**ERASMUS + ACUERDO DE APRENDIZAJE PARA MOVILIDAD FP (ESTUDIANTES)**

**I. DATOS DEL PARTICIPANTE**

|  |
| --- |
| Nombre del participante:     Ámbito de educación profesional:       Institución de origen (nombre, dirección): IES FARO DE MASPALOMAS , SECUNDINO DELGADO Nº4Persona de contacto (nombre, cargo, correo electrónico, telf.): Mª ASUNCIÓN FERRERA RIVERO, COORDINADORA, 679608590, soniaferriv@hotmail.com  |

**II. DATOS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN EN EL EXTRANJERO PROPUESTO**

|  |
| --- |
| Organización de acogida (nombre, dirección):       Persona de contacto (nombre, cargo, correo electrónico, telf.):        |

|  |
| --- |
| Fechas previstas de inicio y de finalización del período de prácticas:        |

|  |
| --- |
| **Conocimientos, aptitudes y competencias a adquirir:**  UC0259\_2. Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.UC0260\_2. Preelaboración y conservación de alimentosUC0261\_2. Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.UC0262\_2. Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.UC0711\_2. Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.UC0709\_2. Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar los consumos.UC0306\_2. Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.UC0710\_2. Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y astas, postres de cocina y helados.UC0711\_2. Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. |
|  **Programa detallado del período de formación práctica:** El participante se incorpora a la empresa asignada (socio de acogida) realizando labores acordes con los conocimientos y destrezas adquiridos durante el periodo formativo en el ciclo formativo de Grado Medio de ***Técnico en Cocina y Gastronomía***  cursado en el instituto (socio de envío).Las actividades en la empresa se desarrollarán durante el periodo de estancia, de lunes a viernes y con un horario acorde a la empresa de acogida (jornada continua o partida), sin superar ocho horas diarias.**ACTIVIDAD:** Mise en place: tareas de selección y preparación de materias primas, maquinaria, utensilios y espacios previas a cualquier servicio de acuerdo a los sistemas y normativas de calidad vigentes en el establecimiento.**Módulo 0046: Preelaboración y conservación de alimentos** 1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.3. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.**Módulo 0048:Productos culinarios** 1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas**.****Módulo 0026: Procesos básicos de pastelería y repostería**1.Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.**Módulo 0028: Postres en restauración** 1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas**ACTIVIDAD:** Preelaboración de materias primas de cocina y pastelería: identificación, clasificación, limpieza, corte y conservación de todo tipo de materias primas (verduras, carnes, pescados, mariscos, etc.), de acuerdo a los sistemas y normativas de calidad vigentes en el establecimiento**Módulo 0046: Preelaboración y conservación de alimentos** 4. Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.)5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.**ACTIVIDAD:** Técnicas culinarias de elaboraciones básicas de cocina y pastelería. Cómo elaborar las diferentes preparaciones básicas para los diferentes platos, de acuerdo a los sistemas y normativas de calidad vigentes en el establecimiento.**Módulo 0047: Técnicas culinarias** 1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.**Módulo 0026: Procesos básicos de pastelería y repostería.**2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración. **Módulo 0048: Productos culinarios** 2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.**ACTIVIDAD:** Aplicación de técnicas culinarias de elaboración de platos regionales, internacionales, nueva cocina, pastelería, etc., su presentación, decoración y costes, de acuerdo a los sistemas y normativas de calidad vigentes en el establecimiento.**Módulo 0045: Ofertas gastronómicas** 3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.4. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen. **Módulo 0047: Técnicas culinarias** 4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.**Módulo 0026: Procesos básicos de pastelería y repostería** 4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.**Módulo 0048: Productos culinarios** 3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.**Módulo 0028: Postres en restauración** 2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. 3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.  |
| **Tareas del becario:** a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajok) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.  |
| **Seguimiento y orientación del participante:** El tutor de empresa, asignado por el socio de acogida se encarga del seguimiento de la estancia y la correcta adaptación de participante al puesto de trabajo, del cumplimiento del programa formativo establecido, de la realización de las tareas asignadas al participante en el presente Acuerdo de Formación y de la emisión de los informes se seguimiento quincenales y el correspondiente informe final de evaluación.El tutor asignado por el socio intermediario se encarga de controlar el correcto desarrollo de la estancia con carácter general (alojamiento, manutención, transportes, ocio, etc.)Destacar la imprescindible comunicación y colaboración entre el tutor de empresa por parte socio de acogida y el tutor del participante por parte del socio de envío, para el intercambio de información y el envío de los informes emitidos al centro de envío |
| **Evaluación y validación de las prácticas:** **:** La evaluación de la estancia formativa se realizará con el acuerdo del tutor de la empresa y el tutor de FCT en el centro de envío (responsable del proyecto), en base al grado de cumplimiento del programa formativo, al adecuado desarrollo de las tareas asignadas y al grado de implicación del participante en su puesto en la empresa.La empresa de acogida emitirá un informe de evaluación que se recogerá en el documento de validación (certificado) que incluirá las habilidades y destrezas adquiridas durante la estancia, contenido que también formará parte del documento de movilidad EUROPASS que se emitirá a cada participante. Desde el punto de vista académico y los estudios que realizado los participantes, se valorará la estancia formativa con Apto o No Apto como resultado de la evaluación del módulo formativo “Formación en Centros de Trabajo” que los alumnos deben cursar al finalizar su periodo formativo.  |

**III. COMPROMISO DE LAS PARTES IMPLICADAS**

**Mediante la firma del presente documento, el participante, la institución de origen y la organización de acogida** *(y la organización intermediaria, en su caso)\** **confirman que cumplirán los principios del Compromiso de Calidad de las prácticas ERASMU + que se adjuntan a continuación.**

*\* añada una casilla más abajo para la firma de la organización intermediaria, en su caso*

|  |
| --- |
| **EL PARTICIPANTE** Firma del participante........................................................................... Fecha: …………………………………………………………….. |

|  |
| --- |
| **INSTITUCIÓN DE ENVÍO**Confirmamos la aprobación del presente acuerdo de propuesta de programa de formación. Una vez completado el programa de formación, al institución emitirá ………..[…un documento de Movilidad Europass, *otra forma de validación/reconocimiento…*] al participante |
| Firma del coordinadorMª ASUNCIÓN FERRERA RIVERO | Fecha: ................................................................... |

|  |
| --- |
| **ORGANIZACIÓN DE ACOGIDA**Confirmamos la aprobación de la presente propuesta de programa de formación.Una vez completado el programa de formación, la organización emitirá [... un *Certificado* ...] al participante. |
| Firma del coordinador............................................................................. | Fecha: ................................................................... |
| **ORGANIZACIÓN INTERMEDIARIA**Confirmamos la aprobación de la presente propuesta de programa de formación.Una vez completado el programa de formación, la organización emitirá [... un *Certificado* ...] al participante. |
| Firma del coordinador............................................................................. | Fecha: ................................................................... |