



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

ALIMENTOS DE ARAGON Y SU CALIDAD DIFERENCIADA

Enero 2021

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	ALIMENTOS DE ARAGÓN Y SU CALIDAD DIFERENCIADA
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR02
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Identificar y distinguir las figuras de calidad diferenciada con protección europea, las de ámbito estatal, y más concretamente las reconocidas en Aragón, así como las diversas marcas que se pueden encontrar en el mercado.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Marcas y figuras de calidad diferenciada en la Unión Europea y en España	9 horas
Módulo 2	Potencial del sector agroalimentario y figuras de calidad diferenciada en Aragón	15 horas
Módulo 3	Alimentos de Aragón en cocina y restauración	6 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Teleformación

Duración de la formación

Duración total en cualquier modalidad de impartición 30 horas

Teleformación Duración total de las tutorías presenciales: 0 horas

Requisitos de acceso del alumnado

No se exige ningún requisito para acceder a la formación, aunque se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

Para la modalidad teleformación, los participantes han de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none">- Técnico en Servicios en Restauración- Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración- Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo
Experiencia profesional mínima requerida	2 años de experiencia profesional en el área Restauración del sector hostelería con conocimientos en productos con figuras de calidad diferenciada

Competencia docente	<p>Acreditar una experiencia docente de al menos 300 horas en modalidad presencial.</p> <p>Certificado de profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo o equivalente, o tener formación en metodología didáctica para adultos (mínimo 300 horas).</p>
Modalidad de teleformación	<p>Además de lo indicado anteriormente, los tutores-formadores deberán acreditar una formación, de al menos 30 horas, o experiencia de al menos 60 horas, en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.</p>

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30 m ²	2 m ² / participante
Taller de cocina	90 m ²	6 m ² / participante

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador
Taller de cocina	<ul style="list-style-type: none"> - Cocinas individuales semi industriales - Cocina para el profesor - Fry top o Plancha - Baño-maría - Gratinadora. - Freidora - Horno combinado - Hornos microondas - Tolvas o silos para patatas y cebollas. - Juego de brazos combinados (batidor /tritador). - Mesa para las demostraciones del profesor. - Batidoras amasadoras - Exprimidor de cítricos. - Cortadora de fiambres. - Máquina de picar carne. - Tajo para cortar carne. - Abatidor de temperatura. - Mesa caliente. - Máquina para hacer vacío. - Dispensador industrial rollo de papel. - Mesas de trabajo (convencionales y/o frías). - Seno de fregadero de acero inoxidable - Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza, - Congeladores en forma de armario o de arcón. - Armarios frigoríficos o cámaras frigoríficas. - Lavamanos a pedal. - Esterilizador de cuchillos. - Balanzas eléctricas - Botiquín. - Contenedor para basura - Herramientas. - Batería

	<ul style="list-style-type: none"> - Elementos de protección. - Laminadora - Heladora - Armario de fermentación - Trituradora-refinadora - Divisores de masas - Inyector o dosificador - Atemperadora de chocolate - Pilas - Mesas - Tolvas o estanterías. Batería, herramientas y utillaje de cocina.
--	---

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 m²/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

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

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

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

Además, en el caso de teleformación, se ha de disponer del siguiente equipamiento.

Plataforma de teleformación:

La plataforma de teleformación que se utilice para impartir acciones formativas deberá alojar el material virtual de aprendizaje correspondiente, poseer capacidad suficiente para desarrollar el proceso de aprendizaje y gestionar y garantizar la formación del alumnado, permitiendo la interactividad y el trabajo cooperativo, y reunir los siguientes requisitos técnicos de infraestructura, software y servicios:

- **Infraestructura**

- Tener un rendimiento, entendido como número de alumnos que soporte la plataforma, velocidad de respuesta del servidor a los usuarios, y tiempo de carga de las páginas Web o de descarga de archivos, que permita:
 - a) Soportar un número de alumnos equivalente al número total de participantes en las acciones formativas de formación profesional para el empleo que esté impartiendo el centro o entidad de formación, garantizando un hospedaje mínimo igual al total del alumnado de dichas acciones, considerando que el número máximo de alumnos por tutor es de 80 y un número de usuarios concurrentes del 40% de ese alumnado.
 - b) Disponer de la capacidad de transferencia necesaria para que no se produzca efecto retardo en la comunicación audiovisual en tiempo real, debiendo tener el servidor en el que se aloja la plataforma un ancho de banda mínimo de 300 Mbs, suficiente en bajada y subida.
- Estar en funcionamiento 24 horas al día, los 7 días de la semana.

- **Software:**

- Compatibilidad con el estándar SCORM y paquetes de contenidos IMS.
- Niveles de accesibilidad e interactividad de los contenidos disponibles mediante tecnologías web que como mínimo cumplan las prioridades 1 y 2 de la Norma UNE 139803:2012 o posteriores actualizaciones, según lo estipulado en el capítulo III del Real Decreto 1494/2007, de 12 de noviembre.
- El servidor de la plataforma de teleformación ha de cumplir con los requisitos establecidos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, por lo que el responsable de dicha plataforma ha de identificar la localización física del servidor y el cumplimiento de lo establecido sobre transferencias internacionales de datos en los artículos 40 a 43 de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, así como, en lo que resulte de

aplicación, en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas respecto del tratamiento de datos personales y la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE.

- Compatibilidad tecnológica y posibilidades de integración con cualquier sistema operativo, base de datos, navegador de Internet de los más usuales o servidor web, debiendo ser posible utilizar las funciones de la plataforma con complementos (plug-in) y visualizadores compatibles. Si se requiriese la instalación adicional de algún soporte para funcionalidades avanzadas, la plataforma debe facilitar el acceso al mismo sin coste.
- Disponibilidad del servicio web de seguimiento (operativo y en funcionamiento) de las acciones formativas impartidas, conforme al modelo de datos y protocolo de transmisión establecidos en el anexo V de la Orden/TMS/369/2019, de 28 de marzo.

- **Servicios y soporte**

- Sustentar el material virtual de aprendizaje de la especialidad formativa que a través de ella se imparta.
- Disponibilidad de un servicio de atención a usuarios que de soporte técnico y mantenga la infraestructura tecnológica y que, de forma estructurada y centralizada, atienda y resuelva las consultas e incidencias técnicas del alumnado. Las formas de establecer contacto con este servicio, que serán mediante teléfono y mensajería electrónica, tienen que estar disponibles para el alumnado desde el inicio hasta la finalización de la acción formativa, manteniendo un horario de funcionamiento de mañana y de tarde y un tiempo de demora en la respuesta no superior a 48 horas laborables.
- Personalización con la imagen institucional de la administración laboral correspondiente, con las pautas de imagen corporativa que se establezcan.

Con el objeto de gestionar, administrar, organizar, diseñar, impartir y evaluar acciones formativas a través de Internet, la plataforma de teleformación integrará las herramientas y recursos necesarios a tal fin, disponiendo, específicamente, de herramientas de:

- Comunicación, que permitan que cada alumno pueda interaccionar a través del navegador con el tutor-formador, el sistema y con los demás alumnos. Esta comunicación electrónica ha de llevarse a cabo mediante herramientas de comunicación síncronas (aula virtual, chat, pizarra electrónica) y asíncronas (correo electrónico, foro, calendario, tablón de anuncios, avisos). Será obligatorio que cada acción formativa en modalidad de teleformación disponga, como mínimo, de un servicio de mensajería, un foro y un chat.
- Colaboración, que permitan tanto el trabajo cooperativo entre los miembros de un grupo, como la gestión de grupos. Mediante tales herramientas ha de ser posible realizar operaciones de alta, modificación o borrado de grupos de alumnos, así como creación de «escenarios virtuales» para el trabajo cooperativo de los miembros de un grupo (directorios o «carpetas» para el intercambio de archivos, herramientas para la publicación de los contenidos, y foros o chats privados para los miembros de cada grupo).
- Administración, que permitan la gestión de usuarios (altas, modificaciones, borrado, gestión de la lista de clase, definición, asignación y gestión de permisos, perfiles y roles, autenticación y asignación de niveles de seguridad) y la gestión de acciones formativas.
- Gestión de contenidos, que posibiliten el almacenamiento y la gestión de archivos (visualizar archivos, organizarlos en carpetas –directorios- y subcarpetas, copiar, pegar, eliminar, comprimir, descargar o cargar archivos), la publicación organizada y selectiva de los contenidos de dichos archivos, y la creación de contenidos.
- Evaluación y control del progreso del alumnado, que permitan la creación, edición y realización de pruebas de evaluación y autoevaluación y de actividades y trabajos evaluables, su autocorrección o su corrección (con retroalimentación), su calificación, la asignación de puntuaciones y la ponderación de las mismas, el registro personalizado y la publicación de calificaciones, la visualización de información estadística sobre los resultados y el progreso de cada alumno y la obtención de informes de seguimiento

Material virtual de aprendizaje:

El material virtual de aprendizaje para el alumnado mediante el que se imparta la formación se concretará en el curso completo en formato multimedia (que mantenga una estructura y funcionalidad homogénea), debiendo ajustarse a todos los elementos de la programación (objetivos y resultados de aprendizaje) de este programa formativo que figura en el Catálogo de Especialidades Formativas y cuyo contenido cumpla estos requisitos:

- Como mínimo, ser el establecido en el citado programa formativo del Catálogo de Especialidades Formativas.
- Estar referido tanto a los objetivos como a los conocimientos/ capacidades cognitivas y prácticas, y habilidades de gestión, personales y sociales, de manera que en su conjunto permitan conseguir los resultados de aprendizaje previstos.
- Organizarse a través de índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación y secuenciarse pedagógicamente de tal manera que permitan su comprensión y retención.
- No ser meramente informativos, promoviendo su aplicación práctica a través de actividades de aprendizaje (autoevaluables o valoradas por el tutor-formador) relevantes para la adquisición de competencias, que sirvan para verificar el progreso del aprendizaje del alumnado, hacer un seguimiento de sus dificultades de aprendizaje y prestarle el apoyo adecuado.
- No ser exclusivamente textuales, incluyendo variados recursos (necesarios y relevantes), tanto estáticos como interactivos (imágenes, gráficos, audio, video, animaciones, enlaces, simulaciones, artículos, foro, chat, etc.). de forma periódica.
- Poder ser ampliados o complementados mediante diferentes recursos adicionales a los que el alumnado pueda acceder y consultar a voluntad.
- Dar lugar a resúmenes o síntesis y a glosarios que identifiquen y definan los términos o vocablos básicos, relevantes o claves para la comprensión de los aprendizajes.
- Evaluar su adquisición durante y a la finalización de la acción formativa a través de actividades de evaluación (ejercicios, preguntas, trabajos, problemas, casos, pruebas, etc.), que permitan medir el rendimiento o desempeño del alumnado

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 51101026 Cocineros, en general
- 51201049 Camareros, en general
- 51201061 Jefes de comedor o maestros de sala
- 51201072 Jefes de servicio de vino
- 51201072 Sumilleres

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: MARCAS Y FIGURAS DE CALIDAD DIFERENCIADA EN LA UNIÓN EUROPEA Y EN ESPAÑA

OBJETIVO

Identificar las figuras de calidad diferenciada y distinguir tipos de marcas alimentarias atendiendo a la regulación establecida en cada caso así como aplicar la normativa básica de etiquetado de alimentos.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 9 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Identificación de las figuras de calidad diferenciada en el marco europeo
 - Calidad diferenciada
 - Tipos de figuras y logotipos:
 - Figuras vinculadas a un origen geográfico o tradición
 - Términos de calidad facultativos
 - Agricultura ecológica
 - Enlaces de interés
 - Bases de datos UE
 - Mapa de situación en la UE
- Identificación de las figuras de calidad diferenciada en España
 - Listado DOP/IGP de productos agroalimentarios
 - Listado DOP/IGP de vinos
 - Listado IG de bebidas espirituosas
 - Listado IG de productos vitivinícolas aromatizados
 - Listado Productos agroalimentarios españoles con mención ETG
 - Listado de términos tradicionales españoles
 - Datos estadísticos de producción y exportación
 - Mapa de situación
- Distinción de tipos de marcas
 - Concepto de marca.
 - Marcas de calidad diferenciada vs calidad estándar.
 - Tipos de marcas.
 - Marcas colectivas y de garantía.
- Etiquetado de productos alimentarios.
 - Normativa aplicable
 - Revisión del etiquetado en alimentos

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de destrezas para distinguir distintos tipos de marcas y figuras de calidad diferenciada.
- Desarrollo de actitudes positivas en el manejo de internet para búsqueda y consulta de normativa actualizada.
- Asimilación de la importancia de cumplir con la normativa establecida para el etiquetado de alimentos

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: POTENCIAL DEL SECTOR AGROALIMENTARIO Y FIGURAS DE CALIDAD DIFERENCIADA EN ARAGÓN

OBJETIVO

Comprender la dimensión y diversidad de alimentos que ofrece Aragón basándose en las cifras de sectores primario e industrial y datos de exportación así como identificar las diferentes figuras de calidad diferenciada existentes en esta comunidad, conociendo las características singulares y regulaciones normativas de cada una de ellas.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 15 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Identificación de los Alimentos de Aragón
 - Diversidad de alimentos existentes en Aragón
 - Incidencia en el patrimonio cultural
- Conocimiento de las cifras clave de los sectores primario e industrial de Aragón, a nivel regional, nacional e internacional
 - Cifras clave - Sector primario en Aragón
 - Cifras clave - Sector Industrial en Aragón
 - Cifras clave - Sector primario e industrial de Aragón en España
 - Cifras clave - Sector primario e industrial de Aragón en el ámbito internacional
- Conocimiento sobre el liderazgo productivo y exportador de los alimentos de Aragón
 - Comercio exterior de la industria agroalimentaria de Aragón
 - Planes estratégicos para promocionar los alimentos de Aragón: Plan estratégico “Comparte el Secreto” y Campaña Nacional Aragón Alimentos Nobles
 - Datos sobre ayudas a la agroindustria
- Identificación y distinción de las diferentes figuras de calidad diferenciada en Aragón:
 - Ley de Calidad Alimentaria en Aragón.
 - Figuras de calidad existentes en Aragón:
 - Denominaciones de Origen Protegidas
 - Alimentarias
 - Jamón de Teruel / Paleta de Teruel DOP
 - Aceite del Bajo Aragón DOP
 - Aceite Sierra del Moncayo DOP
 - Cebolla Fuentes de Ebro DOP
 - Melocotón de Calanda DOP
 - Vínicas
 - Calatayud
 - Cariñena
 - Campo de Borja
 - Somontano
 - Aylés
 - Cava (Supraautonómica)
 - Indicaciones Geográficas Protegidas
 - Alimentarias
 - Ternasco de Aragón
 - Espárrago de Navarra (Supraautonómica)
 - Carne de Ávila (Supraautonómica)
 - Vínicas (Vinos de la Tierra)
 - Bajo Aragón
 - Ribera del Gállego – Cinco Villas
 - Ribera del Jiloca
 - Valdejalón

- Valle del Cinca
 - Ribera del Queiles (Supraautonómica)
- Especialidades Tradicionales Garantizadas
- Artesanía alimentaria
 - Regulación
 - Logotipo
 - Normativa aplicable
- Producción ecológica
 - Regulación
 - Logotipo
 - Normativa aplicable
- Producción Integrada
 - Regulación
 - Logotipo
 - Normativa aplicable
- Marca de garantía «C´alial» del Gobierno de Aragón
 - Regulación
 - Logotipo
 - Productos amparador por la marca
 - Normativa aplicable
- Utilización de plataformas web oficiales y fuentes de información sobre alimentos de Aragón y su calidad diferenciada.
 - Web de Gobierno de Aragón
 - Web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
 - Webs de Consejos Reguladores
 - Otras fuentes donde obtener información oficial al respecto

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asimilación de la importancia del sector agroalimentario Aragonés
- Desarrollo de destrezas para diferenciar los productos de calidad diferenciada de Aragón
- Asimilación de la importancia de las figuras de calidad diferenciada de Aragón y de su sector agroalimentario
- Desarrollo de actitudes positivas en el manejo de internet para la búsqueda y consulta de los datos estadísticos actualizados sobre sector primario, industrial y exportaciones de los productos agroalimentarios en Aragón, así como de la normativa actualizada sobre las figuras de calidad diferenciada en Aragón.
- Desarrollo de destrezas en la búsqueda de fuentes de información oficial relacionadas con los Alimentos de Aragón y su calidad diferenciada

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: ALIMENTOS DE ARAGÓN EN COCINA Y RESTAURACIÓN

OBJETIVO

Manejar las fuentes de información relacionadas con la utilización de alimentos de Aragón en cocina y restauración y conocer las normas básicas de creación de menús y las maneras de promocionar los alimentos de Aragón tanto a nivel nacional como internacional.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 6 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Uso de fuentes de información relacionadas con alimentos de Aragón
 - Páginas web de gastronomía

- Páginas web con recetarios
- Página de venta online “Comparte Aragón”.
- Sala virtual y exposición permanente de Alimentos de Aragón
- Creación de menús de éxito
 - Normas básicas de elaboración de menús
 - Técnicas de maridaje y armonía
- Identificación de eventos destinados a la puesta en valor y difusión de los alimentos de Aragón entre el turismo nacional y extranjero.
 - Campañas
 - Ferias
 - Semanas gastronómicas
 - Otros eventos.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de destrezas en la búsqueda de fuentes de información oficial relacionadas con los Alimentos de Aragón
- Desarrollo de actitudes para dar valor a los Alimentos de Aragón en el sector turístico y hostelería

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.