



# Catálogo de Especialidades Formativas

## PROGRAMA FORMATIVO

### **Diseño, Planificación y Elaboración de menús para población adulta**

Diciembre 2020

## IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

|  |  |
|--|--|
| <b>Denominación de la especialidad:</b>    | DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚS PARA POBLACIÓN ADULTA |
| <b>Familia Profesional:</b>                | HOSTELERÍA Y TURISMO   |
| <b>Área Profesional:</b>                   | RESTAURACIÓN   |
| <b>Código:</b>                             | HOTR15   |
| <b>Nivel de cualificación profesional:</b> | 2  |

### Objetivo general

Saber escoger tanto los ingredientes como las maneras de cocinado para elaborar menús equilibrados que cubran las necesidades energéticas y nutricionales de la población adulta.

### Relación de módulos de formación

**Módulo 1:** Diseño, Planificación y Elaboración de menús para población adulta 20 horas

### Modalidades de impartición

Presencial

### Duración de la formación

**Duración total** 20 horas

### Requisitos de acceso del alumnado

|   |  |
|---|--|
| <b>Acreditaciones/<br/>titulaciones</b> | Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"><li>- Trabajadores ocupados: no se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.</li><li>- Desempleados sin experiencia laboral: certificado de profesionalidad o ciclo formativo de la familia profesional.</li></ul> |
| <b>Experiencia profesional</b>          | No se requiere   |

### Prescripciones de formadores y tutores

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Acreditación requerida</b> | Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"><li>- Licenciado en ciencia y Tecnología de los alimentos</li><li>- Licenciado en Medicina y Cirugía.</li><li>- Licenciado en Biología</li><li>- Licenciado en Bioquímica</li><li>- Licenciado en Química.</li><li>- Licenciado en Enología.</li><li>- Licenciado en Farmacia.</li><li>- Licenciado en Veterinaria.</li><li>- Licenciado en Ciencias ambientales</li><li>- Licenciado en Ciencias del Mar.</li><li>- Ingeniero agrónomo.</li></ul> |
|-------------------------------|---|

|   |  |
|---|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingeniero Técnico agrícola especialidad en industrias Agrarias y alimentarias.</li> <li>- Diplomado en nutrición Humana y dietéticas.</li> </ul>  |
| <b>Experiencia profesional mínima requerida</b> | No se requiere   |
| <b>Competencia docente</b>                      | 6 meses de experiencia docente en el sector o en su defecto, aportar una de las siguientes titulaciones: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Máster del profesorado</li> <li>- CAP</li> <li>- CP de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo SSCE0110</li> </ul> |

### Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

| <b>Espacios formativos</b> | <b>Superficie m<sup>2</sup> para 15 participantes</b> | <b>Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)</b> |
|----------------------------|---|--|
| Aula de gestión            | 45 m <sup>2</sup>                                     | 2,4 m <sup>2</sup> /participantes                                    |

| <b>Espacios formativos</b> | <b>Equipamiento</b>   |
|----------------------------|---|
| Aula de gestión            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesa y silla para el formador</li> <li>- Mesas y sillas para el alumnado</li> <li>- Material de aula</li> <li>- Pizarra</li> <li>- PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón de proyección e Internet para el formador</li> <li>- PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los alumnos</li> <li>- Software específicos para el aprendizaje de cada acción formativa</li> </ul> |

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m<sup>2</sup>/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

### Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 5000 Camareros y cocineros propietarios</li> <li>- 5110 Cocineros asalariados</li> </ul> |
|---|

## Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)

## DESARROLLO MODULAR

### MÓDULO DE FORMACIÓN 1: DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚS PARA POBLACIÓN ADULTA

#### OBJETIVO

Saber escoger tanto los ingredientes como las maneras de cocinado para elaborar menús equilibrados que cubran las necesidades energéticas y nutricionales de la población adulta.

**DURACIÓN:** 20 horas

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

##### Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de las necesidades nutricionales de la población en edad adulta
  - Macronutrientes.
  - Micronutrientes y otras sustancias de interés nutritivo.
  - La microbiota como elemento esencial de salud. Alimentos que la alimentan.
  - Necesidades nutricionales de la población adulta.
- Planificación de un menú para la etapa adulta.
- Diferenciación de las distintas técnicas de cocinado que minimizan la pérdida de nutrientes y maximizan la densidad nutricional.

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

- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales
- Cumplimiento y resto de las normas y procedimientos medioambientales
- Iniciativa personal en el trabajo
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales
- Creatividad en el trabajo
- Respeto de la normativa de Seguridad alimentaria

#### EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.
- Los/as alumnos/as realizarán una prueba teórico-práctica que verifique los resultados de aprendizaje descritos:

- Prueba teórica (conocimientos): cuestionario de evaluación de 10 ítems. La puntuación de apto se obtendrá a partir de 5 puntos, siendo el valor de cada ítem de un punto.
- Prueba práctica para evaluar los resultados de aprendizaje (destrezas cognitivas y prácticas): bajo un supuesto debidamente caracterizado por el docente, los/as alumnos/as realizarán (de forma individual o grupal, dependiendo del criterio establecido por el docente) una prueba práctica consistente en la realización de un menú semanal para población adulta que recoja todas sus necesidades nutricionales. La calificación de la prueba será apto/no apto en la realización de la misma.

La puntuación final alcanzada se expresará en términos de apto/no apto. Para superar el módulo se deberá obtener apto en ambas pruebas.