

DOCUMENTO Documentos Contratación: Garantía Juvenil Impulsa-T docente operaciones básicas de cocina. Pliego	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: YZOYV-316VM-96VQQ Fecha de emisión: 11 de enero de 2018 a las 14:03:57 Página 1 de 22	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Técnico Superior IMFE de AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA	ESTADO FIRMADO 04/12/2017 13:53



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ 6797C7C9F03CDEAC46ED6C6240AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: cte.ponferrada.org



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



Unión Europea
Fondo Social Europeo
Iniciativa de Empleo Juvenil
El FSE invierte en tu futuro

MEMORIA TÉCNICA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DOCENTE Y ALQUILER DE INSTALACIONES DEL CURSO “OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA”, ORGANIZADO POR EL AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA

1. ANTECEDENTES Y OBJETO

El Ayuntamiento de Ponferrada promueve el Proyecto **Impulsa-T**, de acuerdo a la Resolución de 6 del 2017, de la Dirección General de Relaciones con las Comunidades Autónomas y Entes Locales, por la que se resuelve la Convocatoria 2017 de ayudas del Fondo Social Europeo, destinadas a la integración sostenible de personas jóvenes en el mercado de trabajo, en el contexto del Sistema Nacional de Garantía Juvenil.

El alcance que tendrá este proyecto en términos de formulación de objetivos generales, son los siguientes:

- Proporcionar a los jóvenes una formación específica que se adapte a sus individualidades, aptitudes y expectativas, adaptándose a los mercados actuales y emergentes.
- Mejorar las competencias ocupacionales de los jóvenes para facilitar su inserción laboral.
- Incrementar la calidad de la cualificación mediante la iniciativa de incluir la formación práctica en la empresa.
- Ofrecer a los jóvenes una formación global que de manera específica y transversal, aumentará sus posibilidades de acceso al mercado laboral.

2. CONTENIDO Y ALCANCE DEL TRABAJO

2.1 El trabajo a desarrollar dentro del contrato por parte del adjudicatario, se corresponderá principalmente con la impartición y tramitación del correspondiente certificado de profesionalidad (parcial) ante el Servicio Público de Empleo de Castilla y León, de los módulos MF0255_1: Aprovechamiento, preelaboración y conservación culinarios. (120 horas) y MF0256_1: Elaboración culinaria básica. (180 horas), incluyendo el alquiler de las instalaciones acreditadas ante la autoridad laboral para su impartición. Los términos del contrato recogen los siguientes términos:

- a) La formación a impartir atiende a los contenidos expresados en el punto 4. Programación, y con la siguiente distribución de horas:



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ 6797C7C9F03CDEAC46ED5C6240AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: clic.ponferrada.org



Acciones formativas	Duración
FORMACIÓN ESPECÍFICA	300
PRÁCTICA PROFESIONAL	80
TUTORIA INDIVIDUALIZADA	
- En formación; 15 horas	21
- En práctica: 6 horas	

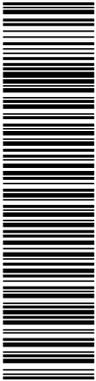
- b) La formación específica ha de cumplir y desarrollarse conforme a lo establecido en la normativa que regula los certificados de profesionalidad Real Decreto 34/2008, y demás normativa reguladora y el certificado profesional (HOT091_1: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA. (RD 295/2004 de 20 de febrero)
- c) La fase de prácticas profesionales incluirá la captación de empresas y/o centros de trabajo y seguimiento de la formación práctica adecuada a la formación recibida en la formación específica, de todos los alumnos que finalicen la formación. El número de horas prácticas formativas por alumno será de 80 horas.
- d) El servicio de tutoría será asumido por el profesor de la formación específica de la actividad formativa, y se realizan a nivel individual como grupal.
- e) Las instalaciones y medios serán facilitadas para su impartición (espacios, equipamiento, mobiliario y herramientas didácticas) con los requerimientos mínimos señalados en el Anexo II. El centro deberá estar inscrito y acreditado para las especialidades requeridas por la Administración laboral competente, esto es el Servicio Público de Empleo de Castilla y León. Dichas instalaciones deberán estar disponibles, en su totalidad, al servicio de las acciones formativas referidas durante el horario establecido para la impartición del programa.
- f) El centro adjudicatario, será responsable de acreditar y presentar ante el Servicio Público de Empleo de Castilla y León, la documentación pertinente para la obtención del correspondiente certificado de profesionalidad parcial por parte de alumnado, de acuerdo a las obligaciones del Real Decreto 34/2008, de 18 de Enero, y el Real Decreto 189/2013, de 15 de marzo y demás normativa de aplicación.
- g) La duración del programa será aquella en la que se ejecute la programación prevista en este Pliego, comenzando en el mes de diciembre de 2017.

2.2 Personal y medios:

El licitador, deberá estar proponer un docente (o a lo sumo dos docentes) que dispongan de la siguiente titulación; * Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. * Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. * Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo * Certificados de

DOCUMENTO Documentos Contratación: Garantía Juvenil Impulsa-T docente operaciones básicas de cocina. Pliego	IDENTIFICADORES
OTROS DATOS Código para validación: YZOYV-316VM-96VQQ Fecha de emisión: 11 de enero de 2018 a las 14:03:57 Página 3 de 22	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Técnico Superior IMFE de AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA

ESTADO
FIRMADO
04/12/2017 13:53



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ-6797C7C9F030DEAC46ED50C6240AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: clic.ponferrada.org



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



Unión Europea
Fondo Social Europeo
Iniciativa de Empleo Juvenil
El FSE invierte en tu futuro

Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo en orden a lo establecido a la normativa que regula el certificado de profesionales (HOT091_1: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA. (RD 295/2004 de 20 de febrero)

Deberá además acreditar un año de experiencia profesional en el ámbito de la ocupación si dispone de titulación o de tres años si no se cuenta con titulación.

Además será requisito de el/ los formador/res estar en posesión del certificado de profesionalidad de formador ocupacional o del certificado de profesionalidad de docencia de la formación profesional para el empleo. No obstante quedará exento del requisito anterior si acredita alguno de los requisitos establecidos en el apartado 1 del artículo 13 del Real Decreto 189/2013.

El adjudicatario no tendrá vinculación alguna con el Ayuntamiento de Ponferrada. La actividad contratada no será objeto de subcontratación.

El adjudicatario queda obligado a aportar, para la realización del presente programa formativo los materiales de organización que sean necesarios para el correcto desarrollo del mismo y de la satisfacción del alumnado, cumpliendo con la normativa vigente que regula los certificados de profesionalidad en cuanto a la ejecución, desarrollo y evaluación, así como la documentación a presentar. Asimismo, elaborará o facilitará una guía o manual del curso para el seguimiento de las clases.

Con el fin de cumplir con la normativa que regula los certificados de profesionalidad, el adjudicatario deberá presentar ante la Autoridad laboral competente:

- Comunicar con una antelación no inferior a 30 días (hábiles) a la fecha de inicio, las acciones formativas que van a impartir para su AUTORIZACIÓN por la administración competente.
- Junto con la comunicación de inicio, aportar:
 - Pago de la tasa correspondiente: actualmente fijada en 270 € por acción formativa
 - La fechas de inicio y finalización de la acción formativa.
 - La relación de alumnos participantes con el DNI y títulos correspondientes requeridos
 - La documentación justificativa de formadores y tutor-formador intervinientes.
- Anexos de programación del certificado de profesionalidad
 - Modelo de Planificación didáctica
 - Modelo de programación didáctica (con/sin unidades formativas)
 - Modelo de planificación de la evaluación del aprendizaje
 - Calendario de acción formativa donde se indique las horas de impartición de cada día, módulo formativo y profesor que lo imparte
 - Parte mensual de asistencia
 - Comunicación de bajas y fechas en que se producen
 - Propuesta de seguro de responsabilidad civil y de asistencia sanitaria
- Al finalizar el curso, y en el plazo estimado de 30 días hábiles posteriores a la fecha de inicio:

Página 3 de 16

Ayuntamiento de Ponferrada
INSTITUTO MUNICIPAL PARA LA FORMACIÓN Y EL EMPLEO

DOCUMENTO Documentos Contratación: Garantía Juvenil Impulsa-T docente operaciones básicas de cocina. Pliego	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: YZOYV-316VM-96VQQ Fecha de emisión: 11 de enero de 2018 a las 14:03:57 Página 4 de 22	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Técnico Superior IMFE de AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA	ESTADO FIRMADO 04/12/2017 13:53



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ.6797C7C9F03CDEAC46EED5C624AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: clic.ponferrada.org



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



Unión Europea
Fondo Social Europeo
Iniciativa de Empleo Juvenil
El FSE invierte en tu futuro

- Cuestionario para la evaluación de la calidad de las acción formativa
- Anexos de evaluación del curso de certificado de profesionalidad:
 - Modelo de informe de evaluación individualizado
 - Modelo de acta de evaluación
 - Acta final del curso

3. SOLVENCIA TÉCNICA DE LOS LICITANTES

La solvencia técnica de los licitadores se acreditará reuniendo los requisitos mínimos siguientes, que deberán incluir en la documentación administrativa:

- a. Acreditar fehacientemente, en la fecha de presentación de la oferta, estar dado de alta en el IAE correspondiente y en la Seguridad Social.
- b. Presentar declaración firmada por el responsable de no disponer deudas ante el Ayuntamiento de Ponferrada y ante Hacienda y ante la Seguridad Social.
- c. Acreditar la inscripción y acreditación del centro en la especialidad formativa objeto de certificado de profesionalidad, ante el Servicio Público de Empleo de Castilla y León.
- d. Acreditar que el formador/res dispone/n de la titulación y la cualificación profesional necesaria para el mismo, en alguna de las siguientes titulaciones: * Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. * Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. * Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo * Certificados de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo, en orden a lo establecido a la normativa que regula el certificado de profesionales (HOT091_1: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA. (RD 295/2004 de 20 de febrero)

Deberá además acreditar un año de experiencia profesional en el ámbito de la ocupación si dispone de titulación o de tres años si no se cuenta con titulación.

Además será requisito de el/los formador/res estar en posesión del certificado de profesionalidad de formador ocupacional o del certificado de profesionalidad de docencia de la formación profesional para el empleo. No obstante quedará exento del requisito anterior si acredita alguno de los requisitos establecidos en el apartado 1 del artículo 13 del Real Decreto 189/2013.

La acreditación de la experiencia profesional en el campo de las competencias profesionales relacionadas con el módulo formativo y la experiencia docente, se efectuará mediante la siguiente documentación:

DOCUMENTO Documentos Contratación: Garantía Juvenil Impulsa-T docente operaciones básicas de cocina. Pliego	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: YZOYV-316VM-96VQQ Fecha de emisión: 11 de enero de 2018 a las 14:03:57 Página 5 de 22	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Técnico Superior IMFE de AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA	ESTADO FIRMADO 04/12/2017 13:53



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ 6797C7C9F03CDEAC46EED6C624AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: clic.ponferrada.org


AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA


ESTRATEGIA DE EMPRENDIMIENTO Y EMPLEO JOVEN
garantía juvenil


Unión Europea
Fondo Social Europeo
Iniciativa de Empleo Juvenil
El FSE invierte en tu futuro

- Curriculum detallado.
- Fotocopia compulsada de la titulación académica.
- Fotocopia de la acreditación docente.
- Fotocopia de la acreditación profesional:

JUSTIFICACIÓN DE LA ACREDITACIÓN DOCENTE O PROFESIONAL

- ◆ En el caso de trabajadores asalariados:
 - Certificación de la Tesorería de la Seguridad Social donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el período de contratación
 - Contrato de trabajo o certificación de la empresa donde hayan adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración de los periodos de prestación del contrato, la actividad desarrollada y el intervalo de tiempo en el que se ha realizado dicha actividad.
- ◆ En el caso de trabajadores autónomos o por cuenta propia:
 - Certificación de la Tesorería de la Seguridad Social en la que se especifiquen los períodos de alta en la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente y descripción de la actividad desarrollada e intervalo en el que se ha realizado dicha actividad.
- ◆ En el caso de trabajadores voluntarios o becarios:
 - Certificación de la organización o empresa donde se haya prestado la asistencia en la que consten, específicamente, las actividades y funciones realizadas, el año en el que se ha realizado y el número total de horas dedicadas a las mismas.

Todo ello de acuerdo a lo establecido en la regulación de los certificados de profesionalidad.

e. Acreditar, mediante declaración responsable firmada, que la formación se dará atendiendo a los requerimientos establecidos en el certificado de profesionalidad (HOT091_1): OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA. (RD 295/2004 de 20 de febrero) y a la normativa de cumplimiento de los certificados de profesionalidad.

f. Acreditar, mediante declaración responsable firmada, que se dispondrá de la documentación pertinente que corresponde al docente para la justificación de la impartición del certificado de profesionalidad (señalado en el punto 2.2 de la memoria técnica) y que se dispondrá de los materiales didácticos (documentación, guías, ejercicios prácticos,..) que se precise para la correcta impartición del curso.

Página 5 de 16

Ayuntamiento de Ponferrada
INSTITUTO MUNICIPAL PARA LA FORMACIÓN Y EL EMPLEO

DOCUMENTO Documentos Contratación: Garantía Juvenil Impulsa-T docente operaciones básicas de cocina. Pliego	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: YZOYV-316VM-96VQQ Fecha de emisión: 11 de enero de 2018 a las 14:03:57 Página 6 de 22	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Técnico Superior IMFE de AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA	ESTADO FIRMADO 04/12/2017 13:53



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ-65797C7C9F030DEAC46EDED06240AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: clic.ponferrada.org



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



Unión Europea
Fondo Social Europeo
Iniciativa de Empleo Juvenil
El FSE invierte en tu futuro

- g. Acreditar, mediante declaración responsable firmada, que elaborará y colaborará en las pruebas necesarias para seleccionar al alumnado, de acuerdo a lo establecido en el certificado de profesionalidad.
- h. Acreditar, mediante declaración responsable firmada, que facilitará ante el Servicio Público de Castilla y León, la documentación pertinente para la obtención del certificado de profesionalidad y una MEMORIA TÉCNICA final que recoja al menos metodología, contenidos, actividades realizadas, pruebas, evaluación, formación práctica realizada y aquellos señalados en el punto 2.2 de la memoria técnica.
- i. Acreditar, mediante declaración responsable firmada, que las instalaciones y medios que dispondrán para la formación (espacios, equipamiento, mobiliario y herramientas didácticas) cumplen con los requerimientos mínimos señalados en el Anexo II, que el centro está inscrito y acreditado para las especialidades requeridas por la Administración laboral competente, esto es, el Servicio Público de Empleo de Castilla y León y que dichas instalaciones estarán disponibles en su totalidad al servicio de las acciones formativas referidas durante el horario establecido para la impartición del programa.

No serán consideradas las ofertas cuyo licitador no pueda acreditar alguno de los requisitos anteriormente descritos y aquellos que no reúnan la consiguiente autorización de las competencias profesionales por parte del Servicio Público de Empleo.

4. PROGRAMA DE FORMACIÓN

El programa de trabajo objeto de este contrato, se recogen a continuación:

CONTENIDOS FORMACIÓN ESPECÍFICA (300 horas)

Fomentar el aprendizaje en **competencias profesionales y habilidades básicas** relacionadas con las necesidades de las empresas de la zona y que permiten su incorporación al mercado laboral.

MF0255_1: Aprovechamiento, preelaboración y conservación culinarios. (120 horas)

UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)

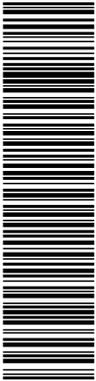
UF0054: Aprovechamiento de materias primas en cocina. (30 horas)

UF0055: Preelaboración y conservación culinarias. (60 horas)

MF0256_1: Elaboración culinaria básica. (180 horas)

UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)

DOCUMENTO Documentos Contratación: Garantía Juvenil Impulsa-T docente operaciones básicas de cocina. Pliego	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: YZOYV-316VM-96VQQ Fecha de emisión: 11 de enero de 2018 a las 14:03:57 Página 7 de 22	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Técnico Superior IMFE de AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA	ESTADO FIRMADO 04/12/2017 13:53



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ 6797C7C9F03CDEAC46ED5C6240AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: cte.ponferrada.org



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



Unión Europea
Fondo Social Europeo
Iniciativa de Empleo Juvenil
El FSE invierte en tu futuro

UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. (90 horas)
UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos. (60 horas)

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas.
- Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios culinarios, para su utilización posterior en la preelaboración de alimentos, en función de las materias primas y necesidades de manipulación.
- Manipular y preelaborar materias primas en crudo según necesidades, normativa higiénico-sanitaria de manipulación e instrucciones recibidas, para su posterior utilización culinaria o comercialización.
- Aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas.
- Realizar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.
- Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- Preparar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración.
- Asistir en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

CONTENIDOS PRÁCTICA PROFESIONAL (80 horas)

Dotar al alumnado de competencias profesionales no adquiridas en el contexto formativo en el ámbito productivo real, relacionadas con el objeto de la acción formativa.

Las prácticas se desarrollarán en centros de trabajo de las empresas o de la misma entidad, bajo la dirección y supervisión del tutor-docente. A la finalización de las mismas, las empresas deberán entregar a las personas participantes un certificado en el que conste al menos la práctica realizada, los contenidos formativos inherentes a la misma, su duración y el periodo de la realización.

Se establecerán los correspondientes convenios de colaboración con empresas o instituciones de la zona para el desarrollo de las prácticas no laborales, a través del Ayuntamiento de Ponferrada.

Página 7 de 16

Ayuntamiento de Ponferrada
INSTITUTO MUNICIPAL PARA LA FORMACIÓN Y EL EMPLEO

DOCUMENTO Documentos Contratación: Garantía Juvenil Impulsa-T docente operaciones básicas de cocina. Pliego	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: YZOYV-316VM-96VQQ Fecha de emisión: 11 de enero de 2018 a las 14:03:57 Página 8 de 22	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Técnico Superior IMFE de AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA	ESTADO FIRMADO 04/12/2017 13:53



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ-6797C7C9F03CDEAC46EDED6C6240AD2C6DC4DD89) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: cfe.ponferrada.org



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



Unión Europea
Fondo Social Europeo
Iniciativa de Empleo Juvenil
El FSE invierte en tu futuro

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.
- Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.
- Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.
- Envasar, conservar y regenerar géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.
- Asistir en los procesos de preparación y presentación de de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.
- Aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.
- Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

TUTORÍAS INDIVIDUALIZADAS (21 horas)

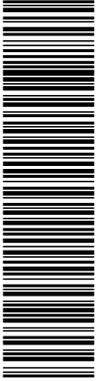
Serán un instrumento facilitador del sistema de enseñanza- aprendizaje y de asesoramiento en términos de adquisición de competencias y orientación hacia el empleo.

Se plantean entrevistas individuales formales a lo largo del curso: una al inicio, para preparar el comienzo del curso y el Proyecto Formativo Individual, otra para preparar el comienzo de las prácticas profesionales. Además, siempre que el tutor-docente lo considere necesario puede proponer otras sesiones.

Se resolverán otras cuestiones que puedan surgir y puedan atenderse desde la tutoría individualizada como pudiera ser temas relacionados con:

- Los conocimientos y habilidades técnico-instrumentales.
- Posibles conflictos con otras personas; docentes, compañeros, personal de empresa.
- Posibles conflictos con ellos mismos, dependiendo de sus experiencias e historia personal.

DOCUMENTO Documentos Contratación: Garantía Juvenil Impulsa-T docente operaciones básicas de cocina. Pliego	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: YZOYV-316VM-96VQQ Fecha de emisión: 11 de enero de 2018 a las 14:03:57 Página 9 de 22	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Técnico Superior IMFE de AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA	ESTADO FIRMADO 04/12/2017 13:53



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ-6797C7C9F03CDEAC46EDED6C6240AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: clic.ponferrada.org



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



Unión Europea
Fondo Social Europeo
Iniciativa de Empleo Juvenil
El FSE invierte en tu futuro

La formación específica se realizará en horario de mañana (de entre las 9.00 – 15.00 horas), de lunes a viernes. Las horas de tutorías se fijarán a conveniencia de profesor-alumno y las horas de prácticas se adecuarán a las horas fijadas según los convenios de colaboración con las empresas.

No obstante, se dejará abierta la posibilidad de organizar el curso en horarios distintos a los establecidos, si ambas partes - licitador y contratista – lo acuerdan. Si fuera necesario modificar algún horario o fecha de las previstas, se comunicaría al adjudicatario con al menos 3 días naturales de antelación.

La formación y horas dedicadas a la tutorización, prácticas de la formación específica y realización de exámenes se realizará en las instalaciones del adjudicatario, disponiendo del equipamiento, mobiliario y enseres necesarios para su impartición.

El número mínimo de alumnos con que se iniciará el curso será de 12, siendo en todos los casos el número máximo de plazas por curso de 16. De no cubrirse el número mínimo de plazas previsto en cada curso, se pospondrán las fechas, o se suspenderá el mismo, sino hubiera alumnado suficiente, y en todo caso se comunicará desde el Ayuntamiento al adjudicatario con una antelación de 3 días naturales. No obstante, podrá comenzarse con un número inferior al número mínimo de alumnos, si así lo acuerdan ambas partes - licitador y contratista – antes del comienzo del curso.

Será competencia del Ayuntamiento, en concreto desde el IMFE, la coordinación y supervisión de la formación. El IMFE se encargará de la gestión exigible al programa.

Será competencia del adjudicatario la correcta impartición de la formación señalada en el presente Pliego, de manera que se cumplan los objetivos de cada programa y se consiga la satisfacción del alumnado.

El Ayuntamiento podrá dejar en suspenso la formación pendiente de realizar, si observa incumplimiento en la correcta ejecución del programa formativo, en los siguientes casos:

1. La no impartición del programa propuesto en el Pliego, según los objetivos y contenidos propuestos.
2. La manifestación en las encuestas de evaluación, por parte de al menos el 50% del alumnado asistente, de la no satisfacción de la formación recibida. Se considerará la “no satisfacción” cuando la evaluación final del curso esté por debajo de un 3. (Puntuable según la escala de 1 a 5 , de “Máxima insatisfacción” a “Máxima satisfacción”)
3. La inobservancia de la ejecución de las jornadas y horario señalados.

En el caso de proceder a la suspensión de las actividades objeto de la contratación, el Ayuntamiento, no procederá a abonar ninguna indemnización y tampoco se hará cargo del precio contratado de las actividades pendientes de ejecutar. Solamente se abonará el importe de las horas impartidas del curso que esté en marcha, antes de la fecha fijada de suspensión del servicio.

DOCUMENTO Documentos Contratación: Garantía Juvenil Impulsa-T docente operaciones básicas de cocina. Pliego	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: YZOYV-316VM-96VQQ Fecha de emisión: 11 de enero de 2018 a las 14:03:57 Página 10 de 22	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Técnico Superior IMFE de AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA	ESTADO FIRMADO 04/12/2017 13:53



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ 6797C7C7F030DEAC46ED5C6240AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: clic.ponferrada.org



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



Unión Europea
Fondo Social Europeo
Iniciativa de Empleo Juvenil
El FSE invierte en tu futuro

En todo caso, la fecha de suspensión será la que se establezca en la comunicación al adjudicatario. Esta fecha de suspensión será fijada, al menos, con posterioridad a los 3 días naturales desde la fecha de registro de salida del Ayuntamiento de la comunicación al adjudicatario.

5. PRECIO

El precio del contrato ascenderá a un **máximo de 22.845 euros**, para un total de 401 horas, correspondiendo a un precio de:

- SERVICIO DOCENTE a razón de 45 euros hora, por un total de 18.045 €. Este importe está exento de IVA.
El precio por hora viene marcado según la partida de costes del personal presupuestada y aprobada en el Proyecto "Impulsa-T" del Ayuntamiento de Ponferrada, por Resolución de 6 de julio de 2017, por la que se resuelve la convocatoria 2017 de ayudas del Fondo Social Europeo. Destinadas a la integración sostenible de personas jóvenes en el mercado de trabajo, en el contexto del Sistema Nacional de Garantía Juvenil.
- ALQUILER de instalaciones y medios didácticos, un total de 4.800 €.

Los licitadores ofertarán precio para el total de la licitación, desglosando el importe por cada una de las partidas recogidas anteriormente, y el precio por hora.

La adjudicación se realizará teniendo en cuenta el importe total presupuestado.

En todo caso, el adjudicatario facturará el servicio prestado atendiendo a la oferta económica realizada para cada el curso que se hayan desarrollado para el Ayuntamiento de Ponferrada.

La facturación del SERVICIO DOCENTE se realizará a mes vencido el número de horas desarrolladas durante ese mes, indicando en la factura el curso impartido, la fase y el número de horas a facturar. La facturación del ALQUILER se realizará por meses atendiendo al número de horas desarrolladas durante el mes.

El servicio será supervisado por el responsable del servicio. Si se comprobasen diferencias entre los servicios facturados y los efectivamente realizados, se abrirá el oportuno expediente sancionador, además de realizar los correspondientes ajustes de tal forma que la certificación de los trabajos a realizar por el responsable del servicio deberá adecuarse a los trabajos realmente ejecutados para su facturación mensual y su presentación en el Registro Municipal o en el Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas (según proceda); todo ello sin perjuicio de la ulterior alegación al respecto por parte del contratista en caso de discrepancia, para su resolución por el órgano de contratación.

DOCUMENTO Documentos Contratación: Garantía Juvenil Impulsa-T docente operaciones básicas de cocina. Pliego	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: YZOYV-316VM-96VQQ Fecha de emisión: 11 de enero de 2018 a las 14:03:57 Página 11 de 22	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Técnico Superior IMFE de AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA	ESTADO FIRMADO 04/12/2017 13:53



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ-6797C7C9F03CDEAC46ED50C6240AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: clic.ponferrada.org



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



Unión Europea
Fondo Social Europeo
Iniciativa de Empleo Juvenil
El FSE invierte en tu futuro

El órgano administrativo con competencias en materia de contabilidad pública es la Intervención del Ayuntamiento de Ponferrada, siendo el órgano de contratación su Presidente y el destinatario Ayuntamiento de Ponferrada, lo que deberá reflejarse en la factura (D.A.33ª del TRLCSP).

La entrega de las facturas deberá efectuarse en el Registro General o en el Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas a través de la URL: <https://face.gob.es> (según proceda en función del importe y de lo que señale la normativa aplicable en cada momento), especificando:

- Oficina contable: L01241152 INTERVENCIÓN AYUNTAMIENTO
- Órgano gestor: L01241152 AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA
- Unidad de tramitación: L01241152 AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA

Dadas las características del contrato, no procede la revisión de precios durante el plazo de vigencia del mismo.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN

La duración del contrato será de 11 meses a contar desde la fecha de adjudicación.

7. CRITERIOS DE VALORACIÓN

La valoración de las ofertas atenderá a criterios económicos y técnicos, **hasta un máximo de 100 PUNTOS**, tal y como se detalla a continuación.

VALORACIÓN ECONÓMICA: se valorará hasta con máximo de **60 PUNTOS**.

Cada oferta, deberá establecer el coste desglosado por hora y el importe total de la licitación. De este modo, la propuesta económica de cada ofertante establecerá lo siguiente:

El resultado final de la oferta que será el resultado del importe a licitar.

A la hora de facturar se tendrá en cuenta el coste detallado en la oferta presentada; precio por curso y tutorías, abonándose exclusivamente esa cantidad.

Corresponde la máxima puntuación a la oferta económica más baja, estableciéndose una proporcionalidad entre el resto de ofertas.

$$\frac{60 \times A}{B}$$

- Siendo:
- A, Oferta más baja
 - B, Oferta a valorar.

DOCUMENTO Documentos Contratación: Garantía Juvenil Impulsa-T docente operaciones básicas de cocina. Pliego	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: YZOYV-316VM-96VQQ Fecha de emisión: 11 de enero de 2018 a las 14:03:57 Página 12 de 22	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Técnico Superior IMFE de AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA	ESTADO FIRMADO 04/12/2017 13:53



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ-6797C7C9F03CDEACAE6ED6C6240AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: cte.ponferrada.org



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



Unión Europea
Fondo Social Europeo
Iniciativa de Empleo Juvenil
El FSE invierte en tu futuro

VALORACIÓN TÉCNICA: se valorará hasta con máximo de **25 PUNTOS**.

Se valorará la descripción detallada del contenido y alcance del trabajo a realizar, la propuesta didáctica formativa, así como el entendimiento de las necesidades a las que responde el contrato y el alcance del programa formativo a impartir, según la siguiente distribución:

- Modelo de Planificación didáctica (según modelo ANEXO I), hasta un máximo de **2,5 puntos**.
- Modelo de programación didáctica (con/sin unidades formativas. (según modelo ANEXO I), hasta un máximo de **5 puntos**.
- Modelo de planificación de la evaluación del aprendizaje. (según modelo ANEXO I), hasta un máximo de **5 puntos**.
- Memoria de evaluación de la acción formativa, hasta un máximo de **10 puntos**.
- Memoria de propuesta de plan de captación de empresas y/o centros de trabajo para la fase de prácticas profesionales, hasta un máximo de **2,5 puntos**.

MEJORAS: se valorará hasta con máximo de **15 PUNTOS**.

Además junto a los requisitos mínimos de equipamiento y dotaciones establecidos por el Certificado de profesionalidad, se valorarán la disponibilidad de espacios y dotaciones adicionales por parte del licitador como propuestas de mejora para un mejor desarrollo de la acción formativa:

Espacios adicionales (hasta un máximo de 8 puntos).

- Sala de dirección para uso exclusivo de profesorado equipada con mobiliario (1 punto).
- Sala vestuario para cambio de ropa del alumnado (1 punto).
- Sala para uso de Bodega o Cámara de conservación de bebidas (3 puntos).
- Sala de actos o aula colectiva, (diferente del aula) para actos de presentación o ponencias (2 puntos).
- Sala de descanso equipada para uso del alumnado (1 punto).

Equipamiento y dotación adicional (hasta un máximo de 7 puntos).

- Cafeteras profesionales adicionales (1 punto).
- Equipos informáticos a disposición de cada alumno (15 equipos) en las mismas instalaciones y software para el aprendizaje de idiomas (2,5 puntos).
- Proyector y pantalla de proyección (0,5 puntos).
- Horno de convección (2 puntos).
- Productoras y picadoras de hielo (1 punto).

8. LUGAR DE EJECUCIÓN

La prestación del servicio del presente contrato se realizará en el ámbito del municipio de Ponferrada en los locales dispuestos por el Ayuntamiento de Ponferrada.

Página 12 de 16

Ayuntamiento de Ponferrada
INSTITUTO MUNICIPAL PARA LA FORMACIÓN Y EL EMPLEO

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ 6797C7C9F03CDEACAEED6C624AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: cte.ponferrada.org



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



ANEXO I

Modalidad presencial

Modelo de Planificación Didáctica

Nº CURSO: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA / CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD (Código y denominación): (H0TR0108) OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA
DURACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA (horas): 300
CENTRO DE FORMACIÓN: (ENTIDAD FORMATIVA) LOCALIDAD: PROVINCIA:

PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA DEL CURSO COMPLETO

MÓDULOS DEL CERTIFICADO	HORAS DEL MÓDULO	UNIDADES FORMATIVAS (UF)	HORAS UF	FECHAS DE IMPARTICIÓN
(Código y denominación del módulo con unidades formativas)		(Código y denominación de la unidad formativa)		00/00/00 – 00/00/00 (Horario: M/T)
(Código y denominación del módulo sin unidades formativas)		(Código y denominación de la unidad formativa)		00/00/00 – 00/00/00 (Horario: M/T)
				00/00/00 – 00/00/00 (Horario: M/T)
Módulo de formación práctica en centros de trabajo		FECHAS DE REALIZACIÓN		
(Código y denominación del módulo de formación práctica en centros de trabajo)		00/00/00 – 00/00/00 (Horario: M/T)		

En....., a.....de 2017

EL CENTRO DE FORMACIÓN

Fdo.:

Las fechas de impartición estarán actualizadas en el momento en el que se efectúe la comunicación de inicio de la acción formativa a la Gerencia Provincial del Servicio Público de Empleo de Castilla y León.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ.6797C7E7C9F03CDEAC46ED6C624AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: clic.ponferrada.org



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



ANEXO I

Modelo de Programación Didáctica
(Módulos con unidades formativas)

Nº CURSO: _OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA_ / CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD (Código y denominación): __ (HOTR0108) OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA
 DURACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA (horas): 300
 FECHAS DE IMPARTICIÓN: 00/00/00 – 00/00/00
 CENTRO DE FORMACIÓN: _____ (ENTIDAD FORMATIVA) LOCALIDAD: _____ PROVINCIA: _____
 DIRECCIÓN: _____

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO (con unidades formativas)

IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0255_1 (Código y denominación del módulo) APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS
 HORAS: 120 Objetivo general del módulo Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios

UNIDAD FORMATIVA	(Código y denominación de la unidad formativa)	
	Contenidos ²	Horas
Objetivos específicos Logro de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación ¹ C1:.....(Denominación de la capacidad)..... CE 1.1. (Denominación del criterio de evaluación)..... CE 1.2. (Denominación del criterio de evaluación)..... C2:.....(Denominación de la capacidad)..... CE 2.1.(Denominación del criterio de evaluación)..... CE 2.2.(Denominación del criterio de evaluación).....	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos³	Espacios, instalaciones y equipamiento ⁴

Elaborar esta programación para cada una de las Unidades Formativas que componen el módulo.

En....., a.....de 2017

EL CENTRO DE FORMACIÓN

Fdo.:

¹Incluir las capacidades y criterios de evaluación tal y como se describen en el certificado de profesionalidad.
²Incluir los contenidos que se contemplan en el certificado, asignándolos a las capacidades correspondientes.
³Especificar las diferentes acciones de enseñanza-aprendizaje que han de realizar los formadores y/o los alumnos para el logro de las capacidades, indicando los métodos didácticos a utilizar y los recursos didácticos asociados. Se incluyen también en este apartado las actividades de aprendizaje a realizar por los alumnos.
⁴Indicar los que corresponden exclusivamente a esa unidad formativa, considerando lo establecido en el apartado V del Anexo de los Reales Decretos que regulan los certificados.



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ 6797CE7C2F03CDEAC46ED6C624AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: cfe.ponferrada.org



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



Unión Europea
 Fondo Social Europeo
 Iniciativa de Empleo Juvenil
 El FSE invierte en tu futuro



ANEXO I

Modelo de Programación Didáctica
(Módulos sin unidades formativas)

Nº CURSO: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA / CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD (Código y denominación): (H07R0108) OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA
 DURACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA (horas): 300 FECHAS DE IMPARTICIÓN: 00/00/00 – 00/00/00
 CENTRO DE FORMACIÓN: (ENTIDAD FORMATIVA) LOCALIDAD: PROVINCIA:

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO (sin unidades formativas)
IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0255_1 (Código y denominación del módulo) APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS
HORAS: 120 **Objetivo general del módulo** Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios

Objetivos específicos Logro de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación ¹	Contenidos ²	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos ³	Espacios, instalaciones y equipamiento ⁴
C1.....(Denominación de la capacidad)..... CE 1.1.....(Denominación del criterio de evaluación)..... CE 1.2.....(Denominación del criterio de evaluación)..... C2.....(Denominación de la capacidad)..... CE 2.1.....(Denominación del criterio de evaluación)..... CE 2.2.....(Denominación del criterio de evaluación).....			

En....., a.....de 2017

EL CENTRO DE FORMACIÓN

Fdo.:

¹Incluir las capacidades y criterios de evaluación tal y como se describen en el certificado de profesionalidad.
²Introducir los contenidos que se contemplan en el certificado, asignándolos a las capacidades correspondientes y secuenciándolos pedagógicamente.
³Especificar las diferentes acciones de enseñanza-aprendizaje que han de realizar los formadores y/o los alumnos para el logro de las capacidades, indicando los métodos didácticos a utilizar y los recursos didácticos asociados. Se incluyen también en este apartado las actividades de aprendizaje a realizar por los alumnos.
⁴Indicar los que corresponden exclusivamente a ese módulo, considerando lo establecido en el apartado V del Anexo de los Reales Decretos que regulan los certificados.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ 6797C7C2F03CDEAC46ED6C6240AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: clic.ponferrada.org



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



Modalidad presencial

ANEXO I

Modelo de planificación de la evaluación del aprendizaje

Nº CURSO: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA / CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD (Código y denominación): (HOTR0108) OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

DURACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA (horas): 300

FECHAS DE IMPARTICIÓN: 00/00/00 – 00/00/00

DIRECCIÓN: (ENTIDAD FORMATIVA)

LOCALIDAD:

PROVINCIA:

PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

MÓDULO FORMATIVO (Con unidades formativas)	DURANTE EL PROCESO DE APRENDIZAJE	Realización de la evaluación
UNIDADES FORMATIVAS (Código y denominación de la unidad formativa)	ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN¹	Espacios Fechas de evaluación²
	E ₁ :	(Aula, taller, etc.) (Horas) 00/00/00
	E ₂ :	
	E ₁ :	
	E ₂ :	
PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL DEL MÓDULO (teórico-práctica) (Indicar la composición de la prueba)		Espacios Duración Fechas de evaluación²
		(Aula, taller, etc.) (Horas) 00/00/00
MÓDULO FORMATIVO (Sin unidades formativas)	DURANTE EL PROCESO DE APRENDIZAJE	Realización de la evaluación
	ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN¹	Espacios Duración Fechas de evaluación²
	E ₁ :	(Aula, taller, etc) (Horas) 00/00/00
	E ₂ :	
	PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL DEL MÓDULO (teórico-práctica) (Indicar la composición de la prueba)	Espacios Duración Fechas de evaluación²
	(Aula, taller, etc) (Horas) 00/00/00	

En....., a.....de 2017

EL CENTRO DE FORMACIÓN

Fdo.:

¹Identificar las actividades e instrumentos de evaluación (E₁; E₂; etc.) indicando una denominación sintética de los mismos (supuestos prácticos, simulaciones, pruebas objetivas y/o pruebas de respuesta abierta).

²Las fechas de evaluación estarán actualizadas en el momento en el que se efectúe la comunicación de inicio de las acciones formativas a la Gerencia Provincial del Servicio Público de Empleo de Castilla y León

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ 6797C7C2F03CDEACAE6ED6C6240AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: cte.ponferrada.org



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



Modelo de Programación Didáctica
(Módulos con unidades formativas)

Nº CURSO: _OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA_ / CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD (Código y denominación): _ (HOTR0108) OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA
 DURACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA (horas): _300_ FECHAS DE IMPARTICIÓN: 00/00/00 – 00/00/00
 CENTRO DE FORMACIÓN: _____(ENTIDAD FORMATIVA) LOCALIDAD: _____ PROVINCIA: _____
 DIRECCIÓN: _____

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO (con unidades formativas)

IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: _MF0256_ 1_ (Código y denominación del módulo) ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA HORAS: _180_ Objetivo general del módulo Asistir en la elaboración culinaria y realizar preparaciones sencillas

UNIDAD FORMATIVA	(Código y denominación de la unidad formativa)		Horas
Objetivos específicos	Contenidos ²	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos ³	Espacios, instalaciones y equipamiento ⁴
Logro de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación ¹ CE 1.:.....(Denominación de la capacidad)..... CE 1.1..(Denominación del criterio de evaluación)..... CE 1.2..(Denominación del criterio de evaluación)..... CE 2.:.....(Denominación de la capacidad)..... CE 2.1.....(Denominación del criterio de evaluación)..... CE 2.2.....(Denominación del criterio de evaluación).....			

Elaborar esta programación para cada una de las Unidades Formativas que componen el módulo.

En.....a.....de 2017

EL CENTRO DE FORMACIÓN

Fdo.:

¹Incluir las capacidades y criterios de evaluación tal y como se describen en el certificado de profesionalidad.
²Incluir los contenidos que se contemplan en el certificado, asignándolos a las capacidades correspondientes y secuenciándolos pedagógicamente.
³Especificar las diferentes acciones de enseñanza-aprendizaje que han de realizar los formadores y/o los alumnos para el logro de las capacidades, indicando los métodos didácticos a utilizar y los recursos didácticos asociados. Se incluyen también en este apartado las actividades de aprendizaje a realizar por los alumnos.
⁴Indicar los que corresponden exclusivamente a esa unidad formativa, considerando lo establecido en el apartado V del Anexo de los Reales Decretos que regulan los certificados.



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ 6797CE7C2F03CDEACAEED6C624AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: clic.ponferrada.org



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



ANEXO I

Modelo de Programación Didáctica
(Módulos sin unidades formativas)

Nº CURSO: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA / CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD (Código y denominación): (HOTR0108) OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA
 DURACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA (horas): 300 FECHAS DE IMPARTICIÓN: 00/00/00 – 00/00/00
 CENTRO DE FORMACIÓN: (ENTIDAD FORMATIVA) LOCALIDAD: PROVINCIA:

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO (sin unidades formativas)
IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0256_1 (Código y denominación del módulo) ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA HORAS: 180 **Objetivo general del módulo** Asistir en la elaboración culinaria y realizar preparaciones sencillas

Objetivos específicos Logro de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación ¹	Contenidos ²	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos ³	Espacios, instalaciones y equipamiento ⁴
C1.....(Denominación de la capacidad)..... CE 1.1.....(Denominación del criterio de evaluación)..... CE 1.2.....(Denominación del criterio de evaluación)..... C2.....(Denominación de la capacidad)..... CE 2.1.....(Denominación del criterio de evaluación)..... CE 2.2.....(Denominación del criterio de evaluación).....			

En....., a.....de 2017

EL CENTRO DE FORMACIÓN

Fdo.:

¹Incluir las capacidades y criterios de evaluación tal y como se describen en el certificado de profesionalidad.
²Introducir los contenidos que se contemplan en el certificado, asignándolos a las capacidades correspondientes y secuenciándolos pedagógicamente.
³Especificar las diferentes acciones de enseñanza-aprendizaje que han de realizar los formadores y/o los alumnos para el logro de las capacidades, indicando los métodos didácticos a utilizar y los recursos didácticos asociados. Se incluyen también en este apartado las actividades de aprendizaje a realizar por los alumnos.
⁴Indicar los que corresponden exclusivamente a ese módulo, considerando lo establecido en el apartado V del Anexo de los Reales Decretos que regulan los certificados.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ E797CE7C2F03CDEAC46ED6C6240AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: cte.ponferrada.org



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



Modalidad presencial

ANEXO I

Modelo de planificación de la evaluación del aprendizaje

Nº CURSO: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA / CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD (Código y denominación): (HOTR0108) OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

DURACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA (horas): 300

FECHAS DE IMPARTICIÓN: 00/00/00 – 00/00/00

DIRECCIÓN: (ENTIDAD FORMATIVA)

LOCALIDAD:

PROVINCIA:

PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

MÓDULO FORMATIVO (Con unidades formativas)	DURANTE EL PROCESO DE APRENDIZAJE	Realización de la evaluación
UNIDADES FORMATIVAS (Código y denominación de la unidad formativa)	ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN ¹	Espacios Duración Fechas de evaluación ²
	E ₁ :	(Aula, taller; etc.) (Horas) 00/00/00
	E ₂ :	
	E ₁ :	
E ₂ :		
PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL DEL MÓDULO (teórico-práctica)		Espacios Duración Fechas de evaluación ²
	(Indicar la composición de la prueba)	(Aula, taller; etc.) (Horas) 00/00/00
MÓDULO FORMATIVO (Sin unidades formativas)	DURANTE EL PROCESO DE APRENDIZAJE	Realización de la evaluación
	ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN ¹	Espacios Duración Fechas de evaluación ²
	E ₁ :	(Aula, taller; etc.) (Horas) 00/00/00
	E ₂ :	
PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL DEL MÓDULO (teórico-práctica)		Espacios Duración Fechas de evaluación ²
	(Indicar la composición de la prueba)	(Aula, taller; etc.) (Horas) 00/00/00

En.....de.....de 2017

EL CENTRO DE FORMACIÓN

Fdo.:

¹Identificar las actividades e instrumentos de evaluación (E₁; E₂; etc.) indicando una denominación sintética de los mismos (supuestos prácticos, simulaciones, pruebas objetivas y/o pruebas de respuesta abierta).

²Las fechas de evaluación estarán actualizadas en el momento en el que se efectúe la comunicación de inicio de las acciones formativas a la Gerencia Provincial del Servicio Público de Empleo de Castilla y León



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ 6797C7C9F03CDEAC6EED6C6240AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: cte.ponferrada.org



ANEXO II

REQUERIMIENTO MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Los requerimientos de espacios mínimos serán los siguientes:

ESPACIO FORMATIVO	SUPERFICIE M2 16 alumnos
Aula polivalente	30
Taller de cocina	135
Almacén	20

El equipamiento mínimo será el siguiente:

ESPACIO FORMATIVO	EQUIPAMIENTO
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - Pizarras para escribir con rotuladores - Equipos audiovisuales - Rotafolios - Material de aula - Mesa y silla para formador - Mesas y sillas para alumnos
Taller de cocina	<ul style="list-style-type: none"> - 15 Cocinas individuales semiindustriales de aprox. 400 x 600 mm, con dos quemadores para encastrar. - 1 Cocina para el profesor (con 4 quemadores y horno). - 1 Fry top o Plancha (350 x 700 x 850 mm aprox.). - 1 Baño-maría (350 x 600 x 850 mm aprox.). - 1 Gratinadora. - 1 Freidora (de 10 litros aprox.). - 1 Horno combinado con capacidad de 6 bandejas "gastronorm". - 1 Horno microondas. - 2 Tolvas o silos para patatas y cebollas. - 1 Juego de brazos combinados (batidor /triturador). - 1 Mesa de pastelería con las tolvas incorporadas para harinas y azúcar. - 1 Mesa para las demostraciones del profesor. - 8 Batidoras amasadoras (de 4 a 4,5 litros de capacidad). - 1 Exprimidor de cítricos.

DOCUMENTO Documentos Contratación: Garantía Juvenil Impulsa-T docente operaciones básicas de cocina. Pliego	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: YZOYV-316VM-96VQQ Fecha de emisión: 11 de enero de 2018 a las 14:03:57 Página 21 de 22	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Técnico Superior IMFE de AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA	ESTADO FIRMADO 04/12/2017 13:53



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 892894 YZOYV-316VM-96VQQ 6797C7C9F03CDEACAEED6C624AD2C6DC4DD68) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: cte.ponferrada.org


AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA


 ESTRATEGIA DE EMPRENDIMIENTO Y EMPLEO JOVEN
garantía juvenil


Unión Europea
Fondo Social Europeo
Iniciativa de Empleo Juvenil
 El FSE invierte en tu futuro

	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Cortadora de fiambres. - 1 Máquina de picar carne. - 1 Tajo para cortar carne. - 1 Abatidor de temperatura. - 1 Mesa caliente. - 1 Máquina para hacer vacío. - 1 Dispensador industrial rollo de papel. - Frigoríficos y/o cámaras frigoríficas para conservar los alimentos (carnes, pescados, hortalizas, productos de pastelería, etcétera) sin mezclarlos. - Mesas de trabajo (convencionales y/o frías). - Seno de fregadero de acero inoxidable de aproximadamente 400 x 400 mm y 300 mm de profundidad, encastrado en mesa o encimera de acero inoxidable. - Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza, preparación, pastelería, y demás lugares donde sean necesarios. - Congeladores. - Armarios frigoríficos o cámaras frigoríficas. - Lavamanos. - Esterilizador de cuchillos. - Balanzas eléctricas de 10 kg aprox. (cocina y repostería). - 1 Botiquín. - Contenedor especial para basura de 56 cm de diámetro y 70 cm de altura. - Herramientas. - Batería. - Elementos de protección.
Almacén	Estanterías

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

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

Los espacios dedicados a la formación han de reunir climatización (frío y calor).

Ayuntamiento de Ponferrada
INSTITUTO MUNICIPAL PARA LA FORMACIÓN Y EL EMPLEO

Página 14 de 16

DOCUMENTO Documentos Contratación: Garantía Juvenil Impulsa-T docente operaciones básicas de cocina. Pliego	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: YZOYV-316VM-96VQQ Fecha de emisión: 11 de enero de 2018 a las 14:03:57 Página 22 de 22	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Técnico Superior IMFE de AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA	ESTADO FIRMADO 04/12/2017 13:53



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 992984 YZOYV-316VM-96VQQ 6797C7C9F03CDEAC46EED0C6240AD2C6DC4DD69) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: cte.ponferrada.org



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



Unión Europea
Fondo Social Europeo
Iniciativa de Empleo Juvenil
El FSE invierte en tu futuro

El número mínimo de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 16 alumnos.

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

Los medios de producción mínimos serán los siguientes:

MEDIOS DE PRODUCCIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Mobiliario específico de cuarto frío. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Maquinaria propia de un cuarto frío, abatidores de temperatura, máquinas de vacío. Equipos de cocción. Pilas estáticas y móviles para lavar verduras y pescados, escurridores de verduras. Utensilios y herramientas de distintos tipos, propios de la pre-elaboración. Elaboraciones culinarias sencillas de todo tipo. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Extintores y sistemas de seguridad. - Mobiliario específico de cocina tradicional o catering. Equipos de cocción. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de cocina. Extintores y sistemas de seguridad. Material de acondicionamiento. Combustibles.