

FORMADOR DE FORMADORES PARA PROFESORES DE COCINA



350,00 € - 450,00 €

La sociedad actual exige una formación profesional acorde con los procesos de cambio que se están produciendo en el ámbito social, económico, laboral y tecnológico. Por ello, el Curso de Formador de Formadores de profesores de cocina pretende dar respuesta a la demanda de personal técnico docente con una sólida formación para poder dar solución a estas nuevas exigencias, tanto en el terreno de los contenidos curriculares como en las nuevas formas didácticas todo ello enfocado a las técnicas culinarias.n

Categorías: [Cursos online](#), [Formación y Orientación Laboral](#), [Formador de Formadores](#) |

INFORMACIÓN

Duración	380 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES

Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PARTE 1. FORMADOR DE FORMADORESnUNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA DE LA FORMACIÓN PROFESIONALnSistema Nacional de las Cualificaciones: Catálogo Nacional de Cualificaciones y formación modular, niveles de cualificaciónnSubsistema de Formación Profesional Reglada: Programas de Cualificación Profesional Inicial y Ciclos Formativos: características, destinatarios y duraciónnSubsistema de la Formación Profesional para el Empleo: características y destinatarios. Formación de demanda y de oferta: CaracterísticasnProgramas Formativos: estructura del programanProyectos Formativos en la formación en alternancia con el empleo: estructura y característicasnUNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE UNA ACCIÓN FORMATIVA EN FORMACIÓN PARA EL EMPLEOnLa formación por competenciasnCaracterísticas generales de la programación de acciones formativasnLos objetivos: definición, funciones, clasificación, formulación y normas de redacciónnLos contenidos Formativos: conceptuales, procedimentales y actitudinales. Normas de redacción. Funciones. Relación con los objetivos y la modalidad de formaciónnSecuenciación. Actualización y aplicabilidadnLas actividades: tipología, estructura, criterios de redacción y relación con los contenidos. Dinámicas de trabajo en gruponMetodología: Métodos y técnicas didácticasnCaracterísticas metodológicas de las modalidades de impartición de los Certificados de ProfesionalidadnRecursos pedagógicos. Relación de recursos, instalaciones, bibliografía, anexos: características y descripciónnCriterios de Evaluación: tipos, momento, instrumentos, ponderacionesnObservaciones para la revisión, actualización y mejora de la programaciónnUNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN TEMPORALIZADA DE LA ACCIÓN FORMATIVAnLa temporalización diarianSecuenciación de Contenidos y Concreción de ActividadesnElaboración de la Guía para las acciones formativas, para la modalidad de impartición formación en líneanUNIDAD DIDÁCTICA 4. DISEÑO Y ELABORACIÓN DE MATERIAL DIDÁCTICO IMPRESOnFinalidad didáctica y criterios de selección de los materiales impresosnCaracterísticas del diseño gráficoElementos de un guion didácticonSelección de materiales didácticos impresos en función de los objetivos a conseguir, respetando la normativa sobre propiedad intelectualnAplicación de medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental en el diseño y elaboración de material didáctico impresonUNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANIFICACIÓN DE LA

FORMACIÓN ¿Por qué surgen las necesidades de formación? Contenidos generales de un plan de formación Recursos para la implantación de los planes de formación Nuevos enfoques de la formación Desarrollo continuo de la formación Recursos materiales para la formación Métodos, sistemas formativos y gestión de la planificación operativa UNIDAD DIDÁCTICA 6. DISEÑO DE PROGRAMAS FORMATIVOS Contextualizados Diseño formativo y desempeño UNIDAD DIDÁCTICA 7. EVALUACIÓN DEL PLAN DE FORMACIÓN El proceso de evaluación Evaluación de los efectos UNIDAD DIDÁCTICA 8. EVALUACIÓN EN FORMACIÓN PARA EL EMPLEO APLICADA A DISTINTAS MODALIDADES DE IMPARTICIÓN La evaluación del aprendizaje La evaluación por competencias UNIDAD DIDÁCTICA 9. ANÁLISIS DEL PERFIL PROFESIONAL El Perfil Profesional El contexto sociolaboral Itinerarios formativos y profesionales UNIDAD DIDÁCTICA 10. CALIDAD DE LAS ACCIONES FORMATIVAS. INNOVACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DOCENTE Procesos y mecanismos de evaluación de la calidad formativa Realización de propuestas de los docentes para la mejora para la acción formativa Centros de Referencia Nacional Perfeccionamiento y actualización técnico-pedagógica de los formadores: Planes de perfeccionamiento técnico Centros Integrados de Formación Profesional Programas Europeos e iniciativas comunitarias UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA FORMACIÓN E-LEARNING El aprendizaje autónomo a través de un Campus Virtual El/La Formador/a-Tutor/a E-learning Las acciones tutoriales E-learning Supervisión y seguimiento del aprendizaje individualizado Recursos didácticos y soportes multimedios UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL PAPEL DEL TELEFORMADOR/A Introducción Funciones del formador PARTE 2. FORMADOR DE FORMADORES PARA PROFESORES DE COCINA UNIDAD DIDÁCTICA 1. METODOLOGÍA UTILIZADA PARA LA FORMACIÓN El aprendizaje- Definición de aprendizaje- Elementos del proceso formativo- Principios metodológicos- Planificación del proceso de enseñanza Programación de la formación en cocina- Características Metodología- Tipos de metodología a llevar a cabo en programaciones didácticas Evaluación de los contenidos aprendidos- Planificación de la evaluación- Técnicas de evaluación Ejemplo de elaboración de una unidad didáctica para un curso de cocina UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS. FORMAS DE CORTE Y PRESENTACIÓN Alimentos- Hortalizas- Legumbres- Setas- Pescados- Crustáceos- Moluscos- Carnes- Huevos Forma y corte de los alimentos para elaboraciones culinarias- Mirepoix, juliana, pluman- Brunoise, bastones, chiffonade, paisan- Rodajas, cascots, vichy, concassen- Torneado, demidov, fetas, bouquets- Acanalado, noisettes, gajos, fileteado Decoración de las elaboraciones culinarias. Cocina creativa UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESCRIPCIÓN DE LA MAQUINARIA UTILIZADA EN LAS ELABORACIONES CULINARIAS Maquinaria utilizada en las elaboraciones culinarias- Generadores de calor- Generadores de frío- Maquinaria auxiliar- Batería de cocina Utillaje y herramientas UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS BÁSICAS EN COCINA I. ELABORACIÓN DE FONDOS Y TÉCNICAS DE COCINADO Contenidos prácticos culinarios Importancia de los fondos en la cocina- Los fondos en las elaboraciones culinarias- Utilización de fondos en cocina Principales técnicas de cocinado de alimentos- Asar al horno, a la parrilla, a la plancha- Freír en aceite- Saltear en aceite y en

mantequillan- Hervir y cocer al vaporn- BrasearnUNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS BÁSICAS EN COCINA II nTécnicas y procedimientos para el acondicionamiento de los alimentos. El desespinado y cortenAprendizaje para el desespinado de pescadon- Desespinado del lenguadon- Desespinado del rodaballon- Desespinado de la lubinan- Desespinado de la doradanAprendizaje para el corte de carnen- Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de avesn- Trinchado del pollon- Villagodion- El chateubriand y roast beefn- Carré de corderon- Corte de jamónnUNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DE RECETAS CULINARIASnPráctica de platos y guarnicionesn- Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas y legumbresn- Platos elaborados con carnen- Platos elaborados con pescado y crustáceosn- Platos elaborados con arroces y pastasnPráctica de salsasn- Salsas para acompañar platos de carnen- Salsas para acompañar platos de pescadonPráctica de postresnUNIDAD DIDÁCTICA 7. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE LOS PLATOS ELABORADOSnPresentación y acabado de platosnMontaje en fuente y en plato. Otros recipientesnImportancia de la presentación y servicio del plato a su debida temperaturanANEXO nGlosario culinario

