

PROGRAMA FORMATIU

Cuina vegana

IDENTIFICACIÓ DE L'ESPECIALITAT I PARÀMETRES DEL CONTEXT FORMATIU

| | |
|---|----------------------|
| Denominació de l'especialitat: | Cuina vegana |
| Família Professional: | Hostaleria i turisme |
| Àrea Professional: | Restauració |
| Codi: | HOTR0085 |
| Nivell de qualificació professional: | 2 |

Objectiu general

Elaborar una oferta gastronòmica apta per a clients vegans i evitar l'ús de productes d'origen animal.

Relació de mòduls de formació

| | | |
|----------------|----------------------|----------|
| Mòdul 1 | La dieta vegana | 5 hores |
| Mòdul 2 | Elaboracions veganes | 10 hores |

Modalitats d'impartició

Presencial

Durada de la formació

Durada total 15 hores

Requisits d'accés de l'alumnat

| | |
|------------------------------------|---|
| Accreditacions/ titulacions | Complir com a mínim algun dels següents requisits: <ul style="list-style-type: none"> - Certificat de professionalitat nivell 1. - Títol Professional Bàsic (FP Bàsica) - Títol de Graduat en Educació Secundària Obligatòria (ESO) o equivalent. - Títol de Tècnic (FP Grau Mitjà) o equivalent. - Certificat de Professionalitat de nivell 2. - Haver superat la prova d'accés a cicles formatius de grau mitjà. - Haver superat qualsevol prova oficial d'accés a la Universitat. |
| Experiència professional | Es valorarà experiència professional en el sector objecte d'aquest programa. |
| Altres | Quan l'aspirant no disposi del nivell acadèmic mínim o de l'experiència professional alternativa, demostrarà coneixements i competències suficients per participar en el curs amb aprofitament mitjançant una prova d'accés. |

Prescripcions de formadors i tutors

| | |
|--|---|
| Acreditació requerida | Complir, com a mínim, algun dels requisits següents: <ul style="list-style-type: none">- Llicenciat, Enginyer, Arquitecte o Títol de Grau corresponent o altres títols equivalents.- Diplomat, Enginyer Tècnic, Arquitecte Tècnic o el Títol de Grau corresponent o altres títols equivalents.- Tècnic superior de la família professional d'Hostaleria i turisme.- Certificats de professionalitat de nivell 3 de la família professional d'hostaleria i turisme. |
| Experiència professional mínima requerida | Es requereix 1 any en l'àmbit de Hostaleria i turisme en cas de disposar de formació. Es requereix 2 anys en l'àmbit de Hostaleria i turisme en cas de no disposar de formació. |
| Competència docent | Complir com a mínim algun dels següents requisits: <ul style="list-style-type: none">- Serà necessari tenir formació metodològica o experiència docent.- Certificat de Professionalitat de Docència de la Formació Professional per a l'Ocupació.- Màster Universitari de Formador de Formadors o altres acreditacions oficials equivalents. |

Requisits mínims d'espais, instal·lacions i equipaments

| Espais formatius | Superfície m ² per a 15 alumnes | Incremento Superfície/ alumne(Màxim 30 alumnes) | Equipament |
|------------------|--|---|--|
| Aula Polivalent | 30 m ² | 2 m ² /alum | <ul style="list-style-type: none"> - Taula i cadira per al formador/a. - Taules i cadires per a l'alumnat. - Material d'aula. - Pissarra. - PC instal·lat en xarxa amb possibilitat d'impressió de documents, canó amb projecció i internet per al personal formador. |
| Taller de cuina | 135 m ² | 9 m ² /alumne | <ul style="list-style-type: none"> - Cuines individuals. - 1 Fry top o planxa (350 x 700 x 850 mm aprox.). - 1 Bany-maria (350 x 600 x 850 mm aprox.). - 1 Gratinador. - 1 Fregidora industrial de gran capacitat. - 1 Olla de pressió de gran capacitat. - 1 forn convecció de gran capacitat. - 1 forn microones. - 1 Joc de braços combinats (batedora/triturador). - 1 taula per a les demostracions del professor. - 2 Batedores pastadores (de 4 a 4,5 litres de capacitat). - 1 Espremedora de cítrics. - 1 Dispensador rotllo de paper. - Frigorífics i/o cambres frigorífiques per conservar els aliments sense barrejar-los. - Congelador en forma d'armari o bagul. - Abatedor de temperatures. - Envasadora al buit. - Taules de treball convencionals. - Aigüera d'acer inoxidable encastat a taula. - Rentamans a pedal. - Balança elèctrica de 10 kg aprox. - Contenidor especial per a escombraries. - Eines i utensilis de cuina. - Bateria de cuina. - Elements de protecció. - Envasos consumibles. |

La superfície dels espais i instal·lacions estaran en funció de la seva tipologia i del nombre d'alumnes. Tindran com a mínim els metres quadrats que s'indiquen per a 15 alumnes i l'equipament suficient per a aquests.

En el cas que augmenti el nombre d'alumnes, fins a un màxim de 30, la superfície de les aules s'incrementarà proporcionalment (segons s'indica en la taula quant a m²/ alumne) i l'equipament estarà d'acord amb aquest augment.

Els altres espais formatius i instal·lacions tindran la superfície i els equipaments necessaris que ofereixin cobertura suficient per a impartir la formació amb qualitat.

No ha d'interpretar-se que els diversos espais formatius identificats hagin de diferenciar-se necessàriament mitjançant tancaments.

Les instal·lacions i equipaments hauran de complir amb la normativa industrial i higienicosanitària corresponent i respondran a mesures d'accessibilitat i seguretat de l'alumnat.

En el cas que la formació es dirigeixi a persones amb discapacitat es realitzaran les adaptacions i els ajustos raonables per a assegurar la seva participació en condicions d'igualtat.

Aula virtual

Si s'utilitza l'aula virtual han de complir-se les següents indicacions.

| Característiques |
|--|
| <p>La impartició de la formació mitjançant aula virtual s'ha d'estructurar i organitzar de manera que es garanteixi en tot moment que existeixi connectivitat sincronitzada entre les persones formadores i l'alumnat participant així com bidireccionalitat en les comunicacions.</p> <p>S'haurà de comptar amb un registre de connexions generat per l'aplicació de l'aula virtual en què s'identifiqui, per a cada acció formativa desenvolupada a través d'aquest mitjà, les persones participants a l'aula, així com les seves dates i temps de connexió.</p> |

Ocupacions i llocs de treball relacionats

- 50001017 CAMBRERS I CUINERS PROPIETARIS
- 51101026 CUINERS, EN GENERAL

Requisits oficials de les entitats o centres de formació

Estar inscrit al Registre d'entitats de formació (Serveis Públics d'Ocupació)

DESENVOLUPAMENT MODULAR

MÒDUL DE FORMACIÓ 1: La dieta vegana

OBJECTIU

Analitzar les característiques, els inconvenients i els avantatges de la dieta vegana per triar si pot ser una bona oferta per al nostre establiment.

DURADA EN QUALSEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 5 hores

RESULTATS D'APRENTATGE

Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Definició del concepte de dieta vegana.
 - Característiques de la dieta vegana.
 - Avantatges i inconvenients de la dieta vegana.
- Exposició dels aliments que formen part de la dieta vegana.
 - Verdures i fruites.
 - Llegums i cereals.
 - Fruits secs i llavors.

Habilitats de gestió, personals i socials

- Assimilació de la dieta vegana com una forma completa de menjar.
- Interès per una dieta basada en vegetals.
- Atenció a crear una oferta gastronòmica vegana equilibrada.

MÒDUL DE FORMACIÓ 2: Elaboracions veganes

OBJECTIU

Confeccionar un menú amb plats vegans.

DURADA EN QUALSEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 10 hores

RESULTATS D'APRENTATGE

Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Identificació de les matèries primeres necessàries per realitzar plats salats propis de la cuina vegana i realitzar-ne la preelaboració.
 - Preparació de vins, fons, sopes i cremes.
 - Confecció d'arrossos i cereals.
 - Tècniques gastronòmiques amb llegums.
 - Fast food vegà.
- Indicació dels productes necessaris per elaborar postres i rebosteria propis de la cuina vegana.
 - Rebosteria vegana cuinada.
 - Postres veganes.

Habilitats de gestió, personals i socials

- Disposició a treballar amb tot l'equip de treball.
- Respecte per la normativa de seguretat alimentària.
- Hàbit de mantenir el lloc de treball net i endreçat.

AVALUACIÓ DE L'APRENTATGE EN L'ACCIÓ FORMATIVA

- L'avaluació tindrà un caràcter teoricopràctic i es realitzarà de forma sistemàtica i contínua, durant el desenvolupament de cada mòdul i al final del curs.
- Es pot incloure una avaluació inicial i de caràcter diagnòstic per detectar el nivell de partida de l'alumnat.
- L'avaluació es durà a terme mitjançant els mètodes i els instruments més adequats per comprovar els diferents resultats d'aprenentatge, i que en garanteixin la fiabilitat i la validesa.
- Cada instrument d'avaluació s'acompanyarà del sistema corresponent de correcció i puntuació en què s'expliciti, de manera clara i inequívoca, els criteris de mesura per avaluar els resultats assolits pels alumnes.
- La puntuació final assolida s'expressarà en termes d'apte/no apte.