o compártalo con el instructor a través de otro método acordado). Opción 2: Pon en práctica la receta en la cocina de tu casa tal y como se muestra en el vídeo. Haz fotos de los procesos (pasos como se describen en el PPT) y del plato terminado cuando esté listo y súbelo a la plataforma (o envíasele a tu instructor como se indica).</p>	90 minutos para la ejecución de la tarea.	A
		<p>4.4. Métodos de cocción de carnes, aves y pescados. Procedimientos y recetas: Prácticas (virtuales) Programe con su instructor clases/demostraciones prácticas virtuales (a través de conexión en directo por videoconferencia) para la preparación de al menos 3 de los métodos de cocción no aplicados enumerados anteriormente: Asar a la parrilla y a la plancha; Cocer a fuego lento, Escalfar por inmersión, Sous Vide; Freír, etc. Después de la demostración en directo (o en el horario acordado para consultas y prácticas virtuales simultáneas con el apoyo en línea de un instructor), prepare usted mismo estas recetas bajo la guía de un instructor. Después (o durante) las sesiones el instructor le proporcionará retroalimentación y visión sobre el proceso de trabajo y la calidad del trabajo final.</p>	180 minutos práctica VIRTUAL	P



4.5. Evaluación y valoración					
	Evaluación y valoración	2h evaluación	<p>Evaluación de un trabajo 1: Evaluación de la tarea 4.4.2. presentada por el alumno. La evaluación de la tarea la realiza el instructor basándose en los materiales entregados (proporcionados) por el alumno y supone el 10% de la evaluación final del alumno en la sucesión del curso.</p>	NA	10%
			<p>Evaluación de un trabajo 2: Evaluación de la tarea 4.4.3. presentada por el alumno. La evaluación de la tarea la realiza el instructor basándose en los materiales entregados (proporcionados) por el alumno y supone el 10% de la evaluación final del alumno en la sucesión del curso.</p>	NA	10%
			<p>Evaluación de un trabajo 3: Evaluación de la tarea 4.4.4. presentada por el alumno. La evaluación de la tarea la realiza el instructor basándose en los materiales entregados (proporcionados) por el alumno y supone el 10% de la evaluación final del alumno en la sucesión del curso.</p>	NA	10%
			<p><b>Examen práctico:</b> <b>Opción 1:</b> Preparación de una receta dada de un plato principal utilizando productos, técnicas y procedimientos específicos en una conexión en directo establecida en línea con el tribunal del examen (videoconferencia). Presentación del plato final ante el tribunal. Instrucciones específicas que proporcionará el instructor con antelación. (90 min.) <b>Opción 2:</b> Preparación de una receta de un plato principal determinado - el alumno realiza la tarea de forma autónoma en casa mientras se graba a sí mismo en un vídeo de 20-25 minutos (visualización de los procesos principales: preparación del puesto, corte, cocción, preparación de los ingredientes principales, guarniciones, emplatado, plato final). En el vídeo deberá incluirse una explicación verbal (presentación) del proceso de trabajo y del plato final. El vídeo se entregará al instructor/comité examinador para su evaluación. La forma del examen práctico final será elegida y acordada por el curso de FP proporcionado según la capacidad del proveedor y del alumno y los recursos disponibles para la realización del examen. La evaluación del alumno la realiza la comisión examinadora/instructor/es (según lo asignado por el proveedor del curso de FP) basándose en la presentación del alumno durante el examen práctico final y supone el 70% de la evaluación final del alumno en la sucesión de cursos. Póngase en contacto con el proveedor del curso para obtener información detallada sobre la organización del examen práctico final.</p>	Examen en línea en tiempo real de 90 minutos	70%
	<b>TOTAL duración</b>	<b>49 horas (47 horas de formación + 2 horas de evaluación)</b>			

Lesson no.	Lessons	Teaching/learning method / WORKLOAD	Teaching Resources and Materials	Lessons duration	Type (T/P)
<b>Curso 5 - Preparación de postres (44 horas)</b>					
<b>En qué consiste el curso:</b>					
<p>Este curso se basa en el Módulo 5 del programa modelo desarrollado en el marco del proyecto VET@HOME. El curso está diseñado para impartirse a distancia. Sin embargo, también es adecuado para el aprendizaje combinado. Por favor, tenga en cuenta que para matricularse en este curso primero tiene que realizar el curso VET@HOME 1 - Conceptos básicos de cocina (UNIDAD PREPARATORIA).</p>					
<b>Descripción detallada del curso:</b>					
<p><i>Este es el quinto y último módulo de formación del curso VET@HOME de formación práctica para la profesión de "Cocinero". El módulo presenta a los alumnos los tipos básicos, los productos/ingredientes, las técnicas culinarias y los conceptos de emplatado en la preparación de postres. El objetivo del módulo es garantizar que los alumnos tengan los conocimientos, habilidades y competencias básicas para preparar varios tipos de postres, siguiendo una receta dada y los principios y técnicas clave de panadería y pastelería, incluyendo el trabajo con diferentes tipos de productos, preparar masas, dulces, cremas, jarabes, etc. y servir en cuanto a los conceptos de emplatado.</i></p> <p><i>Objetivos de aprendizaje del curso (tareas):</i>  <i>El curso tiene los siguientes objetivos/tareas:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- proporcionar conocimientos básicos sobre las principales máquinas y utensilios utilizados en pastelería</li> <li>- presentar los ingredientes (crudos) clave para la elaboración de pasteles, así como sus características</li> <li>- enseñar a los alumnos a utilizar las técnicas y métodos de cocina básicos utilizados en la elaboración de pasteles y postres</li> <li>- demostrar y enseñar a los alumnos a preparar masas, cremas y rellenos</li> <li>- dotar a los alumnos de la capacidad de aplicar diferentes técnicas para preparar pasteles semifríos y salados.</li> <li>- Introducir a los alumnos en las formas y colores básicos de la decoración pastelera.</li> </ul>					
<p><i>Este curso está diseñado para alumnos que participan en la educación/formación profesional en el sector del turismo y la hostelería y en la profesión de Cocinero en particular.</i></p> <p><i>Requisitos previos (requisitos de acceso):</i>  <i>El alumno debe participar en la educación/formación profesional en el sector del turismo y la hostelería:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser estudiante (de bachillerato profesional) de la profesión de Cocinero (o equivalente) O</li> <li>- estar matriculado en un curso de formación profesional para la profesión de Cocinero (o equivalente) por un proveedor de cursos de FP (adultos) O</li> <li>- estar graduado en educación o formación profesional para la profesión de Cocinero.</li> </ul> <p><i>El alumno debe demostrar que su estado de salud le permite participar en un curso práctico de EFP para la profesión de cocinero (o equivalente); podrían exigirse documentos médicos en el momento de la inscripción en función de los requisitos del país.</i>  <i>El alumno debe tener una edad mínima de 16 años.</i></p>					

5.1. Conceptos básicos de pastelería (sección/unidad)					
5.1.1.	Producción de panadería: Principios básicos e ingredientes (PPT) / (ejercicio)	4h auto-aprendizaje	En esta lección, los alumnos conocerán los principios básicos de la panificación: fórmulas y medidas, mezclado y desarrollo del gluten. Se explican los procesos de cocción y maduración. Los ingredientes clave utilizados en panadería (harinas, grasas, azúcares, etc.) se describen con sus características y propiedades.	PPT 90 min.	T+P
			5.1.1. Producción de panadería: Ingredientes (ejercicio) Lee el PPT y haz una lista de los productos que se utilizan para la repostería disponibles en la cocina de tu casa. Clasifícalos según las pautas dadas en las instrucciones.	Trabajo independiente 45 minutos	P
			5.1.1. Producción de panadería: Terminología (ejercicio) Lea el Glosario A-Z de términos de panadería: <a href="https://bakestarters.com/blogs/education/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies">https://bakestarters.com/blogs/education/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies</a> ¿Cuántos desconoces? Comenta los resultados con tu grupo/instructor.	45 minutos de trabajo independiente/ Fuente externa.	P
5.1.2.	Tipos de masa y métodos de producción (PPT)	1h auto-aprendizaje	En esta lección se explican los distintos métodos de mezcla y elaboración en función del tipo de masa que se desee obtener.	PPT 20 min.	T+P
5.1.3.	Productos de levadura (PPT)		En esta parte se explican los diferentes tipos de productos de levadura, junto con los métodos de mezcla y los pasos de la producción de masa de levadura.	PPT 25 min.	T+P
5.1.4.	Maquinaria, equipos y herramientas de panadería y pastelería (PPT) / (ejercicio)	5h guiadas+ autoaprendizaje	Vuelve a leer la PPT del Curso 1 - Conceptos básicos de cocina (unidad preparatoria), lección 1.1.2. Herramientas y equipamiento (PPT) y mira el vídeo 1.1.2. Herramientas y equipo (PPT) y vea el vídeo 1.1.2. Herramientas y equipo (vídeo) (si es necesario). Herramientas y equipo (vídeo) (si es necesario). A continuación, haz una lista de los utensilios y equipos que se utilizan también en panadería y pastelería.	PPT 90 min. + Video 45 min.	T+P
			5.1.4. Maquinaria, equipos y herramientas de panadería y pastelería (ejercicio) Lee la lista de utensilios de panadería que todo cocinero casero necesita: <a href="https://www.bhg.com/recipes/how-to/bake/essential-baking-tools/">https://www.bhg.com/recipes/how-to/bake/essential-baking-tools/</a> Haz una lista (inventario) de los equipos y utensilios de panadería y pastelería de que dispones en tu casa. Compara esta lista con la que hiciste en el apartado 1.1.2. Herramientas y equipamiento (PPT). Herramientas y equipos (PPT). Sugiere analogías para los utensilios y equipos utilizados en la cocina profesional que puedas encontrar en casa. Comenta tus conclusiones y resultados con tu grupo/instructor.	90 minutos de trabajo independiente/ Fuente externa.	P

5.2. Elaboración de postres (sección/unidad)					
5.2.1.	Pasteles y glaseados (PPT) / (vídeo) / (tarea)	6h guiadas+ autoaprendizaje	Esta lección es una presentación exhaustiva de los pasteles y glaseados como tipo básico de postres en la producción de cocina. Los alumnos se familiarizarán con los principales métodos de mezcla para la producción de pasteles, así como con los tipos de fórmulas de pasteles. Además, se explicará el escalado y el horneado. La lección también es fundamental para poder comprender y practicar la cocción y el enfriamiento de bases de tartas. En la segunda parte de la lección, se enseñará a los alumnos la elaboración y aplicación de glaseados según sus tipos. Algunos de los componentes de los pasteles se explican en otras lecciones, como los merengues y las salsas. Por último, se mostrará un vídeo de demostración sobre el montaje y glaseado de una tarta.	PPT 60 min.	T+P
			5.2.1. Tartas y glaseados: Tarta Génova (receta en vídeo para la preparación de la base) Anote la receta, es necesario para una tarea para la preparación de pasteles (5.2.1.)	Video 40 min.	P
			5.2.1. Tartas y glaseados: Cortar y glasear frutas (vídeo receta) Escriba los componentes necesarios y los pasos implementados, es necesario para una tarea para la preparación de pasteles (5.2.1.)	Video 10 min.	P
			5.2.1. Tartas y glaseados: Presentación de la tarta (receta en vídeo) Escriba los componentes necesarios y los pasos implementados, es necesario para una tarea para la preparación de pasteles (5.2.1.)	Video 25 min.	P
			5.2.1. Tartas y glaseados: Preparación de tartas (tarea) Realice la receta tal y como se muestra en las presentaciones de vídeo: 5.2.1. Pasteles y glaseados: Tarta Génova; 5.2.1. Tartas y glaseados: Corte y glaseado de frutas; 5.2.2. Tartas y pasteles: Merengue italiano; 5.2.4. 5.2.5. Cremas, natillas, budines, postres congelados y salsas: Coulis de frutas del bosque y 5.2.1. Tartas y glaseados: Presentación de tartas. Así recibirá la base, el glaseado, la salsa, las frutas glaseadas y las instrucciones de emplatado para montar su tarta. (135 minutos) Los ingredientes utilizados serán consultados con su instructor de acuerdo a la disponibilidad. Si es necesario, se pueden sustituir. Entregue su tarea a su instructor de una de las siguientes maneras: Opción 1: Grabe un vídeo o vídeos (de hasta 15-20 minutos) en los que se le vea aplicando la receta y preparando la tarta Génova tal y como se muestra en la vídeo-presentación. Envíe su vídeo a su instructor (o compártalo con el instructor a través de otro método acordado). Opción 2: Pon en práctica la receta en la cocina de tu casa tal y como se muestra en el vídeo. Hacer fotos de los procesos (pasos como se describe en el PPT) y el pastel terminado cuando esté listo y subir en la plataforma (o enviar a su instructor como guiado).	135 minutos para la ejecución de la tarea.	A

5.2.2.	Tartas y pasteles (PPT) / (vídeo) / (ejercicio) / (tarea) / Práctica (virtual)	11h guías+ autoaprendizaje	<p>La lección comenzará con la explicación de los distintos tipos de masa para hacer tartas y los ingredientes clave de la misma explicando su interrelación. A continuación, se presta atención a los procesos de montaje y horneado. En esta parte también se repasan distintas variantes para elaborar y utilizar los rellenos de las tartas. Otro tema crucial tratado en esta lección es la Pastelería, Merengues y Postres de Frutas, explicando y explorando las tecnologías y procedimientos para la preparación de postres clásicos como: hojaldre, Pasta Éclair, Merengues, etc.</p>	PPT 60 min.	T+P
			<p>5.2.2. Tartas y pasteles: Merengue italiano (receta en vídeo para la preparación del merengue) Anote la receta, es necesaria para una tarea de preparación de pasteles (5.2.1.)</p>	Video 30 min.	P
			<p>5.2.5. Tartas y pasteles (ejercicio) Busca en Internet las recetas de los 3 merengues básicos siguientes: Merengue común, merengue suizo y merengue italiano. Define las diferencias en los ingredientes utilizados y las técnicas para su preparación. Discute con tu grupo/instructor cómo afectan estas diferencias al producto final.</p>	Trabajo independiente 45 minutos	P
			<p>5.2.2. Tartas y pasteles: Tarta de limón (vídeo receta)</p>	Video 45 min.	P
			<p>5.2.2. Tartas y pasteles: Hojaldre (vídeo receta)</p>	Video 20 min.	P
			<p>5.2.2. Tartas y pasteles: Tarte Tatin (vídeo receta)</p>	Video 25 min.	P
			<p>5.2.2. Tartas y pasteles: práctica (virtual) Programe con su instructor clases/demostraciones de práctica virtual (a través de conexión en directo por videoconferencia) para la preparación de la Pasta Éclair. Depois da demonstração em vivo (ou de acordo com o cronograma de consultas e práticas virtuais simultâneas com o apoio online de um instructor), prepare você mesmo essas sopas sob a orientação de um instructor. Después de las sesiones (o durante las mismas), el instructor le proporcionará información y comentarios sobre el proceso de trabajo y la calidad del trabajo final.</p>	180 minutos práctica VIRTUAL	P
			<p>5.2.2. Tartas y pasteles: Preparación de la tarta de limón (tarea) Realice la receta tal y como se muestra en el vídeo de presentación 5.2.2. Tartas y pasteles: Tarta de limón. (135 minutos) Los ingredientes utilizados se consultarán con el profesor en función de la disponibilidad. Si es necesario, se pueden sustituir. Entregue su tarea a su instructor de una de las siguientes maneras: Opción 1: Grabe un vídeo o vídeos (de 15 a 20 minutos como máximo) en los que se le vea aplicando la receta y preparando la tarta de limón tal y como se muestra en el vídeo de presentación. Envíe su vídeo a su instructor (o compártalo con el instructor a través de otro método acordado). Opción 2: Pon en práctica la receta en la cocina de tu casa tal y como se muestra en el vídeo. Haga fotos de los procesos (pasos como se describe en el PPT) y el pastel terminado cuando esté listo y subir en la plataforma (o enviar a su instructor como guiado).</p>	90 minutos para la ejecución de la tarea.	A

5.2.3.	Cookies / Galletas (PPT) / (ejercicio) (Virtual) práctica	5h guiadas+ autoaprendizaje	La lección presentará a los alumnos las principales características de las galletas y sus causas (textura crujiente, blanda, masticable, etc.). Se esbozarán los puntos clave de los métodos de mezcla en la producción de galletas en función de su tipo. La lección también prestará atención a la preparación de los moldes y a las principales particularidades de horneado y, por último, se centrará en los procedimientos de enfriamiento y almacenamiento que garantizan la calidad del producto antes de servirlo.	PPT 45 min.	T+P
			5.2.3. Cookies/Galletas (ejercicio) Busca en Internet las recetas de los siguientes tipos de galletas: Galletas con gota, de bolsa, enrolladas, moldeadas, de nevera, de barra y de lámina. Explora las diferencias en los ingredientes utilizados y las técnicas para su preparación. Discute con tu grupo/instructor cómo afectan estas diferencias al producto final.	Trabajo independiente 45 minutos	P
			5.2.3. Cookies/Galletas: práctica (virtual) Programe con su instructor clases/demostraciones de práctica virtual (mediante conexión en directo por videoconferencia) para la preparación de al menos 3 de los 7 tipos de galletas enumerados anteriormente. Depois da demonstração em vivo (ou numa agenda acordada de consultas e prática virtual simultânea com o apoio online de um instructor), prepare você mesmo essas receitas sob a orientação de um instructor. Después (o durante) las sesiones, el instructor le proporcionará retroalimentación y conocimientos sobre el proceso de trabajo y la calidad del trabajo final.	135 minutos práctica VIRTUAL	P

5.2.4.	Cremas, Natillas, Budines, Postres Congelados y Salsas (PPT) / (vídeo) / (ejercicio) / Práctica (virtual) / (tarea)	10h guiadas+ autoaprendizaje	<p>La lección introducirá a los alumnos en los principios básicos y las etapas de la cocción del azúcar. También aprenderán a preparar un jarabe simple y para postres. A continuación, la formación se centrará en la preparación de natillas y cremas básicas. También se explorarán los diferentes tipos de flanes y otros postres clásicos como: Bavaresas, Chiffons, Mousses y Soufflés. Por último, la lección se centrará en la clasificación y preparación de postres helados y salsas para postres.</p>	PPT 45 min.	T+P
			5.2.4. Cremas, natillas, budines, postres congelados y salsas. Crema inglesa (vídeo receta)	Video 15 min.	P
			5.2.4. Cremas, natillas, flanes, postres helados y salsas: Crema pastelera (vídeo receta)	Video 20 min.	P
			5.2.4. Cremas, Natillas, Pudines, Postres Congelados y Salsas: Coulis de frutas del bosque (vídeo receta) Escriba los componentes necesarios y los pasos implementados, es necesario para una tarea para la preparación de pasteles (5.2.1.)	Video 10 min.	P
			5.2.4. Cremas, natillas, budines, postres helados y salsas (ejercicio) Busca en Intenret la receta de tu postre helado o helado favorito. Sigue las instrucciones y prepáralo en la cocina de tu casa. (90 min.) Haz fotos de los postres preparados y súbelas a la plataforma (o compártelas con tu instructor de otra forma acordada) y comenta los resultados.	135 minutos de práctica individual	P
			5.2.4. Cremas, natillas, salsas: Prácticas (virtuales) Programe con su instructor clases/demostraciones prácticas virtuales (mediante conexión en directo por videoconferencia) para la preparación de: a) un flan b) una mousse; c) un soufflé. Depois da demonstraçã em vivo (ou numa agenda acordada de consultas e práticas virtuais simultâneas com o apoio online de um instructor), prepare você mesmo essas receitas sob a orientação de um instructor. Después de las sesiones (o durante las mismas), el instructor le proporcionará información y comentarios sobre el proceso de trabajo y la calidad del trabajo final.	135 minutos de práctica VIRTUAL	P

		<p>5.2.4. Cremas, natillas, budines, postres congelados y salsas: Preparación de crema inglesa o crema pastelera (tarea)  Realice la receta tal y como se muestra en el vídeo de presentación 5.2.4. Cremas, natillas, postres helados y salsas. Cremas, natillas, budines, postres congelados y salsas. Crema inglesa O 5.2.4. Cremas, natillas, budines, postres helados y salsas: Cream Custard (elija una de las 2 recetas filmadas).  Los ingredientes utilizados se consultarán con el instructor en función de la disponibilidad. Se permiten reemplazos si es necesario. Entregue su tarea a su instructor de una de las siguientes maneras:  Opción 1: Grabe un vídeo (de un máximo de 10-15 minutos) en el que ponga en práctica la receta y prepare la crema elegida tal y como se muestra en el vídeo de presentación. Envíe el vídeo a su profesor (o compártalo con él a través de otro método acordado).  Opción 2: Pon en práctica la receta elegida en la cocina de tu casa tal como se muestra en el vídeo. Haz fotos de los procesos (pasos descritos en el PPT) y de la crema terminada cuando esté lista y súbela a la plataforma (o envíala a tu instructor como se indica).</p>	<p>90 minutos para la ejecución de la tarea.</p>	<p>A</p>
--	--	--	--	----------



5.3. Evaluación y valoración					
	Evaluación y valoración	2h evaluación	<p>Evaluación de un trabajo 1: Evaluación de la tarea 5.2.1. presentada por el alumno. La evaluación de la tarea la realiza el instructor basándose en los materiales entregados (proporcionados) por el alumno y supone el 10% de la evaluación final del alumno en la <u>sucesión del curso.</u></p>	NA	10%
			<p>Evaluación de un trabajo 2: Evaluación de la tarea 5.2.2. presentada por el alumno. La evaluación de la tarea la realiza el instructor basándose en los materiales entregados (proporcionados) por el alumno y supone el 10% de la evaluación final del alumno en la <u>sucesión del curso.</u></p>	NA	10%
			<p>Evaluación de un trabajo 3: Evaluación de la tarea 5.2.4. presentada por el alumno. La evaluación de la tarea la realiza el instructor basándose en los materiales entregados (proporcionados) por el alumno y supone el 10% de la evaluación final del alumno en la <u>sucesión del curso.</u></p>	NA	10%
			<p><b>Examen práctico:</b> <b>Opción 1:</b> Preparación de una receta dada de un postre utilizando productos, técnicas y procedimientos específicos en una conexión en directo establecida en línea con el tribunal (videoconferencia). Presentación del plato final ante el tribunal. Instrucciones específicas que proporcionará el instructor con antelación. (90 min.) <b>Opción 2:</b> Preparación de una receta de un postre determinado - el alumno realiza la tarea de forma autónoma en casa mientras se graba a sí mismo en un vídeo de 20-25 min. (visualización de los principales procesos - montaje de la estación, elaboración de los productos, uso de equipos y herramientas, mezclado/enrollado, horneado, emplatado y decoración, plato final). En el vídeo deberá incluirse una explicación verbal (presentación) del proceso de trabajo y del plato final. El vídeo se entregará al instructor/comité examinador para su evaluación. La forma del examen práctico final será elegida y acordada por el curso de FP impartido en función de la capacidad del proveedor y del alumno y de los recursos disponibles para la realización del examen. La evaluación del alumno la realiza la comisión examinadora/instructor/es (según lo asignado por el proveedor del curso de FP) basándose en la presentación del alumno durante el examen práctico final y supone el 70% de la evaluación final del alumno en la sucesión de cursos. Póngase en contacto con el proveedor del curso para obtener información detallada sobre la organización del examen práctico final.</p>	Examen en línea en tiempo real de 90 minutos	70%
	<b>TOTAL duración</b>	<b>44 horas (42 horas de formación + 2 horas de evaluación)</b>			