



DOCUMENTO DE SÍNTESIS DE PROYECTO

**Estrategia, procesos e itinerarios
formativos que impulsen la formación
continua en las empresas alimentarias
artesanales- elaboración de un modelo
formativo y su aplicación experimental**



ÍNDICE

Esta versión digital de la obra impresa forma parte de la Biblioteca Virtual de la Consejería de Educación y Empleo de la Comunidad de Madrid y las condiciones de su distribución y difusión se encuentran amparadas por el marco legal de la misma.

www.madrid.org/edupubli

edupubli@madrid.org



Biblioteca Virtual
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y EMPLEO
COMUNIDAD DE MADRID

	Pág.
1. OBJETIVOS DE LA ACCIÓN	3
2. IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO TECNICO QUE HA REALIZADO EL PROYECTO	4
3. CARACTERIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE ARTESANÍA ALIMENTARIA Y LOS PRODUCTOS CARACTERÍSTICOS DE ESTAS EMPRESAS	8
4. REALIZACIÓN DE ENTREVISTAS EN PROFUNDIDAD	63
5. CONTENIDOS DE LA GUÍA DESARROLLADA	73
6. MODELO FORMATIVO APLICADO A LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS ARTESANALES	78
7. ITINERARIOS FORMATIVOS	144
8. FUENTES DE INFORMACIÓN SECUNDARIA CONSULTADAS	187

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



1. OBJETIVOS DE LA ACCIÓN

1.1 En cuanto al proyecto en su conjunto

Objetivo general

- Fomentar la utilización del “Sistema de Formación para el Empleo” entre el colectivo de artesanos de la alimentación de la Comunidad de Madrid

Objetivos específicos

- Determinar una estrategia que impulse la formación continua en las empresas alimentarias artesanales de la Comunidad de Madrid
- Establecer los procesos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales
- Diseñar itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales
- Elaborar un modelo formativo experimental adecuado para las empresas alimentarias artesanales
- Realizar una experiencia piloto para la aplicación del modelo formativo

1.2 En cuanto a la “Guía práctica para la gestión de la formación en las empresas de artesanía alimentaria de la Comunidad de Madrid”

- Dar a conocer el nuevo marco de la formación profesional en España, en cuanto al Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional.
- Facilitar la información necesaria para el acceso y aprovechamiento de las ayudas e incentivos que presta el Sistema de Formación para el Empleo.
- Proporcionar un modelo de formación, basado en un conjunto de procedimientos que describen la planificación de los procesos formativos.
- Facilitar información acerca de los itinerarios formativos existentes, relacionados con las actividades de artesanía alimentaria y derivados del Catálogo Nacional de Cualificaciones y el Catálogo Modular de Formación Asociada.



2. IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO TÉCNICO QUE HA DESARROLLADO EL PROYECTO

EQUIPO DE PROYECTO

Para la realización de los trabajos la entidad solicitante ha constituido un equipo técnico de carácter multidisciplinar para garantizar la adecuada cobertura de los objetivos y productos finales derivados del proyecto.

EQUIPO DE INVESTIGACIÓN

- Especialistas en Investigación Social Cuantitativa
- Especialistas en Investigación Social Cualitativa

EQUIPO TÉCNICOS DE FORMACIÓN Y EMPLEO

- Especialistas en Cualificaciones y Formación Profesional
- Técnicos de formación y desarrollo de programas formativos

EQUIPO TÉCNICO DE APOYO

- Ingenieros, Licenciados en Ciencias Biológicas Sociales, Psicología, Sociología, Pedagogía...

PERFILES Y FUNCIONES DEL EQUIPO DE PROYECTO

DIRECTOR TÉCNICO

- José Luis Carlés Fernández Sodio Director del Grupo HEI

PERFIL

-Socio-Director técnico del Grupo HEI

Acreditada experiencia en la organización y dirección de equipos de investigación.



FUNCIONES

- ◉ Asesoramiento en los aspectos técnicos del proyecto.
- ◉ Prestación de asistencia técnica en todas las fases del proyecto:
- ◉ Organización y coordinación de equipos.
- ◉ Programación, planificación, supervisión y seguimiento del proyecto.
- ◉ Supervisión y control de la documentación y Herramientas utilizadas en el proyecto.
- ◉ Control de la ejecución del proyecto
- ◉ Coordinación de todos los medios y recursos necesarios para la ejecución del proyecto

TÉCNICOS PRINCIPALES

- ◉ Oscar Valdelvira: Gerente de HEI Estudios
- ◉ Daniel Duran Luengo: Gerente del Grupo HEI.

PERFIL

Licenciados en Ciencias Sociales, ingeniería organizacional, etc.

-Técnicos de la investigación documental y cualitativa. Acreditada experiencia en la dirección y coordinación de equipos de campo.

-Licenciado con experiencia en la realización y evaluación de estudios de investigación en materia de empleo y formación

Experiencia en la gestión y coordinación de equipos de estudios.

-Especialistas en el sistema de Cualificaciones y la Formación Profesional

FUNCIONES

- ◉ Ejecución técnica de las distintas fases de trabajo que forman parte del proyecto.
- ◉ Planificación, Coordinación y control de los trabajos de campo cualitativos.
- ◉ Diseño de Plan de análisis de los resultados de la investigación cualitativa
- ◉ Análisis de la información



- ⊙ Coordinación del proyecto con todas las entidades, empresas y organismos participantes.
- ⊙ Organización y coordinación de los técnicos que intervienen en el proyecto
- ⊙ Programación, planificación, supervisión y seguimiento del proyecto.
- ⊙ Supervisión y control de la documentación y Herramientas utilizadas en el proyecto.
- ⊙ Control de la ejecución del proyecto
- ⊙ Planificación, Coordinación y control de los trabajos de campo cuantitativos y cualitativos).
- ⊙ Diseño de los Instrumentos de la Investigación cualitativa: entrevistas y grupos de Discusión
- ⊙ Elaboración de informes finales

TÉCNICOS DE INVESTIGACIÓN SOCIAL

∠ DE INVESTIGACIÓN SOCIAL

- ⊙ Amelia Cadenas: Técnico de investigación de HEI Estudios

∠ AUXILIAR

- ⊙ María Loredó: Técnico auxiliar de apoyo, de HEI.

PERFIL:

- Licenciados en Sociología, Psicología.
- Especialistas en el desarrollo de investigación cualitativa y cuantitativa.
- Amplia experiencia en el desarrollo de estudios.
- Experiencia en la participación de estudios sectoriales, tanto de ámbito nacional como de Comunidades Autónomas.
- Experiencia en investigaciones de empleo y formación.

FUNCIONES

- ⊙ Diseño de la investigación cuantitativa: marco metodológico, herramientas de recogida de información, etc.



- Diseño de los Instrumentos de la Investigación cualitativa: entrevistas en profundidad
- Coordinación, seguimiento y control de los trabajos de campo cuantitativos
- Explotación y análisis de datos.
- Elaboración de informes.

TÉCNICOS DE FORMACIÓN

- Consuelo García: Responsable de Formación de HEI.
- Eva Relaño: Técnico de Formación de HEI

PERFIL

-Pedagogas con amplia experiencia en actividades de diseño, coordinación, gestión y evaluación de planes y Programas de formación.

FUNCIONES

- Ejecución técnica de las distintas fases de trabajo que forman parte del proyecto.
- Planificación, Coordinación y control de los trabajos relacionados con el Diseño de Lagua Practica para la Gestión de la Formación en las empresas de artesanía de la Comunidad de Madrid”.
- Coordinación de los trabajos de validación y de la Experiencia Piloto del Producto
- Elaboración de informes.



3. CARACTERIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE ARTESANÍA ALIMENTARIA Y LOS PRODUCTOS CARACTERÍSTICOS DE ESTAS EMPRESAS

Al margen del análisis de la información recopilada destinada a la elaboración de la “Guía práctica para la gestión de la formación en las empresas de artesanía alimentaria de la Comunidad de Madrid”, cuyo destino ha sido la propia guía y en ella se reflejan los trabajos realizados a este respecto, se elaboraron algunos informes previos que a continuación presentamos como parte de este trabajo de análisis.

Estos trabajos previos consistieron en acotar y delimitar de acuerdo con la normativa legal existente y las fuentes de información relativas a las actividades de artesanía alimentaria, cuáles eran las principales actividades artesanas existentes y cuáles eran las características de una empresa de artesanía alimentaria en función de la legislación específica en otras comunidades autónomas, ya que en Madrid no existe.

De acuerdo con la “**LEY 21/1998, de 30 de noviembre, de Ordenación, Protección y Promoción de la Artesanía en la Comunidad de Madrid**”, se establece que esta Ley tiene por objeto la ordenación, promoción y fomento del sector artesano en todas sus manifestaciones en la Comunidad de Madrid. En buena lógica esta norma debería ser una referencia básica para abordar el proyecto.

No obstante, el penúltimo párrafo del Preámbulo de la Ley 21/1998 especifica textualmente que: *“Cabe señalar que queda fuera del ámbito de regulación de la presente Ley la artesanía alimentaria, que por sus especiales características requiere un tratamiento específico que debe ser objeto de una regulación propia.”*

A día de hoy y después de una búsqueda de dicha normativa, no existe en la legislación de la Comunidad de Madrid ninguna norma en vigor al respecto, y teniendo en cuenta que todo lo relativo a la materia de la artesanía, forma parte de las transferencias de la Administración General del Estado a las Comunidades Autónomas tal y como se indica en la Ley 21/1998. Esta circunstancia determina la ausencia de normativa estatal al efecto.

Como resultado de estos análisis, incluimos a continuación dos informes que pretenden contribuir a delimitar estos aspectos y que fueron elaborados en las primeras fases del proyecto:

- 2.1 Definiciones de artesanía alimentaria, disponibles en la legislación actual en otras comunidades autónomas distintas a la Comunidad de Madrid, con objeto de



identificar las características que debían reunir las empresas de artesanía alimentaria y por tanto realizar una selección correcta de empresas, tanto en la fase de trabajo de campo como en la fase de validación del modelo formativo.

- 2.2 Especificaciones y orientaciones para identificar la variedad de productos de artesanía alimentaria, con objeto de realizar una identificación adecuada en torno a los productos que se debían considerar como alimentos artesanos, así como recoger información sobre los procesos productivos en cada una de las especialidades identificadas.

2.1 DEFINICIONES DE ARTESANÍA ALIMENTARIA

a) LEY 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria de Aragón.

“Artículo 40. Se considera artesanía alimentaria la actividad de elaboración, manipulación y transformación de alimentos que, cumpliendo los requisitos que establece la normativa general correspondiente, están sujetos a unas condiciones durante todo su proceso productivo que garantizan al consumidor un producto final individualizado y con características diferenciales, obtenido gracias a las pequeñas producciones controladas por la intervención personal del artesano.”

b) DECRETO 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria. (Cataluña)

“Artículo 86. Concepto de artesanía alimentaria. Se considera artesanía alimentaria la actividad de elaboración y transformación de productos alimentarios que cumplen los requisitos que señala la normativa en esta materia y están sujetos, durante todo el proceso productivo, a unas condiciones que garantizan a los consumidores un producto final individualizado, de buena calidad y con características diferenciales, obtenidas gracias a las pequeñas producciones controladas por la intervención personal del artesano.

c) DECRETO 53/2007, de 24 de mayo, por el que se regula la Artesanía Alimentaria en la Comunidad de Castilla y León.

“Artículo 4. - Definiciones.

1. Artesanía alimentaria. La actividad de producción, elaboración, manipulación o transformación de productos alimentarios que está sujeta a unas condiciones que, siendo respetuosas con el medio ambiente, garantizan al consumidor un producto final individualizado, de calidad y características diferenciadas gracias a la intervención personal del artesano.”

d) Decreto Foral 103/1994, de 23 de mayo, por el que se regula en Navarra la Artesanía agroalimentaria



“Artículo 2. Se denomina artesanía agroalimentaria la actividad de manipulación, elaboración y transformación de productos agroalimentarios que, cumpliendo los requisitos que establece la normativa vigente, están sujetos a unas condiciones durante todo su proceso productivo que garantizan al consumidor un producto final individualizado, de calidad, y con características diferenciales, obtenidas gracias a las pequeñas producciones controladas por la intervención personal del artesano.”

e) Ley 11/1998, de 30 de noviembre, de artesanía de la Región de **Murcia**

“Artículo 1. A los efectos de la presente Ley se considera “artesanía” la actividad de creación, producción, transformación o reparación de bienes y prestación de servicios, realizada mediante un proceso en que la intervención personal constituye un factor predominante y que da como resultado o producto final individualizado que no se acomoda a la producción industrial totalmente mecanizada o en grandes series”

f) Ley de la **Generalidad Valenciana** 1/1.984 de 18 de abril, de ordenación de la artesanía.

“Artículo 4

1. Se considera industria artesana a toda unidad económica que, realizando una actividad comprendida en el Repertorio de Oficios Artesanos de la Comunidad Valenciana, reúna las siguientes condiciones:

a. Que la actividad desarrollada tenga un carácter preferentemente manual, sin que pierda el carácter de manualidad por el empleo de utillaje y maquinaria auxiliar, y origine un producto individualizado, pero no único.

b. Que como responsable de la actividad de la industria figure un artesano o maestro artesano que dirija y participe en la misma.

2. No podrán tener la consideración de industria artesana aquellas unidades que ejerzan su actividad de forma ocasional o accesoría.

3. Podrán disfrutar de la consideración de industria artesana aquellas unidades económicas que se dediquen a la producción y comercialización de sus productos artesanos.

4. Podrán asimismo gozar de la consideración de industria artesana formulas asociativas dedicadas exclusivamente a la comercialización de productos artesanos, siempre y cuando todos sus integrantes sean a su vez industrias artesanas.”



2.1.1 ACTIVIDADES Y OFICIOS ARTESANOS

Como complemento a las definiciones de la artesanía alimentaria, presentamos la manera en que diversas comunidades autónomas han regulado los oficios artesanos del sector alimentario. Para ello se presentan a continuación algunos de los principales repertorios de oficios artesanos alimentarios que se encuentran regulados normativamente en cada comunidad autónoma:

<i>Repertorio de actividades artesanas</i>
ARAGÓN
14. Artesanía alimentaria
1. Derivados cárnicos: a) c) Salazones, ahumados y adobados. Tocinos. Embutidos, charcutería y fiambres.
2. Derivados de la pesca y la acuicultura: a) c) Salados, ahumados, desecados.
3. Derivados de la leche a) c)
4. Aceite de oliva virgen a) c)
5. Productos de panadería a) c)
6. Pastas alimenticias a) c)
7. Legumbres secas a) c)
8. Frutas y Hortalizas transformadas a) c)
9. Miel a) c)
10. Productos de confitería a) c)
11. Chocolates y derivados a) c)
12. Helados a) c)
13. Bebidas alcohólicas a) c)
14. Vinagres a) c)
15. Manipulación de azafrán, hierbas aromáticas y medicinales, y sus elaborados a) c)
16. Otros a) c)



<i>Repertorio de oficios de artesanía alimentaria</i>
CATALUÑA
Grupo I Actividades artesanales alimentarias vinculadas al lugar de producción:
Elaboración de mermeladas, conservas de frutas y conservas vegetales.
Elaboración de licores y aguardientes.
Elaboración de avinagrados, adobados, salmueras y salados.
Elaboración de derivados lácteos, quesos y requesones.
Elaboración de caramelos de miel y esencias silvestres.
Grupo II Actividades artesanales alimentarias vinculadas al lugar de venta:
Tocinería y charcutería.
Pastelería.
Horno de pan.
Elaboración de helados, sorbetes y granizados.
Torrefacción de café.
Churrerías.

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



<i>Repertorio de oficios de artesanía alimentaria</i>
CASTILLA Y LEÓN
Grupo I Actividades Artesanales Alimentarias vinculadas al lugar de producción:
SUBSECTOR ADEREZOS Y ENCURTIDOS:
- Aderezo de aceituna.
- Relleno de aceituna.
- Encurtidos diversos.
SUBSECTOR DESECACION DE VEGETALES:
- Frutos secos.
- Desección y envasado de especies vegetales para infusiones de uso en alimentación.
- Condimentos y especias.
SUBSECTOR CONSERVAS Y PRODUCTOS VEGETALES:
- Conservas hortícolas y frutícolas.
- Conservas de setas y hongos.
- Semiconservas vegetales.
- Manipulación y envasado de frutas y verduras frescas.
SUBSECTOR PRODUCTOS APICOLAS
- Extracción, refinado y envasado de miel.
- Limpieza y envasado de polen.
SUBSECTOR APERITIVOS:
- Preparación y envasado:
- Almendras.
- Cacahuetes.



<i>Repertorio de oficios de artesanía alimentaria</i>
CASTILLA Y LEÓN
- Avellana
- Piñón.
SUBSECTOR VINOS Y LICORES:
- Aguardientes simples.
- Aguardientes y licores de aromas, frutas y vegetales.
- Mostos.
- Sidra.
SUBSECTOR LACTEO:
- Cuajada.
- Mantequilla.
- Quesos.
- Requesón.
Grupo II Actividades artesanales alimentarias que utilizan materias primas de procedencia ajena.
SUBSECTOR PAN Y BOLLERIA:
- Bollería.
- Pastelería.
- Galletas.
- Hojaldres.
- Pan.



<i>Repertorio de oficios de artesanía alimentaria</i>
CASTILLA Y LEÓN
SUBSECTOR CONFITERIA:
- Turrones.
- Mazapanes.
- Caramelos.
- Garrapiñadas.
- Marrón Glacé.
SUBSECTOR CARNICO:
- Embutido.
- Conservas y semiconservas cárnicas.
- Salazones y jamones.
SUBSECTOR LACTEO:
- Helados, sorbetes y granizados.

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



<i>Repertorio de oficios artesanos de La Rioja</i>	
LA RIOJA	
División nº 01 "Agricultura, ganadería, caza y actividades de los servicios relacionados con las mismas"	
1	01.250 apicultor
División nº 15 "Industria de productos alimenticios y bebidas"	
2	15.130 chacinero-charcutero
3	15.130 elaborador de conservas cárnicas
4	15.130 secadero de jamón
5	15.20 elaborador de conservas de pescado y productos marítimos
6	15.332 elaborador de conservas vegetales
7	15.333 elaborador de encurtidos, adobados y salados
8	15.420 almazarero y aceitero
9	15.512 quesero
10	15.520 heladero
11	15.811 panadero
12	15.812 churrero



<i>Repertorio de oficios artesanos de La Rioja</i>	
LA RIOJA	
13	15.812 pastelero
14	15.841 chocolatero
15	15.842 confitero
16	15.842 mazapanero
17	15.842 turroneiro
18	15.911 destilador de aguardientes
19	15.912 destilador de licores
20	15.932 vinicultor
21	15.982 horchatero

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



<i>Repertorio de Oficios de Artesanía Agroalimentaria</i>
NAVARRA
1. Elaboración de zumos, mermeladas y conservas de frutas y hortalizas.
2. Elaboración de sidra, licores, aguardientes y vino espumoso de fermentación natural.
3. Elaboración de adobados, encurtidos y salados.
4. Elaboración de quesos, requesones y cuajadas.
5. Manipulación y elaboración de miel y productos derivados, y de esencias silvestres y derivados sin finalidad terapéutica, preventiva o cosmética.
6. Manipulación de especies vegetales para infusión de uso en alimentación y como agentes aromáticos de uso en alimentación.
7. Elaboración de conservas cárnicas, patés, embutidos y tocinería.
8. Elaboración de pastelería, confitería, y panes especiales.
9. Elaboración de mistela, arropo y vino rancio.
10. Elaboración de Helados.
11. Elaboración de precocinados. (comprende solamente los platos específicos con componentes fijos)
12. Elaboración de aceite de oliva virgen extra.
13. Elaboración de conservas de pescado.



<i>Repertorio de oficios artesanos de la región</i>	
MURCIA	
B) Artesanía de bienes de consumo (alimentación) N.º Orden Oficio artesano N.º CNAE	
90	Apicultor 1.250
91	Chacinero - charcutero 15.130
92	Elaborador de conservas cárnicas 15.130
93	Elaborador de productos cárnicos: ahumados, salados y adobados 15.130
94	Elaborador de conservas de pescado y productos marítimos 15.20
95	Elaborador de conservas de la pesca: ahumados, salados y adobados 15.202
96	Elaborador de jugos de frutas y hortalizas 15.32
97	Elaborador de conservas de frutas y vegetales 15.33
98	Elaborador de grasas y aceites vegetales y animales 15.4
99	Almazaro y aceitero 15.420
100	Elaborador de productos lácteos 15.5
101	Quesero 15.512
102	Heladero 15.520
103	Panadero 15.811
104	Churrero 15.812
105	Pastelero 15.812
106	Chocolatero 15.841
107	Confitero 15.842
108	Mazapanero 15.842

Estrategia: procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



<i>Repertorio de oficios artesanos de la región</i>	
MURCIA	
109	Turronero 15.842
110	Elaborador de pastas alimenticias 15.850
111	Elaborador de especias, salsas y condimentos 15.870
112	Destilador de aguardientes 15.911
113	Destilador de licores 15.912
114	Vinicultor 15.932
115	Horchatero 15.982
116	Fabricante de patatas fritas 15.310



<i>Repertorio de oficios artesanos</i>
VALENCIA
Horchatero artesano.
Confitero artesano.
Pastelero artesano.
Heladero artesano.
Panadero artesano.
Apicultor artesano.
Quesero artesano
Turroneo artesano.
Carnicero/charcutero artesano

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



2.2 ESPECIFICACIONES Y ORIENTACIONES PARA IDENTIFICAR LA VARIEDAD DE PRODUCTOS DE ARTESANÍA ALIMENTARIA

NOTA: Este informe se ha realizado en base a la adaptación del “Inventario de Alimentos Artesanos de Navarra”, regulado por el Departamento de Desarrollo Rural y Medioambiente del Gobierno de Navarra.

1. Aceite de oliva virgen:

- Definición: aceite obtenido del fruto del olivo “*Olea europea L.*”, únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan alteración del aceite, que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

Sólo se considerará artesano la categoría Extra con una acidez (expresada en ácido oleico) $<0,8^\circ$ y haya obtenido una puntuación superior a 6,4 puntos en un panel de cata, pudiendo ser:

- **Monovarietales:** elaborado en base a una sola variedad de aceituna.
- **Coupages:** elaborados en base a diversas variedades de aceituna, con el objetivo de obtener siempre los mismos estándares de sabor y aroma.

- Proceso de elaboración

a) **Recepción, limpieza y lavado:** retirada de hojas, ramas y posterior lavado de la aceituna para eliminar restos de tierra y suciedad.

Una vez limpio el fruto se almacena en tolvas en espera de la molienda. Es muy importante que este tiempo de almacenamiento o atrojado sea lo más corto posible, sin superar las 48 horas.

b) **Molienda del fruto** para destruir los tejidos vegetales y se libera el aceite, formando una pasta homogénea.

c) **Batido de la pasta** en una batidora que voltea la masa para facilitar la separación del aceite, calentando para favorecer la separación (temperatura $30 - 35^\circ \text{C}$).



- d) Centrifugación en los decánteres (centrífugas horizontales) de la pasta batida: las distintas sustancias que componen la mezcla se separan en capas en función de su densidad, de mayor a menor: orujo, alpechín y aceite. Por una salida sale el aceite (parcialmente mezclado con alpechín) y por otra la mezcla de orujo y alpechín (alperujo).

- e) Eliminación del alpechín, mediante centrifugación (centrífugas verticales) o decantación. También puede utilizarse el sistema mixto: centrifugación y posterior decantación.

- f) Almacenamiento en depósitos de materiales impermeables al aceite e inertes (acero inoxidable o trujales vitrificados) en oscuridad y ausencia de aire y a una temperatura que no supere los 20 °C, evitando los cambios bruscos de temperatura.

- g) Filtrado para dar al aceite el aspecto traslúcido que demanda el mercado (no es imprescindible).

- h) Embotellado y etiquetado.



2. Bollería, Pastelería y Repostería:

- Definiciones: Se consideran **productos de bollería** aquellos preparados alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas comestibles fermentada, cocida o frita, a la que se han añadido o no otros alimentos, complementos panarios y/o aditivos autorizados.

Se distinguen dos tipos:

a) Bollería ordinaria: piezas de forma y tamaño diverso en cuya elaboración no interviene ninguna clase de relleno ni guarnición.

b) Bollería rellena o guarnecida: piezas de forma, tamaño, composición y acabado diverso rellenas o guarnecidas antes o después de su cocción o fritura, con diferentes clases de fruta o preparados, dulces o salados.

Son **productos de repostería y pastelería** los elaborados, fermentados o no, de diversa forma, tamaño y composición, integrados fundamentalmente por harinas, féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias.

Pueden ser dulces o salados y se consideran cinco tipos básicos de masas:

1.- Masas de hojaldre: Masa trabajada con manteca y cocida al horno con la que se producen hojas delgadas superpuestas.

(mil-hojas, pasteles, garrotes...)

2.- Masas azucaradas. Compuestas fundamentalmente a base de harina, aceite, otras grasas y azúcares comestibles.

(Pastas de té, mantecadas, polvorones, tejas, lenguas de gato, virutas...)

3.- Masas escaldadas: Aquellas materias a base de harina, sal, agua, leche, grasas comestibles o alcohol natural, que precocidas al fuego, sufren luego una posterior cocción o fritura.

(Rosquillas delicadas, relámpagos, lionesas, almendrados, yemas, tocino de cielo, alfajores...)



4.- Masas batidas: Se consideran masas batidas las que, habiendo sufrido este proceso técnico, dan como resultado masas de gran volumen, tiernas y suaves.

(Bizcochos, magdalenas, genovesas, soletillas, rosquillas, merengues...)

5.- Masas de repostería: Son las elaboradas a partir de las anteriores, preparadas con relleno o guarnición de otros productos (crema, frutas, chocolate, etc.); se preparan de formas diversas y unitarias de varios tamaños.

- Proceso de elaboración

La utilización de ingredientes en la elaboración de estos productos, particularmente los de pastelería y bollería, es tan variada que no puede establecerse especificaciones claras y los productos deberán ajustarse a las declaraciones que, de cada familia de productos, haga el artesano elaborador al registrar su industria.

De cualquier forma, responderán a fórmulas tradicionales o magistrales propias del artesano.

En cualquier caso las masas resultantes, no presentarán un grado de acidez superior al 5 por mil, expresado en ácido láctico.

- Prácticas permitidas y prohibidas

En la fabricación de este tipo de productos, están permitidas las siguientes prácticas:

- Empleo de hornos de cocción con alimentación por combustibles sólidos, líquidos y gaseosos, o eléctricos.

En el primer supuesto, cuando las masas en cocción estén en contacto con los humos o gases desprendidos de la combustión, éstos deberán ser de tal naturaleza que no puedan originar contaminación nociva de los productos elaborados.

Cuando se utilicen combustibles líquidos o gaseosos, las masas en cocción no podrán ponerse en contacto, en ningún caso, con los humos y gases procedentes de la combustión.

- Empleo de gases inertes en los procesos de envasado que lo requieran.



Se establecen, como prácticas prohibidas, a los efectos de esta norma técnica:

- o El empleo de hornos de cinta.
- o El uso de conservantes, colorantes y saborizantes.
- o La adición de cualquier producto antimoho.
- o El uso de masas preparadas o precocinadas.
- o Para la levadura química (impulsor), si el separador es almidón, este debe ser no OGM.



3. Comida Preparada:

- Definición: elaboración culinaria resultado de la preparación de uno o varios productos alimenticios de origen animal y/o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso condimentada. Podrá presentarse envasado o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

Podrá autorizarse el uso de la marca "Alimentos Artesanos" a las comidas preparadas elaboradas por empresas artesanas que cumplan con los requisitos de la presente Norma Técnica.

A efectos de esta norma, se consideran COMIDAS PREPARADAS artesanas:

- ◆ Aquellas elaboraciones culinarias que corresponden a un concepto tradicional
- ◆ En su elaboración se requiere una manipulación mas allá de la mera mezcla de ingredientes
- ◆ En su denominación no se hace referencia a otras localizaciones geográficas.
- ◆ Deberán presentarse siempre envasadas, en envase hermético adecuado a la forma de conservación.

Se crea el catálogo de productos autorizados, que figura como anexo a esta norma técnica. La inclusión de una nueva referencia en dicho catálogo, supone su aprobación previa.

A efectos prácticos de esta norma técnica artesanal, vamos a considerar los siguientes grupos de productos:

- ▶ **Caldos y consomés:** son productos líquidos, claros y poco espesos obtenidos por cocción con agua de alguno de los siguientes ingredientes: cloruro sódico, aceites vegetales, carne, y en su caso, vegetales, productos pesqueros, especias y condimentos naturales.
- ▶ **Sopas:** son productos más o menos líquidos o pastosos obtenidos de la misma forma y constituidos por los mismos ingredientes que los caldos y consomés, pero pudiendo además llevar incorporado pastas alimenticias, harinas y sémolas.



- ▶ **Cremas:** son productos de textura fina y viscosa obtenidos de la misma forma y constituidos por los mismos ingredientes que los caldos, consomés y sopas.
- ▶ **Mouses:** cremas a las que se añade nata y huevos.
- ▶ **Purés:** cremas obtenidas por cocción de uno o varios vegetales, triturados y tamizados.
- ▶ **Salsas:** se entiende por salsas, aquellos preparados alimenticios resultado de la mezcla de distintos ingredientes comestibles y que sometidos al tratamiento culinario conveniente, se utilizan para acompañar a la comida o a los preparados alimenticios.
 - **Tomate frito:** producto formulado a partir de tomate natural sometido a un proceso de cocción con aceite vegetal comestible, con adición facultativa de otros ingredientes, envasado en recipientes cerrados herméticamente y conservado mediante tratamiento térmico adecuado.
 - **Otros tipos de salsas:** salsas que respondiendo al concepto general, no se ajustan a las características de los tipos definidos anteriormente.
- ▶ **Guisos:** (de carne, de pescado, de vegetales) Preparados del ingrediente caracterizante mezclados con otros ingredientes de origen animal y/o vegetal, sometidos a un tratamiento culinario (escabechado, estofado u otros).
- ▶ **Potajes:** preparados a base de legumbres, sometidos a un tratamiento culinario, bien solas o con adicción de otros alimentos de origen animal o vegetal.
- ▶ **Vegetales rellenos:** vegetales a los que se les introduce un relleno de distintos ingredientes comestibles, ligados o por una salsa o bechamel.
- ▶ **Precocinado para frito:** es el precocinado en el que el tratamiento doméstico adicional es el ser frito en aceite. Es el producto resultante de la ligazón mediante una “bechamel” de alimentos de origen animal y/o vegetal, condimentados, y recubiertos de huevo y pan rallado.

Se distinguen los siguientes grupos de productos, en función de que la masa de relleno este contenida o no en un soporte físico:



- Sin soporte físico: croquetas, bolas,....
- Cuando la masa de relleno está contenida en la cáscara del mejillón: tigres.
- Cuando la masa de relleno está contenida en un vegetal: vegetales rellenos.
- En función del acabado: empanados, rebozados, orly, tempuras...

- Proceso de elaboración

- ⊗ La limpieza de los vegetales, carnes, pescados y demás ingredientes que sean recepcionados sin el tratamiento correspondiente, será realizada de forma manual.
 - ⊗ Los procesos de cocción se realizarán en tanques y/o soperas abiertos.
 - ⊗ Los procesos de fritura se realizarán por inmersión en aceite hirviendo.
 - ⊗ Los tratamientos culinarios se realizarán en soperas, sobre fuentes de calor que no puedan contaminar al producto (gases o humos).
 - ⊗ Para los vegetales rellenos: la selección y manipulación del vegetal a rellenar (limpieza, eliminación de semillas, descorazonado...) no será totalmente mecanizada, el pesaje de los ingredientes del relleno será manual (mínimo ingrediente caracterizante según el relleno a determinar), y la dosificación individual.
 - ⊗ El envasado podrá efectuarse mediante llenadora.
 - ⊗ Para los precocinados para frito:
- Elaboración manual de la bechamel en una sopera



- Incorporación manual de estos ingredientes en la sopera, en el orden y momento estimado por el artesano, en función de la temperatura y del tipo de bechamel en elaboración.
- Distribución de la masa en pequeñas cantidades, en sus recipientes correspondientes para su enfriamiento.
- Reposo de la masa en la cámara de conservación (de 0°C a 5°C) el tiempo que se estime necesario.
- Dosificación de cada unidad.
- Proceso de empanado, rebozado, orly o tempura de forma manual.
- Se le da la forma deseada manualmente a cada unidad.

- Prácticas permitidas

- Aditivos permitidos:
 1. Como regulador del pH: ácido cítrico (E-330)
 2. Ácido ascórbico (E-300) como antioxidante, en dosis inferiores a 500 ppm.
 3. Espesantes de origen vegetal no modificados genéticamente.
 4. Como secuestrante, EDTA (E-385) para productos a base de alcachofas.
 5. Ácido disuccínico (E-363) y sal vichy, para dar esponjosidad, para orly y tempuras.
- El envasado en atmósfera protectora

4. Conservas Vegetales:



- Definición:

Se denominan conservas vegetales, los productos obtenidos esterilizando térmicamente las hortalizas y verduras enteras, troceadas o trituradas con o sin líquido de gobierno.

- Materias primas permitidas:

En la elaboración de las conservas vegetales se emplearán únicamente verduras y hortalizas naturales, sanas, limpias y exentas de lesiones y podredumbres que puedan afectar a su aspecto, color, olor y sabor característicos, así como a su conservación.

- Proceso de elaboración:

Las fases de elaboración que se contemplan, aunque no en todos los tipos, son:

- ⊗ Lavado de los productos con agua potable.
- ⊗ Escaldado por agua caliente o por vapor de agua.
- ⊗ Asado con llama de leña o gas (conservas de pimiento).
- ⊗ Pelado manual o no totalmente mecanizado.
- ⊗ Troceado, microcortado, triturado y tamizado, en su caso.
- ⊗ Homogeneización del producto y desaireado por procedimientos físicos.
- ⊗ Llenado manual o no totalmente mecanizado, de los envases.
- ⊗ Adición de líquido de gobierno, en su caso.
- ⊗ Tratamiento térmico.

- Prácticas permitidas:



Se permite para la formación del líquido de gobierno:

- ▶ El agua potable de buena calidad, con residuo de cloro por debajo de 1 p.p.m., para que no de sabor al producto.
- ▶ El tomate exprimido en las conservas de tomate natural.



5. Cuajada de Leche de Oveja:

- Definición:

Se entiende por cuajada de leche de oveja el producto semisólido obtenido de la leche de oveja entera, sometida a tratamiento térmico adecuado para conseguir las características bacteriológicas que determina la norma de calidad, coagulada por acción del cuajo, sin adicción de fermentos lácticos y sin proceso de desuerado.

La cuajada será extragrasa, más del 5,5% de materia grasa sobre masa final y presentará un extracto seco superior al 15% expresado sobre la masa del producto terminado.

- Materias primas autorizadas:

En la elaboración de la cuajada podrán utilizarse las siguientes materias:

- ◆ Leche de oveja entera procedente de ganaderías saneadas, pasteurizada esterilizada por el procedimiento U.H.T.
- ◆ Cuajo animal, natural o comercial y cuajo microbiano.
- ◆ Cloruro cálcico
- ◆ Ácido sórbico y sus sales de calcio y potasio
- ◆ Agar-agar como espesante

Artículo 4. - Proceso de elaboración

Las operaciones básicas del proceso de elaboración son:

- ⊗ Calentamiento de la leche mínimo 32°C.
- ⊗ Coagulado de la leche por acción del cuajo y formación de la cuajada sin desuerado.



- ☒ Enfriamiento a 4°C y envasado con un contenido de humedad inferior al 85% expresada en masa del producto en ese momento.

- Prácticas permitidas:

- ▶ Adición de cloruro cálcico en dosis de hasta 200 mg/Kg. De leche.
- ▶ Adición de ácido sórbico y sus sales de calcio (E-203) y potasio (E-202) en dosis máximas de 1000 mg/Kg de producto calculadas como ácido sórbico (sa=1000mg/Kg).
- ▶ Adición de agar-agar (E-406) como espesante en dosis máxima de 2 grs.

Por kilogramo de cuajada.

Queda prohibido el empleo de cualquier otro tipo de aditivos.



6. Chocolates Y Bombones:

- Definiciones:

Los productos amparados en esta Norma, obedecerán a las definiciones de la Reglamentación técnico sanitaria (R.T.S.) para la elaboración, circulación y comercio de cacao y chocolate en vigor.

No obstante, para que dichos productos puedan denominarse artesanos, los contenidos mínimos de cacao (%) para cada uno de ellos serán:

- ◆ para el chocolate familiar a la taza: 31%
- ◆ para el chocolate negro: 70%
- ◆ para el chocolate con leche: 30%
- ◆ para la cobertura de chocolate: 50%

No se admite como producto artesano el chocolate familiar, por su contenido en cacao inferior a los especificados.

Se admite también el chocolate relleno y el bombón de chocolate, siempre y cuando el chocolate que lo componga cumpla los requisitos antes mencionados y que represente al menos el 25% de la masa total del producto.

- Materias primas autorizadas:

Se autoriza en la elaboración de chocolates artesanales, las siguientes materias:

- ▶ pasta de cacao
- ▶ manteca de cacao
- ▶ harina (sólo para el chocolate familiar a la taza y el cacao en polvo)
- ▶ leche entera y parcial o totalmente desnatada



- ▶ azúcares: azúcar refinado o integral, de fructosa, glucosa y sacarosa.
- ▶ aromas naturales: vainilla y canela
- ▶ otros ingredientes:
 - frutos secos, al natural o tostados, pasas, corteza de naranja, café, etc.
 - mermeladas y miel, siempre que sean de elaboración artesana.
 - licores (a poder ser de elaboración artesanal).

- Proceso de elaboración:

Para los chocolates:

- ⊗ Mezcla de La pasta del cacao, la manteca del cacao y el azúcar con batidora
- ⊗ Refinado de la pasta resultante con rodillos
- ⊗ Calentamiento del polvo al baño maría, a 75 °C, un mínimo de 24 horas (entre 24 y 48 horas (concheo)
- ⊗ Templado y vertido de la pasta en los moldes de acero inoxidable o polipropileno (tabletas) que “rebotan” sobre una cinta para que se expanda
- ⊗ Enfriamiento en frigorífico
- ⊗ Envoltura de las tabletas

Para el chocolate relleno:

- ⊗ Moldear los moldes con cobertura atemperada.
- ⊗ Enfriar.



- ⊗ Rellenar moldes y dejar reposar 24 horas.
- ⊗ Tapar moldes con cobertura atemperada.
- ⊗ Enfriar.
- ⊗ Desmoldar.
- ⊗ Envoltura de las tabletas.

Para los bombones:

Bombones moldeados:

- ⊗ Igual que el chocolate relleno pero en moldes de bombón en vez de tabletas.

Bombones bañados:

- ⊗ Preparar rellenos.
- ⊗ Extender sobre planchas.
- ⊗ Dejar reposar 24 horas.
- ⊗ Cortar con guitarra o cortantes.
- ⊗ Bañar con cobertura atemperada.
- ⊗ Enfriar y adornar.

Bombones escudillados:

- ⊗ Preparar rellenos.
- ⊗ Atemperarlos.



- ⊗ Escudillar con manga sobre papel parafinado o cápsulas.
- ⊗ Pasar a la bañadora.
- ⊗ Enfriar y adornar.

- Prácticas permitidas:

Se consideran prácticas permitidas en la elaboración de chocolates y bombones artesanos, las siguientes prácticas:

- ▶ la adición de lecitina de soja
- ▶ la manteca de cacao sólo podrá someterse a los siguientes tratamientos:
 - filtración, centrifugación y otros procedimientos exclusivamente físicos para su clarificación.



7. Helados:

- Definición:

Los helados son preparaciones alimenticias que han sido llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso, por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de las materias primas utilizadas y que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente, hasta el momento de su venta al consumidor.

- Tipos de helado:

1.- Helado crema: Producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 8% de materia grasa de origen lácteo y como mínimo un 2,5% de proteínas exclusivamente de extracto lácteo.

2.- Helado de leche: producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 2,5% de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 6% de extracto seco magro lácteo.

3.- Helado de leche desnatada: Producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como máximo un 0,30% de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 6% de extracto magro lácteo.

4.- Helado: Producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 5% de materia grasa alimenticia y en el que las proteínas serán exclusivamente de origen lácteo.

5.- Helado de agua: Producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 12% de extracto seco total.

6.- Sorbete: Producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 15% de frutas y como mínimo un 20% de extracto seco total.

7.- Mantecado: Los helados definidos en los puntos 1, 2, 3 y 4, cuyo contenido sea como mínimo de un 4% de yema de huevo. Podrán denominarse con su nombre específico seguido de la palabra “mantecado”.

8.- Granizado: Los helados definidos en los puntos 5 y 6, que se presenten en estado semisólido. El extracto seco total de los mismos será como mínimo del 10%.



9.- Postre de helado: Cualquier presentación de los helados definidos, en cualquiera de sus variedades o de sus mezclas, que posteriormente se sometan a un proceso de elaboración y decoración, con productos alimenticios aptos para el consumo humano.

Los helados en los seis primeros puntos de este artículo, podrán denominarse con su nombre específico, seguido de la proposición con y del nombre/s de la/s fruta/s que corresponda, siempre que se les adicione los siguientes porcentajes mínimo de fruta en masa, o su equivalente en zumos naturales o concentrados, dependiendo de los tipos de fruta:

- ◆ Un 15% con carácter general.
- ◆ Un 10% para las siguientes frutas:
 - Todos los agrios o cítricos
 - Otras frutas ácidas o mezclas de frutas en las que el zumo tenga una acidez valorable, expresada en ácido cítrico, igual o superior al 2,5%.
 - Frutas exóticas o especiales: piña, plátano, chirimoya, guanabano, guayaba, kiwi, lichi, mango, maracuyá.
- ◆ Un 7% en el caso de los frutos de cáscara.

De no alcanzarse estos porcentajes llevarán la mención “sabor” a continuación de la indicación que exprese el tipo de helado.

- Proceso de elaboración:

La elaboración del helado artesano se realizará mediante el sistema discontinuo, es decir, aquel en que la introducción y extracción de los productos en las diversas máquinas sea manual.

La elaboración de los tipos de helados de los puntos 1, 2, 3, 4, 5 y 6 del Artículo 3 obedecerá, en general, a las siguientes etapas:

- ☒ Mezcla de ingredientes en el pasteurizador. Los ingredientes se añaden en función de la temperatura necesaria para su mezcla.



- ⊗ Pasteurización de la mezcla. Pueden emplearse dos modalidades:
 - Baja; a 65° C durante al menos 30 minutos.
 - Alta; a 85° C durante al menos 30 segundos.

- ⊗ Enfriamiento hasta 6°C. El proceso se puede realizar en el propio pasteurizador o en otra máquina enfriadora. En cualquier caso, debe alcanzarse la temperatura de la mezcla de 6° C en un tiempo no superior a una hora.

- ⊗ Maduración. Mantenimiento de la mezcla durante un periodo no superior a 48 horas a temperatura inferior a 6°C, sin descender de 2°C.

En esta fase pueden añadirse los ingredientes que no deban someterse a pasteurización; frutas frescas, zumos naturales, frutos secos, etc.

- ⊗ Mantecación (en su caso). La mezcla mediante agitación y aplicación de frío se conduce hacia una textura fina, lisa, sedosa, cremosa y untuosa, semicongelada. En esta fase también pueden añadirse los ingredientes antes descritos. Los dos flujos de producto, no deben coincidir en el tiempo.

- ⊗ Congelación: Enfriamiento de la mezcla por debajo de -18° C para su conservación.

En la elaboración de granizados, los elementos añadidos que caracterizan el producto, según casos, se licuarán se mezclarán con agua y azúcar, se tamizarán y se someterán al proceso de granizado en las máquinas al efecto o en las mantecadoras. El café y la cebada, se escaldarán, filtrarán y tras el añadido de azúcares pasarán al proceso de granizado.

El helado artesano acabado debe ser de 650 gramos por litro. Entre 430 gramos y 375 gramos por litro de peso los productos deberán llamarse “espumas”, “mousses” o “montados” del nombre específico del helado correspondiente.

En los granizados el peso mínimo del producto será de 975 gramos por litro.

- Prácticas permitidas y prohibidas:

- El empleo de aromas naturales en la elaboración de sorbetes.



- ▶ El uso de estabilizantes, espesantes y emulgentes naturales, en proporción no superior al 0,8% de la masa.
- ▶ El empleo de semielaborados naturales, entendiéndose por tales los productos que, sin ser materias primas, tampoco pueden considerarse productos acabados, o que siéndolo deben ser sometidos antes de la venta a modificaciones que no afecten a sus características propias (estado físico, aspecto, color, olor y sabor).



8. Licores De Hierbas Y Frutas:

- Definiciones:

En general se definen como licores de hierbas y/o frutas las bebidas obtenidas por maceración en aguardiente de origen agrícola de ciertas hierbas y/o frutos, y endulzados con sacarosa, azúcar de uva, mosto o miel, con una riqueza en azúcares superior a 100 gramos/litro (expresado en sacarosa).

- Materias primas autorizadas:

Según los casos y el tipo de licor podrán utilizarse las materias primas:

- ◆ Aguardiente de alcohol etílico de origen agrícola con graduación no inferior a 28° ni superior a 50° centesimales.
- ◆ Aceites esenciales naturales del anís.
- ◆ Azúcar.
- ◆ Frutas y hierbas (fresca o desecada, no molida) y regaliz de palo.

- Proceso de elaboración:

- ⊗ Los frutos y/o hierbas se mantendrán en maceración en aguardiente de alcohol etílico con previa o posterior incorporación de aceites esenciales naturales de anís a temperatura ambiente. Las concentraciones y tiempo se especifican en el cuadro 1.
- ⊗ Durante este tiempo se revuelve el contenido y se va rellenando. Posteriormente se procede a la extracción del licor y eliminación del poso.
- ⊗ El licor obtenido se filtra y se envasa

- Prácticas permitidas:

- ▶ La adición de azúcar en dosis variables según el fruto o la hierba utilizado.

- La adición de caramelo y sacarosa.

CUADRO 1 - TIPOS DE LICORES

Licor	Aguardiente	Aceite esencial de anís	Azúcar	Ingrediente característico	Concentración en producto final grs/litro	Observaciones	Días de maceración	Otros aditivos	Graduación final
Pacharán	Alcohol etílico de origen agrícola, graduación 28-50º	Opcional	80-250 gr/litro	Endrinas (Prunus espinosus)	125-250 gr/l	Frutos enteros	90-240 días	Caramelo y sacarosa (sin límites)	25º - 30º
Licor de endrinas	Alcohol etílico de origen agrícola, graduación 28-50º	Opcional	80-250 gr/litro	Endrina (Prunus spinoso)	>200 gr/l	Frutos enteros	>30 días	No	<25º
Patzaka/Basaka	Alcohol etílico de origen agrícola, graduación 28-50º	Opcional	80-250 gr/litro	Manzana silvestre (Pyrus madus)	125-200 gr/l	Entero / trozos	>180 días	No	15º - 30º
Otros licores de frutas	Alcohol etílico de origen agrícola, graduación 28-50º	Opcional	80-250 gr/litro	Felja, mora, frambuesa.....	150-300 gr/l	Troceada (frutos grandes), o entero	>30 días	No	15º - 30º
Licores de hierbas	Alcohol etílico de origen agrícola, graduación 28-50º	Obligatorio	5-30 gr/l	Manzanilla, menta, te.....	5-25 gr /l	Fresca o desecado (no molida)	>14 días	No	15º - 30º
Regaliz de palo	Alcohol etílico de origen agrícola, graduación 28-50º	Obligatorio	5-30 gr/l	Regaliz	5-25 gr/l	Palo seco	>30 días	No	15º - 30º

Podrán acogerse a esta Norma Técnica otros licores de hierbas y/o frutas que se elaboren conforme a la tabla anterior.



9. Mermeladas de Frutas:

- Definición:

Se denomina mermelada de frutas el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas o trituradas, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso. La cantidad de fruta utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto no será inferior a 500 gramos y el contenido en materia seca soluble, determinado por refractometría, será igual o superior al 40% e inferior al 60%.

- Materias primas permitidas:

En la elaboración de las mermeladas podrán emplearse las siguientes materias primas:

- ◆ Frutas frescas, sanas limpias y exentas de lesiones y podredumbres que puedan afectar a su aspecto, olor, sabor y conservación.
- ◆ Sacarosa
- ◆ Fructosa, en mermeladas dietéticas.
- ◆ Otros ingredientes: licor, frutos secos...etc.

- Proceso de elaboración:

Las etapas fundamentales del proceso de elaboración son:

- ☒ Lavado con agua potable sin aditivos, pulido y despuntado de la fruta.
- ☒ Deshuesado o descorazonado y pelado manual o mecánico.
- ☒ Troceado de la fruta y triturado, en su caso.
- ☒ Cocción en recipiente abierto.
- ☒ Envasado.



⊗ Tratamiento térmico.

- Prácticas permitidas:

- ▶ El empleo de fruta congelada, entera o en pulpa.
- ▶ La adición de pectinas procedentes de fruta como gelificante.



10. Miel y Productos Apícolas:

- Definiciones:

La miel es la sustancia natural dulce producida por la abeja *Apis mellifera* a partir del néctar de plantas o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores presentes en las partes vivas de plantas, que las abejas recolectan, transforman combinándolas con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en colmenas para que perdure.

Por su elaboración y presentación puede ser:

- ◆ Miel en panal
- ◆ Miel escurrida
- ◆ Miel centrifugada

- Materias primas autorizadas:

- ◆ Miel cruda procedente de las colmenas propias del artesano apicultor.
- ◆ Cera, polen, propóleos y jalea real de producción propia de apicultores artesanos.

En general el artesano elaborador podrá adquirir mieles de otros apicultores hasta un límite que no supere el 20% del volumen comercializado en el año.

- Proceso de elaboración:

☒ Extracción:

- Miel en panal: sin manipular. Panales enteros o trozos.
- Miel escurrida: escurrido de los panales desoperculados, sin larvas.



- Miel centrifugada: centrifugación de los panales, desoperculados, sin larvas.
 - Cristalización dirigida (miel cremosa):
 - Homogeneización a menos de 30° C (rotura mecánica de cristales)
 - Batido.
 - Miel filtrada: filtrado y decantación a menos de 25°C.
- ⊗ Envasado:
- En tarro de vidrio
 - Envase de plástico al vacío para la miel en panal
- Prácticas permitidas:
- ▶ Calentamiento hasta un máximo de 35° C. en el proceso de elaboración de la miel de brezo (*Calluna vulgaris*).



11. Panadería y Panes Especiales:

El pan artesano intenta recuperar el saber hacer de antaño, para poder ofrecer un producto distinto al que habitualmente consumimos, un pan lo más natural posible, hecho despacio y cocido en hornos refractarios para que puedan expresarse todo el sabor y aroma de sus auténticos ingredientes.

- Definiciones:

A efectos de esta norma, se considerará PAN al elaborado según prácticas tradicionales a partir de una masa:

- compuesta por harina, agua y sal, en la que se utilizan dosis limitadas de levadura
- amasada y fermentada de manera reposada, lenta
- dividida y formada con intervención manual
- cocida, con carácter general, en horno refractario o de solera

Esta norma establece una serie de requisitos particulares de obligada aplicación para cada tipo de pan considerado:

- ◆ TIPO 1: Pan blanco del día (pan común). No se puede hacer exclusivamente pan TIPO 1 para ser artesano.
- ◆ TIPO 2: Panes rústicos (chapata, pan gallego, taja, cabezón, romano...)
- ◆ TIPO 3: Panes especiales (pan de centeno, de semillas, de soja...)
- ◆ TIPO 4: Pan tradicional

- Modo de elaboración:

El proceso de elaboración de los panes deberá realizarse íntegramente en el obrador del artesano panadero, y se caracterizará por lo siguiente:



- ⊗ El amasado se hará lentamente para reducir la oxidación de la masa.
- ⊗ Habrá una fase de fermentación en bloque (reposo en masa o prefermentación), para los panes rústicos y para el pan tradicional.
- ⊗ La división y formado de la masa se hará manualmente o de modo no totalmente mecanizado.
- ⊗ El tiempo total de fermentación será largo (ver tiempos mínimos exigidos para cada tipo de pan.
- ⊗ La cocción se hará en horno refractario, también llamado de placa o solera. Para el pan tipo 1 (blanco del día o pan común) podrá autorizarse el uso de hornos rotatorios o de convección.

Se permite utilizar la técnica de fermentación controlada en frío.

Los requisitos particulares para cada tipo de pan, se resumen en el siguiente cuadro para facilitar su aplicación:

	DOSIS MÁXIMA DE LEVADURA PRENSADA	FERMENTACIÓN EN BLOQUE	ADITIVOS O COADYUANTES AUTORIZADOS	DIVISIÓN Y FORMADO	HORNO REFRACTARIO
PAN TIPO 1 (Pan blanco del día o pan común)	25 gr por kg de harina (2,5%)	No preceptiva	E-300 (ascórbico) E-322 (lecitina soja) y E-471 (monoglicérido) Enzimas (amilasas)		No preceptivo
PAN TIPO 2 (Pan rústicos)	20 gr por kg de harina (2,0%)	Mínimo 45 minutos	E-300 (ascórbico) E-322 (lecitina soja) y E-471 (monoglicérido) Enzimas (amilasas)	Manual o no totalmente mecanizado	Obligatorio
PAN TIPO 3 (Pan especiales)	30 gr por Kg de harina (3,0%)	No preceptiva	E-300 (ascórbico) E-322 (lecitina soja) y E-471 (monoglicérido) Enzimas (amilasas)		Obligatorio
PAN TIPO 4 (Pan tradicional)	10 gr por Kg de harina (1,0%)	Mínimo 90 minutos	Ninguno	Manual o no totalmente mecanizado	Obligatorio

Los mejorantes autorizados pueden incluir antiapelmazante par evitar su apelmazamiento (E-170 o equivalentes) y correctores de acidez



- Trazabilidad y registros:

Los artesanos panaderos deberán llevar, para cada lote de producción, los registros en los que pueda verificarse qué lotes de materias primas han sido empleados así como los registros o partes de elaboración donde quede constancia del proceso de elaboración seguido incluyendo los tiempos de duración de cada fase y los controles realizados a dicho lote de los previstos en el APPCC.

- Etiquetado:

El etiquetado deberá ajustarse a lo previsto en la legislación vigente y en las Normas Reguladoras del Uso de la marca.



12. Productos Derivados del Cerdo:

- Definiciones:

- ◆ **Embutidos crudos frescos:** son los elaborados con carne procedente del cerdo, con o sin grasa, picada, adicionada o no, con condimentos, especias y aditivos, no sometidos a tratamiento de desecación, cocción, ni salazón, y embutidos.
- ◆ **Embutidos crudos curados:** son los elaborados mediante selección, troceado y picado de carne y grasa, con o sin despojo, que lleven incorporados condimentos, especias y aditivos autorizados, sometidos a maduración y desecación (curado) y, opcionalmente, ahumado.
- ◆ **Productos cárnicos sometidos por el calor:** todo producto preparado esencialmente con carnes y/o despojos de cerdo, que llevan incorporados condimentos, especias y aditivos y que se han sometido en su fabricación a la acción del calor, alcanzando en su punto crítico una temperatura suficiente para lograr la coagulación total o parcial de sus proteínas cárnicas y, opcionalmente, ahumado y/o madurado.
- ◆ **Salazones cárnicas:** son las carnes y productos de despiece no picados sometidos a la acción adecuada de sal común y demás ingredientes autorizados propios de la salazón, ya en forma sólida o de salmuera, que garantice su conservación para el consumo. Se podrá ampliar su proceso finalizando su elaboración mediante técnicas de adobado, secado y ahumado.

- Procesos de elaboración:

☒ A) Para los embutidos crudos, ya sean frescos o curados:

- selección
- picado de la materia
- incorporación de condimentos y especias
- mezclado y amasado con una adición de agua que no supere el 6% del peso total
- premaduración de la pasta o masa



- embutición de la masa en tripa natural, atado, grapado y pinchado
- ☒ Además para los curados:
 - secado natural en local idóneo, o en cámara con temperatura y humedad controlada. La duración del proceso será como mínimo la siguiente:
 - Chorizo sarta: 20 días
 - Chorizo cular: 50 días
- ☒ B) Para los productos cárnicos tratados por el calor (cocidos):
 - ▶ Para el jamón cocido y panceta cocida:
 - deshuesado o no, con eliminación de huesos, cartílagos, tendones y ligamentos sin abrir la pieza.
 - salado.
 - cocción.
 - Enfriamiento
 - ▶ Para los embutidos cocidos:
 - se somete el embutido crudo a un proceso de calentamiento, de forma que la temperatura en el centro de la pieza alcance los 68°C.
 - ▶ Para los patés:
 - triturado de los hígados
 - picado de la carne y grasa
 - mezclado



- incorporación de condimentos y especias
- cocción
- envasado
- esterilización por calor
- ▶ Para las morcillas y butifarras:
 - mezclado de los ingredientes: sangre, manteca de cerdo, arroz, cebolla, especias...
 - llenado en tripa natural.
 - cocción.
- ▶ Para el relleno:
 - cocción del arroz.
 - picado del resto de los ingredientes.
 - mezclado con el huevo batido.
 - incorporación de condimentos y especias (azafrán y perejil principalmente).
 - llenado en tripa natural.
 - cocción.
- ☒ C) Para las salazones cárnicas:
 - salazón húmeda o seca



- o lavado para eliminar la sal adherida
- o adicción de condimentos y especias
- o embutición en tripa natural, si procede.
- o secado en secadero natural o en local con temperatura controlada.

La duración de este proceso será como mínimo la siguiente:

- Jamón: 9 meses.
- Panceta: 15 días.
- Lomo y cabezada: 50 días



13. Queso Curado de Oveja:

- Definición:

Se define como queso curado de oveja elaborado con leche cruda de oveja, sana y entera, no ácida ($\text{pH} > 6$), de tipo pasta prensada, con grasa no inferior al 45% sobre extracto seco, madurado durante tres meses como mínimo y que al final de la maduración presenta las siguientes características:

- ◆ Forma: cilíndrica
- ◆ Altura: superior a 8 cm.
- ◆ Peso: entre 1 y 3 Kg.
- ◆ Corteza: Dura, natural o lavada.
- ◆ Pasta: Consistente, sin poros o poros pequeños, sin grietas ni cavernas, de color homogéneo desde marfil a amarillo pajizo al corte.

- Materias primas permitidas:

En la elaboración del queso se podrán utilizar las siguientes materias:

- ⊕ Leche de oveja cruda procedente de ganaderías saneadas conservada mediante refrigeración durante un tiempo máximo de 48 horas a partir del ordeño.
- ⊕ Cuajo animal, natural o comercial.
- ⊕ Fermentos lácticos.
- ⊕ Sal.

- Proceso de elaboración:

Se consideran básicas las siguientes operaciones:



- ☒ Coagulación de la leche con cuajo animal y cuajado entre 30 minutos y 1 hora a una temperatura entre 30° C y 32°C
- ☒ Cortado con lira y desuerado o escurrido.
- ☒ Prensado a mano, en el mismo molde o en prensa hasta alcanzar un pH del 5,2 a 5,6
- ☒ Salado en salmuera, o en seco a mano.
- ☒ Maduración en locales con ambiente natural idóneo o en salas con temperatura y humedad controladas durante un mínimo de noventa días.



14. Requesón:

- Definiciones:

Se entiende por requesón el producto obtenido precipitado por calor, en medio ácido, de las proteínas que existen en el suero del queso para formar una pasta blanda.

En la elaboración del requesón sólo podrá utilizarse suero dulce procedente de la elaboración del queso.

- Proceso de elaboración:

Las operaciones básicas del proceso de elaboración son:

☒ Para el requesón fresco:

- Calentamiento del suero: el suero entra en ebullición y las partículas floculadas ascienden a la superficie.

Temperatura: variable entre 85°-100°

Tiempo: varía según el sistema de calentamiento.

Posible sobrecalentamiento del coágulo más allá de lo necesario para la simple desnaturalización proteica.

- Recuperación de la masa floculada mediante escurrideras de plástico o moldes queseros que se introducen en el tanque.
- Ecurrido: El escurrido del requesón puede realizarse en los mismos moldes o en algún otro recipiente agujereado de mayor tamaño, donde se escurra el suero y se solidifica el requesón.

El tiempo y condiciones del escurrido son muy variables, siendo ésta etapa crítica en las cualidades del requesón, ya que el extracto seco varía considerablemente según estos factores.



- Enfriamiento a 4°C y envasado con un contenido de humedad variable según elaboradores

Envasado manual.

☒ Para el requesón curado:

Las primeras etapas del requesón seco o madurado son idénticas a las de la elaboración del producto fresco. Varía el proceso de escurrido, la adicción de sal y la etapa de maduración.

- Primer escurrido: como en el fresco.
- Salado: se efectúa frotando con la mano llena de sal, la superficie exterior, y dejando que la sal sea absorbida por el requesón.
- Segundo escurrido: se lleva a cabo
 - en bolsas de tela.
 - en otro tipo de moldes (similar al de los quesos o los mismos de los quesos).
- Maduración: en cámara. Periodo variable dependiendo del grado de maduración que se quiera obtener.
- Formación de la corteza: el desarrollo de la corteza se lleva a cabo durante la maduración, adquiriendo la superficie un color verdoso debido a la presencia de moho (se cepilla posteriormente o no).



15. Yogur:

- Definiciones:

Yogur ó yogurt: producto de leche coagulada obtenida por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaris* y *Streptococcus thermophilus* a partir de leche pasteurizada, leche total o parcialmente desnatada pasteurizada, leche concentrada pasteurizada total o parcialmente desnatada, con o sin adicción de nata pasteurizada, leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada, suero en polvo, proteínas de leche y/u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche.

Según los productos añadidos, antes o después de la fermentación, los yogures se clasifican de la siguiente forma:

- ◆ **Yogur natural:** el definido anteriormente.
- ◆ Yogur azucarado: ídem al que se han añadido azúcar o azúcares comestibles.
- ◆ Yogur edulcorado: ídem al que se han añadido edulcorantes autorizados.
- ◆ **Yogur con fruta, zumos y/u otros productos naturales:** ídem al que se han añadido fruta, zumos y/u otros productos naturales.
- ◆ Yogur aromatizado: ídem al que se han añadido agentes aromáticos autorizados.

Sólo se van a considerar como artesanos los destacados en negrita.

- Materias primas autorizadas:

En la elaboración del **yogur artesano** podrán utilizarse las siguientes materias:

- ▶ Leche: (de vaca o de oveja) leche entera, leche total o parcialmente desnatada.
- ▶ Cultivos de *Lactobacillus bulgaris* y *Streptococcus thermophilus*, y estando presentes ambos.
- ▶ Nata fresca.



Para el **yogur con fruta**, zumos y/u otros productos naturales:

- ▶ Frutas:(siempre y cuando no contengan ningún aditivo, excepto peptina E 440)
 - Frescas, congeladas, en conserva, liofilizadas o en polvo.
 - Puré de frutas, pulpa de frutas.
 - Compotas, mermeladas o confituras artesanas.
 - Zumos naturales.
 - Frutos secos.
- ▶ Chocolate, cacao.
- ▶ Miel artesana.
- ▶ Otros: coco, café, especias y otros ingredientes naturales.
- ▶ Azúcar y/o azúcares comestibles.

- Proceso de elaboración:

Para el **yogur natural**:

- ☒ Pasterización y homogeneización (opcional) de la leche.
- ☒ Siembra de bacterias lácticas.
- ☒ Envasado.
- ☒ Fermentación.



☒ Enfriamiento.

Para el yogur con frutas:

Incorporación de la fruta a los tarros antes de la incubación.

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales- elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



4. REALIZACIÓN DE ENTREVISTAS EN PROFUNDIDAD

El objetivo que persigue la realización de entrevistas en profundidad, es profundizar en los aspectos más significativos, obteniendo una información lo más completa, diversa, precisa y fiable de los ámbitos de investigación propuestos, percibidas por algunos colectivos considerados estratégicos por su condición de informante clave.

Para que la información obtenida fuera lo más significativa y válida posible se seleccionó con carácter previo a los entrevistados de acuerdo con los parámetros que se establecieron y posteriormente se concertaron las entrevistas, estableciendo un calendario para la realización de las mismas.

El criterio principal de selección fue la representación de los distintos productos de artesanía alimentaria en la muestra a seleccionar, en función de las especialidades artesanas más importantes.

La propuesta de segmentación se realizó en función de la realidad de la artesanía alimentaria en la Comunidad de Madrid, partiendo del marco legal existente en Castilla y León, seleccionando este marco por razones de proximidad geográfica fundamentalmente lo que podría darnos cierto grado de homogeneidad entre las características de la actividad en esta comunidad autónoma y sus homólogos en la Comunidad de Madrid, que no disponen de una regulación a estos efectos. Los elementos seleccionados para la segmentación a realizar, fueron los siguientes, aludiendo a las distintas especialidades alimentarias que pueden encontrarse en la artesanía alimentaria:

- Productos cárnicos
- Confitería
- Panadería y bollería
- Derivados lácteos
- Dsecación de vegetales (frutos secos, infusiones, etc.)
- Conservas y productos vegetales (hortalizas, frutas, setas, etc.)
- Productos apícolas
- Vinos y licores



En cada una de las entrevistas a realizar se solicitó al entrevistado permiso para realizar una grabación en audio, garantizando la confidencialidad debida y la custodia de dicha grabación (el soporte de grabación han sido cassettes convencionales y ficheros de audio) de todo el contenido de la entrevista, para mejorar la calidad del análisis posterior de la misma y evitar la pérdida de información valiosa. Ningún entrevistado manifestó objeciones a realizar la grabación.

A continuación presentamos las principales conclusiones obtenidas en las 8 entrevistas en profundidad realizadas a las empresas de artesanía alimentaria. Estas conclusiones pretenden dar un enfoque general acerca de las temáticas que se consideraron en dichas entrevistas.

INFORME CUALITATIVO. PRINCIPALES CONCLUSIONES

BLOQUE 1 LOS OFICIOS ARTESANOS

En general la mayoría de los productos que elaboraban los artesanos entrevistados respondían en buena medida a cada una de las categorías de artesanía alimentaria que se habían considerado, siendo la tipología de sus productos las siguientes en función de la segmentación propuesta para el trabajo de campo:

- **Productos cárnicos:** En cuanto a la categoría de productos cárnicos, el artesano entrevistado realizaba la cría y explotación del ganado vacuno, siendo su producto final piezas de carne clasificadas que se vendían directamente al consumidor una vez envasadas.
- **Confitería:** Los productos de confitería del artesano entrevistado en su mayoría eran elaboraciones sobre la base del chocolate, aunque también se elaboraban pastas quebradas y pasteles, la elaboración se realizaba completamente en la empresa, al igual que su envasado y comercialización.
- **Panadería y bollería:** Los productos elaborados por el artesano entrevistado eran productos de panadería así como bollería seca, que se elaboraba completamente en su establecimiento, que era obrador y tienda de venta al público también.
- **Derivados lácteos:** Los productos que elaboraba el artesano entrevistado era queso de cabra, para ello criaba cabras en extensivo con alimentación en el



campo y a base de pienso natural, realizando todo el proceso productivo hasta el envasado y venta al público del queso.

- ⦿ **Desecación de vegetales:** Los productos característicos eran la recogida y envasado de una especialidad de garbanzo propia de la Sierra Norte de Madrid. El proceso incluía la recogida del garbanzo, su limpieza, clasificación por tamaños y calidades, su envasado, etiquetado y embalado.
- ⦿ **Conservas y productos vegetales:** En cuanto a las conservas elaboradas por el artesano entrevistado, su actividad comprendía tanto el cultivo de vegetales en un huerto propio, su venta al público como productos frescos y en mayor medida la elaboración de conservas con estos vegetales. La actividad conservera comprendía tanto el lavado de hortalizas, su cocción, el envasado y esterilización, y su distribución y venta.
- ⦿ **Productos apícolas:** El artesano entrevistado disponía de sus propias colmenas en la zona de la Sierra Norte de Madrid, y realizaba todo el proceso, desde la extracción de la materia prima, su procesado, envasado, distribución y venta de numerosas variedades de miel, en función del polen del que procedían.
- ⦿ **Vinos y licores:** Los productos elaborados por el artesano entrevistado eran licores derivados de diversos vegetales y frutas, cuyo proceso de elaboración era íntegramente realizado por él mismo, desde la recolección de los vegetales, su maceración, filtrado de alcohol, rebaje, edulcoración, así como su embotellado y venta directa.

En general el proceso de aprendizaje para la elaboración de los productos, en opinión de los artesanos suele ser a partir del ensayo de las actividades y procesos necesarios para elaborar los productos alimentarios. Las vías de aprendizaje en general suelen ser:

- ⦿ **Aprendizaje muy temprano de las actividades a través de explotaciones o negocios familiares y consolidación de lo aprendido con la experiencia a lo largo de los años.** Algunas personas realizan puntualmente acciones de formación para perfeccionar las técnicas de producción o de gestión.
- ⦿ **Personas que cambian su ocupación, o emprenden un nuevo negocio y que con una base de formación especializada mínima, se lanzan a la elaboración de estos productos y van consolidando su experiencia en el sector a lo largo del tiempo.**

Al margen de las vías de aprendizaje, en opinión de todos los entrevistados el método para aprender el oficio es completamente práctico y se desarrolla en la totalidad de las ocasiones en el propio puesto de trabajo, dependiendo de la complejidad de las tareas la dimensión temporal del periodo de aprendizaje.



El caso más habitual, ya que es atípico según los entrevistados que las empresas artesanas tengan más de 1 o 2 empleados, es que todos los trabajadores necesiten dominar a la larga todos los procesos de elaboración para solventar contingencias de trabajo.

Prácticamente la totalidad de los entrevistados no conoce la referencia de ninguna formación profesional especializada dirigida a sus respectivas actividades, que permita el acceso a la profesión. En algún caso se menciona algún ciclo de formación profesional (por otra parte la mayoría de la oferta actual está orientada a la industria alimentaria, entendiéndolo como la industrialización en la elaboración de alimentos, lo que escapa de las características propias de la artesanía) que les resulta familiar en cuanto a la temática, pero nunca considerándolo como una referencia para la formación de profesionales dirigidos a las actividades de artesanía alimentaria.

En opinión de la práctica totalidad de los entrevistados, el sector no se rige por un marco de ocupaciones, ni siquiera por uno de categorías profesionales (teniendo en cuenta que pudiera existir la figura del maestro artesano). Los propietarios son los trabajadores y cubren prácticamente todo el espectro de procesos de elaboración, incluido en muchos casos la comercialización de los productos. Por otra parte el cooperativismo parece ser una forma societaria adoptada en muchos casos por estas empresas (al menos en la muestra seleccionada) y los propios socios de la cooperativa realizan todas las tareas productivas en la mayoría de los casos.



BLOQUE 2 NORMAS APLICABLES A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA

En cuanto a las normativas que destacan en la artesanía alimentaria, y al margen de las licencias específicas para determinadas actividades (como por ejemplo la elaboración de bebidas alcohólicas en el caso de los licores), la legislación más recurrente y de obligado cumplimiento en el sector es:

- La relativa a la manipulación de alimentos, nos referimos al bien conocido carnet de manipulación de alimentos.
- La relativa a etiquetado, envasado, caducidades y en general las que están relacionadas con la comercialización de los productos alimentarios.
- La relacionada con la trazabilidad y su influencia en la puesta en el mercado de productos alimenticios.
- En cuanto a las normas sanitarias, las propias licencias de apertura para la actividad económica, y las regulaciones en materia de sanidad alimentaria (inspecciones en los casos más comunes) representan la relación más estrecha con este tipo de normativas
- En algunos casos y dependiendo de cada actividad la Ley de Prevención de Riesgos Laborales supone una referencia importante para los entrevistados, concretamente cuando hablamos de las salas de despiece de ganado.
- En cuanto a las normas de calidad, “sellos” de calidad, denominaciones de origen y demás normas de aplicación voluntaria, los entrevistados no las han mencionado como un estándar a atender dentro del sector de la artesanía alimentaria. Únicamente las excepciones hechas a los consejos reguladores de las denominaciones de origen, que dependiendo del producto o la zona geográfica suponen un beneficio añadido al producto.

Por otra parte y teniendo en cuenta la normativa citada, las únicas en que reconocen a la formación como un elemento esencial para realizar la actividad, es la obligación de realizar el curso obligatorio sobre manipulación de alimentos.



BLOQUE 3 LA FORMACIÓN PROFESIONAL

La práctica totalidad de los artesanos entrevistados no tenía referencias claras sobre los recursos disponibles para las empresas de artesanía alimentaria. En primer lugar no disponían de información acerca de programas de formación profesional específicos para el acceso a cualquiera de los oficios artesanos que desempeñaban. En algunos casos tenían información de acciones formativas promovidas en el marco de asociaciones comarcales, culturales o de índole similar, aunque en la mayoría de los casos no se podía hablar de una formación específicamente enfocada a tales efectos y que en algún caso abordaban tangencialmente algunos aspectos de interés para dichas actividades productivas.

Es digno de mención resaltar un caso en que uno de los artesanos impartía formación de manera altruista a personas que quisieran tener conocimientos sobre su actividad, transmitiendo su experiencia profesional en programas no estructurados de manera formal aunque incidían sobre contenidos conceptuales y procedimentales dirigidos a una capacitación básica a personas interesadas en conocer su oficio.

Por otra parte a los entrevistados se les preguntó acerca de su experiencia en el aprovechamiento del Sistema de Formación Profesional para el Empleo. En este caso la totalidad de entrevistados no tenían conocimiento acerca de dicho sistema ni sobre las ayudas a la formación promovidas tanto a nivel autonómico como a nivel estatal.

En este sentido coincidían todos los artesanos en que no disponen de suficiente información para acceder y aprovechar los recursos y ayudas públicas para la formación siendo un sistema desconocido para la mayoría. A pesar de esta circunstancia muchos entrevistados declararon haber realizado acciones formativas relacionadas con su profesión, aunque siempre dando por hecho que era una inversión a nivel personal y la gran mayoría tenían claro que esto suponía un coste en términos monetarios.

A la hora de valorar la utilidad de la formación profesional en la empresa, prácticamente la opinión es unánime en cuanto a la importancia de este factor y la gran utilidad que tendría para sus negocios. Podríamos hablar de que el valor de la formación profesional se daba por supuesto, es decir, lo consideraban un valor intrínseco a la formación.

De hecho alguna de las empresas estaban desarrollando programas de formación en el puesto de trabajo (concretamente la que disponía de mayor número de asalariados en la plantilla) y lo estaban realizando conforme a sus criterios e invirtiendo recursos propios de la empresa en capacitar a los trabajadores de nueva incorporación.



En cuanto a los sistemas de aprendizaje utilizados, en su gran mayoría, y debido a la ausencia de programas de formación profesional de referencia, dicho aprendizaje se desarrolla en su práctica totalidad, en el propio puesto de trabajo. El aprendizaje es eminentemente práctico y basado en un método experiencial. De hecho, aunque dicha formación podríamos considerarla como informal, los entrevistados eran muy conscientes de qué debía aprenderse, e incluso los tiempos que requería una persona para comenzar a desarrollar su actividad laboral con autonomía, una vez superado el periodo de aprendizaje previo.

En cuanto a la predominancia de contenidos conceptuales y procedimentales, se destacaba por la práctica totalidad de los entrevistados el componente práctico de los conocimientos que se transmitían en el puesto de trabajo, es decir, habilidades sobre todo de tipo manual ligadas a los procesos de producción. No obstante eran conscientes de qué existían determinados conocimientos conceptuales que debían tenerse en cuenta, especialmente los referidos al conocimiento, manipulación y tratamiento tanto de las materias primas como de los productos transformados y finalizados, aunque estos conocimientos de orden conceptual se integraban durante los periodos de aprendizaje en el puesto de trabajo, con la propia práctica o desempeño de los procesos de elaboración de los productos.

Para cada uno de los procesos productivos que fueron descritos por los entrevistados, la duración de los periodos de aprendizaje en el puesto de trabajo que tenían estipulados, obviamente variaban en función de cada actividad y su complejidad, aunque ninguno consideraba un periodo de formación en el puesto de trabajo superior a dos meses, para que un nuevo trabajador pudiera desenvolverse con autonomía en las funciones que les fueran encomendadas.

Los medios y recursos utilizados en el aprendizaje del oficio, como no podía ser de otro modo, y teniendo en cuenta el componente práctico del aprendizaje eran las propias herramientas, equipos y materiales disponibles en el centro de trabajo. Los entrevistados eran conscientes de la inversión que suponía al principio poner a disposición de los aprendices materias primas o equipos para que pusieran en práctica sus aprendizajes, y en muchos casos este proceso debía ser escrupulosamente supervisado, debido en la mayoría de los casos a la manipulación de materias primas con alto valor económico o las prácticas necesarias de seguridad e higiene para evitar accidentes o incidentes en las primeras fases de aprendizaje.

Debido al carácter particular de las actividades de artesanía alimentaria, los entrevistados consideraban que la enseñanza individual o en pequeños grupos, tenía un mayor rendimiento que la formación a grupos considerables de personas en el puesto de trabajo. No obstante esto dependía especialmente del tamaño de la empresa, considerando su número de trabajadores.

Aunque si obviamos la variable tamaño de empresa, los entrevistados pensaban que lo ideal era disponer de uno o dos aprendices como máximo en un mismo periodo de



tiempo para facilitar la supervisión del aprendizaje y poder dedicar a cada persona el tiempo necesario en su capacitación.

En cuanto a la evaluación de un tipo de aprendizaje de carácter práctico como venimos comentando hasta el momento se realiza al mismo tiempo que la supervisión de las tareas de los aprendices. Dicha evaluación, aunque realizada de una manera informal, permite en la opinión de los entrevistados valorar los avances de los aprendices en la realización de los procesos de producción que van experimentando. Como hemos comentado la circunstancia ideal es disponer de uno o dos aprendices al mismo tiempo (teniendo en cuenta a estos efectos que en la mayoría de los casos los centros de trabajo no permiten la estancia de demasiadas personas por razones de tamaño fundamentalmente). La gran ventaja que disponen los artesanos para realizar esta supervisión es su gran conocimiento del proceso productivo y su experiencia en el oficio lo que les permite valorar los avances con mucha precisión.

Aún así el proceso de seguimiento del aprendizaje parece necesitar de una dedicación bastante alta en los primeros momentos del proceso de enseñanza, y los entrevistados coinciden en que las primeras jornadas de trabajo el artesano debe dejar la mayoría de sus quehaceres para dedicarlo a vigilar y/o reenfoque los procesos del aprendiz. En un plano estrictamente didáctico, esta estrategia es muy eficaz (aunque muy costosa en términos de tiempo empleado) y permite que los aprendices estén muy bien entrenados para encarar su plena incorporación al puesto de trabajo que deban desempeñar.

Por otra parte los indicadores que utilizan a la hora de evaluar cuándo un aprendiz tiene los suficientes conocimientos para desempeñar con autonomía un trabajo son normalmente su puesta a prueba en la realización de una secuencia o proceso completo de trabajo (ya sea de transformación de materias primas, elaboración del producto o acondicionamiento del mismo para su venta o distribución), o la evaluación de un producto finalizado, elaborado por el aprendiz. Una vez que alguno de estas circunstancias se presentan, podría decirse que la persona está preparada para desempeñar su trabajo con autonomía, aunque una vez superada esta etapa aún la supervisión del artesano, en un grado menor, se produce hasta cerciorarse de que el aprendiz puede realizar sus actividades sin mayores contratiempos.

En cuanto a la utilización de las nuevas tecnologías aplicadas a la formación, en general la mayoría de las empresas consultadas no disponen de equipamiento informático integrado en su actividad laboral (aunque en la mayoría de los casos si está disponible a nivel personal). Algunas de las empresas entrevistadas si contaban con equipos informáticos empleados fundamentalmente en labores de gestión de la empresa, salvo excepciones.

Ante la pregunta a los entrevistados acerca de si algunos conocimientos de su oficio (y queremos enfatizar que hablamos de conocimientos estrictamente relacionados con la actividad productiva) podrían ser impartidos mediante un programa de formación on-line, la mayoría responde que no, ya que la predominancia de los



conocimientos procesuales y relacionados con habilidades manuales, no permitiría un buen aprendizaje, que normalmente exige estar en contacto en circunstancias reales con el producto y su proceso de transformación para poder llegar a ser competente en su desempeño.

Por otra parte algunos entrevistados reconocen que podrían impartirse determinados conocimientos de orden conceptual utilizando estos medios, aunque serían una pequeña parte de los contenidos necesarios para ser considerado un profesional competente. Aún así esto exigiría un mayor acercamiento a la informática como herramienta habitual en las empresas de artesanía alimentaria, lo que a día de hoy no puede considerarse como la tónica habitual.

Por último, se preguntó a los artesanos sobre el nivel de eficacia en el aprendizaje que podría alcanzarse con el uso de nuevas tecnologías aplicadas a la formación en su sector, aunque la respuesta mayoritaria fue que de ninguna manera sería tan eficaz como el aprendizaje desarrollado en el propio puesto de trabajo.

Por último, se preguntó a los entrevistados acerca de la utilización de la formación como herramienta en la empresa, más concretamente si se habían planteado realizar cursos de formación exclusivamente dirigidos a su negocio. La opinión mayoritaria es que no se han planteado realizar este tipo de acciones estrictamente ligadas a la empresa, de una manera formalizada (contratando un proveedor, elaborando un plan de formación, etc.). Alguna empresa si ha estructurado (que no formalizado) una formación en el puesto de trabajo, en base a la supervisión de los gerentes de las tareas realizadas por los trabajadores que se incorporan, aunque no lo consideran estrictamente como un programa formativo.

Por otra parte hay que destacar que la mayoría de los entrevistados realizan acciones de formación enfocadas a su negocio con cierta asiduidad, aunque lo consideran como una inversión personal, desvinculándolo del propio funcionamiento de la empresa, aunque tienen claro que el beneficio a obtener se manifestará en su actividad productiva. De todos modos hay que tener en cuenta que la mayoría de las empresas entrevistadas son sociedades unipersonales o pequeñas cooperativas que en la mayoría de las ocasiones no cuentan con personal asalariado, por lo que no tienen la necesidad de formar a otras personas que forman parte de la organización, más que la formación que consideran necesaria a título particular.

Por último y con objeto de indagar acerca de los programas de formación profesional que podrían dar acceso a las profesiones artesanas que representan cada uno de los entrevistados, se les preguntó acerca de la presencia en el sector de personas con titulación de formación profesional. La mayoría desconocía si era significativa la presencia de trabajadores con titulaciones de formación profesional, aunque tampoco se consideraba por los entrevistados un requisito para acceder a las profesiones de artesanía alimentaria. Incluso no tenían referencias acerca de títulos de formación profesional (ya sea de grado medio o superior) que pudieran tener “buena prensa” entre las empresas del sector.



No obstante todos los entrevistados coincidían en que los títulos de FP son igual de valorados que en otros sectores, aunque la tendencia general en las empresas artesanas es la ausencia de trabajadores asalariados, por ello y a estos efectos el único matiz que podría tener interés es la cualificación que posee el artesano, aunque en el caso de los entrevistados prácticamente no coincidían su formación académica con la actividad artesana que estaban desarrollando en la actualidad.



5. CONTENIDOS DE LA GUÍA DESARROLLADA

La “Guía práctica para la gestión de la formación en las empresas de artesanía alimentaria de la Comunidad de Madrid”, es el principal producto final de este proyecto y desarrolla tanto capítulos informativos y de ayuda para el uso de la guía, como el modelo formativo aplicado a las empresas alimentarias artesanales y los itinerarios formativos derivados de estas actividades.

En cuanto a su estructura de capítulos realizamos un breve repaso de los capítulos que se incluyen en esta guía y su intención a priori:

- El primer capítulo que encontrará a trata sobre el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional, como marco para entender la formación profesional en España, y su estrecha relación con las actividades formativas en la empresa.
- El siguiente capítulo trata sobre las condiciones y procedimientos para utilizar el Sistema de Formación para el Empleo, conteniendo información práctica para acceder a los recursos públicos y subvenciones existentes para desarrollar acciones formativas en las empresas.
- A continuación encontrarán una pequeña introducción a la formación profesional como herramienta en la empresa, a nivel conceptual fundamentalmente. También se ha incluido en este capítulo, como se entiende la formación profesional en la empresa en la actualidad, a partir de la legislación que regula el Subsistema de Formación para el Empleo.
- Seguidamente aparece el capítulo central de esta publicación, conteniendo la guía para aplicar la formación profesional en la empresa. Un conjunto de fichas descriptivas acerca de todas las funciones y posibilidades existentes para poder llevar a cabo acciones de formación en las empresas.
- Después de la guía de aplicación encontrará tres capítulos meramente informativos que contienen referencias a fuentes de información de interés, la bibliografía recomendada acerca de la formación en la empresa y un glosario de términos para



realizar aclaraciones conceptuales acerca de la terminología utilizada en la publicación.

- Por último, el capítulo final contiene un conjunto de módulos formativos extraídos del Catálogo Nacional de Cualificaciones que mayor relación tienen con las actividades de artesanía alimentaria que hemos considerado representativas de la Comunidad de Madrid. Son un conjunto de módulos de formación estructurados según especialidades artesanas y que constituyen una buena referencia para realizar acciones formativas centradas en el estricto ámbito laboral.

Los contenidos de la “Guía práctica para la gestión de la formación en las empresas de artesanía alimentaria de la Comunidad de Madrid”, son los siguientes:

A) Introducción al modelo formativo aplicado a las empresas alimentarias artesanales

B) El Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales

C) Condiciones y procedimientos para el uso y aprovechamiento del Sistema de Formación para el Empleo

D) Introducción a la formación profesional como herramienta en la empresa

E) Guía para aplicar la formación profesional en la empresa

E0 La planificación de la formación

0.1 Las fases del proceso de planificación

0.2 Detección de necesidades formativas

0.3 La formulación de objetivos de formación

0.4 Las distintas modalidades de formación

0.5 Programación y actividades formativas



0.6 Los recursos didácticos

0.7 La evaluación

E1 La programación de acciones formativas

1.1 Los objetivos de aprendizaje

1.2 La formulación de objetivos

1.3 Los contenidos formativos

1.4 La planificación de estrategias didácticas

1.5 La planificación de medios y recursos didácticos

1.6 La planificación de la evaluación

1.7 El programa de formación

E2 Didáctica de la formación profesional

2.1 Bases del aprendizaje de adultos

2.2 Comunicación en el proceso de enseñanza-aprendizaje

2.3 Estrategias metodológicas en la formación profesional

2.4 Selección y empleo de recursos didácticos

E3 Diseño de medios didácticos

3.1 Medios didácticos: materiales, recursos y procedimientos.

3.2 Soportes de los medios didácticos.

3.3 Nuevas tecnologías y medios didácticos.

3.4 Características de los medios didácticos.

3.5 Análisis y selección de medios didácticos.

3.6 Elaboración de medios didácticos

3.7 Proceso de desarrollo de medios didácticos.

3.8 Selección y secuenciación de contenidos.

3.9 Uso de simulaciones como medio didáctico

3.10 Evaluación de medios didácticos.



E4 Estrategias de aprendizaje

4.1 Estrategias de enseñanza individualizada

4.2 Estrategias de enseñanza en grupo

E5 El seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje

5.1 Seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje

5.2 La intervención pedagógica

5.3 Estrategias de mejora y refuerzo

5.4 Instrumentos y procedimientos de seguimiento

5.5 Evaluación del seguimiento formativo

E6 La función de tutorización

6.1 La planificación de la acción tutorial

6.2 La puesta en práctica de la acción tutorial

6.3 La evaluación de la acción tutorial

E7 La evaluación de la formación

7.1 La evaluación de la formación profesional.

7.2 Metodologías de la evaluación.

7.3 Evaluación de los resultados del aprendizaje

7.4 Evaluación de las acciones formativas

7.5 Resultados de la evaluación.

E8 Diseño de pruebas de evaluación

8.1 La evaluación del aprendizaje

8.2 Instrumentos y técnicas de evaluación

8.3 Análisis de resultados de la evaluación

E9 Innovación y nuevas tecnologías aplicadas a la formación profesional



- 9.1 Características de la teleformación.
- 9.2 El aprendizaje a distancia con apoyo telemático.
- 9.3 La comunicación en la teleformación.
- 9.4 Medios y técnicas de la teleformación.
- 9.5 El formador/tutor en teleformación
- 9.6 Programación formativa en la teleformación.
- 9.7 Evaluación del aprendizaje en la teleformación.

F) Referencias a fuentes de información de interés

G) Bibliografía recomendada

H) Glosario de términos

I) Itinerarios formativos

- I1 Productos cárnicos
- I2 Confitería
- I3 Panadería y bollería
- I4) Derivados lácteos
- I5) Dsecación de vegetales
- I6) Licores
- I7) Conservas y productos vegetales
- I8) Productos apícolas



6. MODELO FORMATIVO APLICADO A LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS ARTESANALES

Entre las funciones de los gerentes/propietarios/responsables de pequeñas empresas, no suele ser prioritaria la de gestionar la formación en la organización. Esta circunstancia se perpetúa si no se dispone de los mínimos conocimientos, habilidades y actitudes para realizar la gestión de la formación a nivel básico. Por otra parte, habitualmente, la falta de información acerca del Sistema de Formación para el Empleo, tiene como consecuencia que los usuarios no haga uso de los recursos públicos en materia de formación.

Este proyecto, pretende poner a disposición de las pequeñas empresas de artesanía alimentaria un modelo formativo, adaptado en lo posible a sus particularidades, con el fin de que los responsables de las empresas dispongan de los conocimientos mínimos necesarios en materia de gestión de la formación, para poner en marcha de manera autónoma, acciones de formación para el empleo en las empresas.

Una de las posibles soluciones a los inconvenientes o problemas que se presentan en las pequeñas empresas en materia de formación para el empleo, puede ser la necesidad de referencias claras en determinadas fases para la puesta en marcha de un proceso formativo (detección de necesidades formativas, planificación, evaluación, etc.). El modelo formativo que a continuación se presenta, pretende poner a su disposición, herramientas y criterios a la hora de abordar la gestión de las distintas etapas del proceso de formación.

Otra necesidad que pretende paliar el modelo formativo es la ausencia o las dificultades de acceso a las herramientas/metodologías de apoyo a la actividad formativa, sin estas herramientas, la formación se puede percibir como una actividad compleja y no se materializa en las pequeñas empresas por falta de instrumentos que estructuren y organicen los procedimientos para llevar a cabo las actividades formativas. Para ello este modelo contiene información de carácter técnico-práctico para que sea posible poner en marcha las distintas etapas del proceso de formación.

Por último, las empresas, en especial las de pequeña dimensión, no cuentan habitualmente con criterios o indicaciones fiables a la hora de seleccionar los medios o recursos que deben poner en liza a la hora de desarrollar actividades formativas en el marco laboral. Dichos criterios o indicaciones pueden pasar por la selección de



medios didácticos, proveedores de formación, docentes, elección de modalidades de formación, etc. **El modelo formativo pretende facilitar instrumentos a la hora seleccionar los medios y recursos óptimos y adecuados a las actividades formativas que se pretendan llevar a cabo.**

En cuanto a las particularidades de las empresas de artesanía alimentaria, hay algunas razones estructurales del sector en la Comunidad de Madrid que han aconsejado optar por un **enfoque que se caracteriza por desarrollar una herramienta/metodología aplicable a todos y cada uno de los oficios artesanos de la alimentación presentes en la Comunidad de Madrid, o lo que es lo mismo, que pueda ser útil a todo el colectivo con independencia de su oficio específico. En otras palabras, estamos hablando de un producto de carácter multisectorial.**

El modelo formativo aplicado a las empresas de artesanía alimentaria de la Comunidad de Madrid, se ha concebido con dos objetivos claros, ser lo más práctico posible para las empresas y ser una herramienta de aprendizaje y consulta sobre las posibilidades de aplicación de la formación profesional en la empresa.

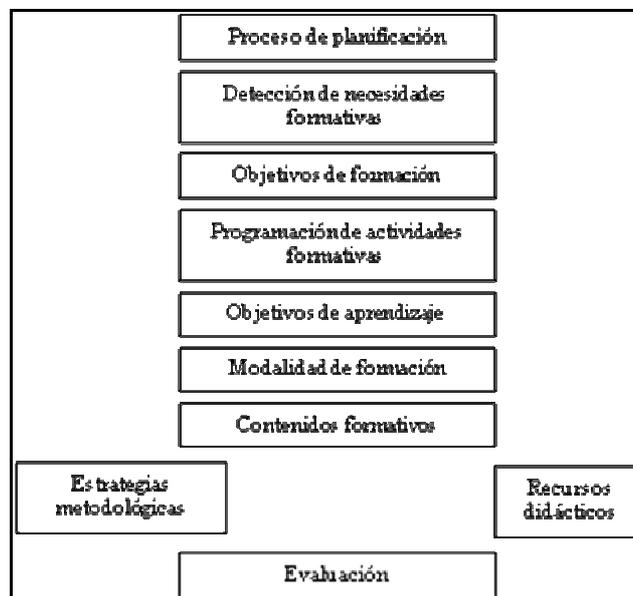
El carácter de herramienta práctica, está previsto en la propia concepción del modelo, en la medida que pueda utilizarse como material de consulta habitual, para resolver dudas y problemas relativos a la gestión de la formación profesional en la pequeña empresa artesana y disponer de criterios para poder poner en marcha acciones de formación de manera autónoma.

En cuanto al carácter de herramienta auto-formativa, huelga decir que un material de estas características pretende promocionar y fomentar el conocimiento y aprendizaje de la gestión y desarrollo de actividades de formación profesional en la empresa, y en gran medida se requiere de un aprendizaje si se decide poner en marcha actividades formativas relacionadas con la práctica laboral.

Para ello, el modelo espera y debe cumplir el principio de completitud en los materiales, es decir, esperamos haber incluido todos los contenidos necesarios en la herramienta para que disponga de toda la información necesaria para hacer uso autónomo del modelo formativo en su gestión de la formación. Ello implica que el contenido fundamental se encuentra en la propia publicación, aunque se han facilitado referencias externas para ampliar información o profundizar en el campo de la formación.



Por último se ha optado por presentar esta información en un conjunto de fichas, estructuradas por temas, con la misma estructura informativa para facilitar su utilización de manera independiente. Por otra parte, en cada una de las fichas se incluye un esquema de posicionamiento, como el que se presenta a continuación, para ubicar cada uno de los temas que se abordan en las fichas dentro de un mapa que representa el proceso de desarrollo de un programa de formación estándar, que ayude a situar cada ficha descriptiva:



A continuación se presenta el “Modelo formativo aplicado a las empresas alimentarias artesanales” desarrollado:



Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales- elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental

E0. LA PLANIFICACIÓN DE LA FORMACIÓN



1. Las fases del proceso de planificación	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>En organizar la formación de manera sistemática, teniendo en cuenta la realidad de la empresa, determinar las metas que se pretenden con la formación de acuerdo con las necesidades de la empresa y organizar los medios y recursos necesarios para lograr los objetivos que se pretenden con la formación.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>El proceso de planificación abarca determinadas actividades que se exponen en las restantes fichas de este capítulo y abarca como se verá: la detección de necesidades formativas, la formulación de objetivos de formación, selección de las modalidades formativas, la programación, la selección de recursos didácticos y la evaluación.</p>										
Procedimiento:					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
					<p>La planificación se suele contemplar como paso previo a la decisión de llevar a cabo una acción formativa o un programa de formación en la empresa. Este proceso garantiza que se podrán valorar mejor los efectos que la formación ha tenido en relación con las metas que se pretendían alcanzar.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>La planificación de la formación, puede enseñarnos y habituarnos a planificar otro tipo de actividades no relacionadas con la formación. Cualquier actividad de planificación exige que pensemos sobre los resultados que pretendemos obtener lo que nos permite pensar mejor sobre los medios que vamos a necesitar y las tareas que debemos llevar a cabo</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos de la guía.					
<p>La formación puede planificarse para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mejorar la competencia de los trabajadores - Disminuir el número de accidentes laborales - Mejorar la calidad de los productos y/o servicios - Desarrollar nuevos productos y/o servicios - Mejorar los capítulos de trabajo existentes - Adaptarse o cumplir con la normativa exigible - Etc.... 					<ol style="list-style-type: none"> 1. La programación de acciones formativas 2. Didáctica de la formación profesional 3. Diseño de medios didácticos 5. El seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje 7. La evaluación de la formación 8. Diseño de pruebas de evaluación 					



2. Detección de necesidades formativas		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Pueden definirse como los déficit existentes entre la realidad laboral de la empresa y la situación que sería deseable, siempre teniendo en cuenta que hablamos de los déficit que puedan resolverse mediante un programa de formación. También deben tenerse en cuenta las demandas de los propios trabajadores.</p>											
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>La detección de necesidades formativas requiere en primer lugar tener claro las exigencias de un puesto de trabajo o un proceso de elaboración en cuestión. Una vez determinadas dichas exigencias, debe compararse la actividad de un trabajador con las exigencias que hayamos determinado. El resultado de la comparación nos dará como resultado los aspectos en que se debe mejorar y valorar la utilidad de la formación para ello.</p>											
Procedimiento		¿Cuándo se aplica? Ejemplos									
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%; margin-left: 20px;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>		<p>Imaginemos que algunos de nuestros productos son defectuosos en algunas ocasiones, no siempre tienen los estándares de calidad adecuados, o simplemente pretendemos comercializar un nuevo producto. En los dos primeros casos pueden existir actuaciones erróneas durante su elaboración que pueden corregirse con una correcta formación. En el tercer caso será necesario aprender nuevas técnicas de elaboración. Otro tanto ocurre cuando una nueva legislación entra en vigor y afecta a nuestros procedimientos de trabajo o incorporamos una nueva máquina o equipo a nuestra empresa.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar errores en el proceso de elaboración de alimentos. - Valorar la posibilidad de elaborar nuevos productos, en función de los conocimientos y nivel de competencia de los trabajadores - Adaptarse mejor a las normas de calidad y la legislación aplicable a la elaboración de alimentos. 									
Utilidades en la empresa. Ejemplos		Relación con otros capítulos de la guía									
<p>La detección de necesidades formativas en el contexto laboral, permite identificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Actividades que provocan frustración - Actuaciones deseables o necesarias que no se dan - Actuaciones deseables, que no son posibles - Acciones deseables, no realizadas adecuadamente 		<p>1. La programación de acciones formativas</p> <p>5. El seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje</p> <p>7. La evaluación de la formación</p> <p>8. Diseño de pruebas de evaluación</p>									



3. La formulación de objetivos de formación	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>En determinar los resultados que se esperan alcanzar en relación con la detección de necesidades formativas, una vez que las acciones de formación se hayan realizado. Conseguir o no los objetivos debe contemplar además, las circunstancias y disponibilidad de las personas, así como los recursos y medios disponibles.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>Para redactar los objetivos de la formación hay que tener en cuenta al menos, que los objetivos que se pretenden conseguir merezcan la pena respecto al esfuerzo a realizar, es decir, ser realista en su formulación. Igualmente los objetivos deben ser lo más claros posible y vinculados a los resultados de la detección de necesidades. Por último hay que procurar que los resultados esperados puedan medirse con claridad, ya que la confusa redacción de objetivos, puede llevarnos a no poder determinar si cumplimos o no las expectativas.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
					<p>Siempre se formularán los objetivos antes de comenzar a diseñar el plan de formación, y los propios objetivos deben revelarnos la formación necesaria y nunca al contrario. El objetivo no es la formación, son las circunstancias que queremos cambiar en la empresa, por medio de la formación.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Como para cualquier otra empresa, la formulación de objetivos no solo es útil en la formación, también puede ayudar a enfocar la actividad de la empresa en todos sus órdenes. Acostumbrarse a trabajar con objetivos permite tener una visión más clara de hacia dónde vamos y qué necesitamos para alcanzarlo.</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos de la guía:					
<p>Los objetivos de formación pueden dirigirse hacia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plantearse la mejora del nivel de conocimientos técnicos de los trabajadores. - Plantearse que los trabajadores realicen los procesos de trabajo de acuerdo con las exigencias del puesto. - Plantearse la mejora en la elaboración de los productos y/o servicios de la empresa. - Plantearse la mejora en el rendimiento o productividad de la empresa. - Plantearse elevar el nivel de motivación y disposición de los trabajadores. - Etc. 					<p>1. La programación de acciones formativas</p> <p>5. El seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje</p> <p>7. La evaluación de la formación</p> <p>8. Diseño de pruebas de evaluación</p>					



4. Las distintas modalidades de formación	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Fundamentalmente las dos modalidades de formación principales son la presencial (la que se realiza en un lugar expresamente preparado para impartir formación) y la modalidad a distancia (el lugar de aprendizaje o estudio puede estar en cualquier sitio y a cualquier hora) esta modalidad puede subdividirse a su vez, según el soporte que se utilice, ya sea el texto escrito, materiales en audio, materiales en video o materiales informáticos.</p>										
<p>¿Cómo se seleccionan?</p> <p>Optar por la formación presencial o la formación a distancia, es una cuestión de conveniencia (horarios, lugares de formación, etc.), especialmente cuando hablamos del lugar de trabajo. A parte de la pura conveniencia, hay que tener en cuenta que determinadas áreas de formación, especialmente la de carácter técnico-práctico, es muy difícil de reproducir en los materiales didácticos (libros de texto, videos, grabaciones de audio, simuladores, etc.) y exige que la formación se dé en el lugar de trabajo, o un aula acondicionada a estos efectos. La mejor de las soluciones suele ser la que mejores resultados ofrezca para conseguir los objetivos.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px; background-color: #cccccc;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>					<p>La formación presencial (tradicional) suele ser la alternativa más eficaz, no obstante la modalidad a distancia suele emplearse cuando los problemas de tiempo o la ausencia de un lugar para acudir a formación pueden impedir la realización de la formación. Igualmente la formación a distancia suele utilizarse frecuentemente en el ámbito laboral, dados los problemas para interrumpir la producción.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>En las empresas de artesanía alimentaria, la formación a distancia puede emplearse para cursar programas largos de formación (más de 300 horas) que hacen difícil compatibilizar el trabajo con el estudio y permiten flexibilizar la formación, para adecuarla a la situación personal de cada persona.</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos de la guía:					
<p>Poder elegir la modalidad formativa permite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hacer compatible la actividad laboral con la formación y la vida personal. - Decidir si compensan los desplazamientos para realizar cursos de formación si existen alternativas a distancia. - Poder combinar el estudio a distancia con la práctica en el propio puesto de trabajo. 					<p>3- Diseño de medios didácticos</p> <p>4- Estrategias de aprendizaje</p> <p>6- La función de tutorización</p> <p>9- Innovación y nuevas tecnologías aplicadas a la formación profesional</p>					



5. Programación y actividades formativas	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>En planificar ordenadamente las actividades de formación que se pretenden realizar. La programación debe contemplar los tiempos destinados a la formación, los recursos necesarios así como los conocimientos que se pretenden transmitir a los trabajadores. Todo ello en consonancia con los objetivos de formación que hayamos definido previamente.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>En general se realiza a partir de los objetivos que hayamos planteado para nuestro programa de formación, para ello de manera general hay que realizar la provisión de medios materiales (equipos, lugares, material, etc.) y humanos (en su caso profesores o personal de la empresa que dará las clases) disponibles, establecer el calendario en que se realizará la formación y los medios didácticos que vamos a emplear.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
					<p>Siempre que tengamos la intención de plantear en la empresa acciones de formación. La programación cobra mayor importancia cuanto más formación pretendamos realizar en la empresa. Siempre se realizará, después de definir los objetivos y antes de comenzar las actividades de formación.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>La programación de las actividades formativas no tiene porque ser una actividad compleja, lo único que pretende es realizar las actividades formativas de una manera controlada. En empresas de artesanía alimentaria es especialmente importante poder hacer una programación a medida de nuestras necesidades ya que no existen prácticamente programas o centros de formación que oferten acciones dirigidas a la artesanía alimentaria.</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos de la guía					
<p>Si vamos a programar actividades formativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Determinar el tiempo que vamos a destinar a la formación y compatibilizarlo con el trabajo. - Poder adecuar los contenidos de una manera exacta a nuestras necesidades sin recurrir a programas que ofrecen los centros de formación. - Aprovechar nuestros recursos e instalaciones para realizar la formación ligada al trabajo. - La formación puede impartirla personal de la empresa con gran experiencia profesional 					<ol style="list-style-type: none"> 1. La programación de acciones formativas 2. Didáctica de la formación profesional 4- Estrategias de aprendizaje 5. El seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje 					

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



6. Los recursos didácticos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Son los soportes o dispositivos que sirven como apoyo para que los conocimientos puedan ser adquiridos por los alumnos. El soporte clásico por excelencia es el libro de texto, utilizado en gran parte de las actividades de formación. No obstante en los últimos años, los medios audiovisuales e internet están ganando importancia.</p>										
<p>¿Cómo se utilizan?</p> <p>La clave para el uso de los recursos didácticos está en relacionarlos con los objetivos que pretendemos alcanzar, solo así es posible cumplirlos. Un breve ejemplo, si uno de nuestros objetivos es manipular correctamente un alimento, podríamos utilizar una grabación de video con un ejemplo correcto de manipulación de alimentos, ese material audiovisual sería un recurso didáctico adecuado.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 20%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 20%; background-color: #cccccc;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 40%; text-align: center;">Evaluación</div> </div>					<p>La selección de recursos didácticos es fundamental para conseguir un aprendizaje eficaz. Por ejemplo si quisiéramos formar a una persona en el manejo de una máquina determinada, obviamente el mejor recurso didáctico sería la propia máquina en cuestión. En el caso opuesto, imaginemos que surge una nueva legislación que debemos cumplir. El texto que contiene dicha norma sería nuestro recurso didáctico por excelencia.</p>					
					Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria					
					Las empresas de artesanía alimentaria, por sus especiales características, gran parte del conocimiento se transmite de una manera práctica en la mayoría de las ocasiones. Nuestros mejores recursos didácticos se encuentran en el lugar de trabajo y debemos sacarles partido si decidimos formar a una persona en nuestro oficio.					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos de la guía					
<p>Algunas pautas para elaborar recursos didácticos en la empresa, con fines formativos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer los instrumentos y herramientas de trabajo como uno de los principales recursos didácticos en la formación laboral. - Reproducir las tareas diarias en fotografías o video para convertirlas en un recurso didáctico para formar a los trabajadores. - Poder transformar los procesos de elaboración de productos en guías manuales escritos para que otros trabajadores puedan adquirir estos conocimientos. 					<ol style="list-style-type: none"> 1. La programación de acciones formativas 2. Didáctica de la formación profesional 3. Diseño de medios didácticos 9- Innovación y nuevas tecnologías aplicadas a la formación profesional 					



7. La evaluación	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>La evaluación de la formación es una actividad que pretende mostrar si los resultados conseguidos con un programa de formación, responden a los objetivos que nos habíamos planteado con dicho programa. La evaluación es fundamental ya que nos muestra si los esfuerzos realizados han llegado a buen puerto</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>Cuando estamos planteando los objetivos de formación (ficha 3 de este capítulo) planteamos que los objetivos deberían poder medirse con claridad. Esto es porque si no se pueden medir claramente, es muy complicado evaluar. Un ejemplo de evaluación puede ser el siguiente: Imaginemos que nuestro objetivo con la formación es reducir el número de unidades defectuosas de un producto que elaboramos. La evaluación debe centrarse en cuantificar si después de la formación salen menos unidades defectuosas que antes.</p>										
<p>Procedimiento</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px;"> <p style="text-align: center;">Proceso de planificación</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Detección de necesidades formativas</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Objetivos de formación</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Programación de actividades formativas</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Objetivos de aprendizaje</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Modalidad de formación</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Contenidos formativos</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin: 5px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px; text-align: center; background-color: #cccccc;">Evaluación</div>					<p>¿Cuándo se aplica? Ejemplos</p> <p>La evaluación es una actividad que comienza antes de realizar la formación, debe plantearse con mucha exactitud para que podamos valorar posteriormente el éxito del programa de formación. El ejemplo de aplicación más claro es que la evaluación debe respondernos a la pregunta de ¿hemos conseguido los objetivos que nos hemos propuesto?</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>La propia evaluación de la formación orientada hacia el trabajo puede contribuir a controlar ciertos parámetros que antes no lo estaban. Podemos aprovechar esta circunstancia para mejorar el propio funcionamiento de la empresa en muchos campos donde la formación puede ser una herramienta útil.</p>					
<p>Utilidades en la empresa. Ejemplos</p>					<p>Relación con otros capítulos de la guía:</p>					
<p>Algunas utilidades relacionadas con la evaluación de la formación pueden ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valorar el rendimiento y competencia de los trabajadores. - Valorar la mejora en los procedimientos de trabajo de la empresa. - Valorar la utilidad y los resultados de la formación como herramienta en la empresa, si hemos puesto en marcha un programa de formación. - Identificar fallos o errores que se producen en la empresa y que se han corregido con la formación, sin haberlos previsto en nuestros objetivos. 					<ol style="list-style-type: none"> 1. La programación de acciones formativas 5. El seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje 7. La evaluación de la formación 8. Diseño de pruebas de evaluación 					



Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales- elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental

E1. LA PROGRAMACIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS



1. Los objetivos de aprendizaje	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Los objetivos de aprendizaje hacen referencia al propio curso de formación a diferencia de los objetivos de formación vistos en el capítulo anterior. Estos objetivos se centran en qué debe aprender una persona cuando está realizando un curso y deben concretarse en qué conocimientos y habilidades debe tener una persona cuando finalice el curso.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>Cuando se diseña un curso de formación, debe existir una guía que nos indique donde está la meta donde tenemos que llegar. Esa guía son los objetivos, o dicho de otra manera qué pretendemos que aprenda una persona con ese curso.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px; text-align: center;">Evaluación</div>					<p>Los objetivos de aprendizaje deben redactarse antes de elaborar el programa del curso (o temario como se conoce comúnmente). Un ejemplo de redacción de objetivos podría ser:</p> <p>“Al finalizar el curso, el alumno debe ser capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Distinguir las partes de la máquina x - Conocer el proceso para conseguir el producto x - Poner en práctica las técnicas de atención al cliente” <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>En este caso la principal aplicación, como para cualquier otra empresa se centra en poder elaborar programas propios de formación, que se adapten a las características de la artesanía alimentaria y se puedan transmitir conocimientos que no se pueden adquirir en programas de formación convencionales.</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos de la guía					
<p>Si vamos a programar actividades formativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poder adecuar los objetivos de una manera exacta a nuestras necesidades sin recurrir a programas que ofrecen los centros de formación. - La formación puede impartirla personal de la empresa con gran experiencia profesional que está familiarizado con los objetivos que se persiguen - Poder ajustar los objetivos a las propias necesidades de la empresa, en cuanto a los procesos de trabajo que se realizan en ella. 					<p>0. La planificación de la formación</p> <p>5. El seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje</p> <p>7. La evaluación de la formación</p> <p>8. Diseño de pruebas de evaluación</p>					



2. La formulación de objetivos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>En determinar los resultados que se esperan alcanzar con un curso de formación, en términos de aprendizajes que deben lograr los alumnos, una vez que las acciones de formación se hayan realizado. La formulación de objetivos para un curso de formación suele realizarse empleando los verbos en infinitivo para diferenciarlos de otros elementos como los contenidos o los criterios de evaluación.</p>										
<p>¿Cómo se configuran?</p> <p>En primer lugar, hay que tener en cuenta que hay varios tipos de objetivos para la formación, relacionados con los distintos tipos de contenidos de formación. Básicamente existen tres: Los objetivos conceptuales (relacionados con la parte “teórica” de cualquier curso) los objetivos procedimentales (relacionados con la parte “práctica” de cualquier curso) y los objetivos actitudinales (relacionados con la parte de comportamientos, actitudes personales, etc.).</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px; background-color: #cccccc;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>					<p>Siempre se formularán los objetivos antes de comenzar a diseñar el temario de formación, y los propios objetivos deben revelarnos las materias de estudio necesarias y nunca al contrario. Su formulación debe ser lo más exacta posible para que permita posteriormente verificar si se han alcanzado dichos objetivos, después realizar el curso.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Como para cualquier otra empresa, la formulación de objetivos de un curso de formación permite determinar qué queremos exactamente que aprenda una persona con el curso que estamos diseñando. Esto es especialmente útil en las empresas de artesanía alimentaria ya que prácticamente no existen cursos en el mercado que se dediquen a este sector.</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos de la guía:					
<p>Algunas utilidades relacionadas directamente con la formación en la empresa pueden ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poder configurar programas de formación que puedan utilizarse sucesivas veces en el tiempo, si los objetivos han sido convenientemente elaborados. - Poder determinar con exactitud cuáles deben ser los resultados del aprendizaje que esperamos, es decir, que queremos que aprenda una persona al finalizar. - Poder detallar los objetivos tanto como sea necesario en función de las necesidades de aprendizaje de los trabajadores. 					<p>0. La planificación de la formación</p> <p>5. El seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje</p> <p>7. La evaluación de la formación</p> <p>8. Diseño de pruebas de evaluación</p>					

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



3. Los contenidos formativos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿Qué son?</p> <p>Los contenidos formativos constituyen uno de los elementos básicos para la realización de la formación, y deben derivar directamente de los objetivos de aprendizaje, al menos en la formación del ámbito laboral. Los contenidos (o temario del curso) suponen la vía para llegar al aprendizaje que pretendemos que se produzca.</p>										
<p>¿Cómo se configuran?</p> <p>Al igual que en los objetivos podemos encontrar tres tipos de contenidos formativos vinculados a los siguientes ámbitos: contenidos vinculados al saber (o teóricos) que tratan sobre objetos y hechos, conceptos e ideas y principios y leyes. Los contenidos vinculados al saber hacer (o prácticos) tratan sobre normas de actuar, técnicas o criterios. Por último los contenidos vinculados a las actitudes personales, que inciden sobre los valores personales o los valores sociales.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
					<p>Evidentemente los contenidos son el componente fundamental para que exista un curso de formación, por ello siempre estarán presentes en cualquier programa formativo. Deben derivarse directamente de los objetivos de aprendizaje y estar en consonancia con las metas que perseguimos en un curso de formación.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Especialmente en las empresas de artesanía alimentaria por la escasez de oferta de formación para actividades y procesos de elaboración muchas veces únicos, es especialmente importante configurar los contenidos a la medida de cada empresa para que realmente sean eficaces. Por ello el maestro artesano tiene la capacidad y el conocimiento para determinar qué se debe aprender en los planos teórico, práctico y actitudinal.</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos de la guía					
<p>Algunas utilidades relacionadas directamente con la formación en la empresa pueden ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poder configurar temarios de formación que puedan utilizarse sucesivas veces en el tiempo, si los contenidos han sido convenientemente elaborados. - Poder determinar con exactitud cuáles deben ser los conocimientos y habilidades que se deben aprender, para ser competente en cada actividad artesana. - Poder concretar los conocimientos tanto como sea necesario en función de las necesidades de aprendizaje de los trabajadores. 					<p>2. Didáctica de la formación profesional</p> <p>3. Diseño de medios didácticos</p> <p>4- Estrategias de aprendizaje</p>					

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



4. La planificación de estrategias didácticas	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>En preparar las situaciones y actuaciones para conseguir que los alumnos alcancen los conocimientos, actitudes y habilidades previstas Hay que tener en cuenta que no se enseña igual un contenido teórico, uno práctico u otro del ámbito de las actitudes personales o sociales.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>En función de las posibilidades existentes para desarrollar un curso de formación en la empresa, consiste en decidir las mejores estrategias para conseguir que los alumnos aprendan el temario. Las estrategias pueden ser muy variadas pudiendo elegir entre métodos presenciales o a distancia, métodos activos en que el alumno pasa a la acción durante el aprendizaje o pasivos donde solo escucha y asimila. Métodos expositivos donde un profesor expone y los alumnos atienden o participativos donde todos se implican en la tarea a aprender, métodos individuales, donde se trabaja con un solo alumno o grupales donde el aprendizaje se produce en grupo. Al final la decisión se debe tomar de acuerdo con las posibilidades para la formación, y los tipos de contenidos que se van a enseñar (teóricos, prácticos, actitudes, etc.)</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; background-color: #cccccc;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>					<p>Una de las decisiones que habrá que tomar antes de comenzar el un curso es elegir la mejor estrategia para enseñar. Por ejemplo si estamos enseñando a una persona a elaborar un producto determinado, es mejor una estrategia de aprendizaje activa, donde participe en la actividad en cuestión, y sería deseable que se trabajara con una sola persona para mejorar el aprendizaje. Por otra parte si pretendemos que una persona aprenda los requisitos legales para comercializar un producto elegiremos un método expositivo, con altas posibilidad de aprendizaje grupal. Todo depende de las posibilidades existentes.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Para las empresas de artesanía alimentaria, por la condición de su actividad son especialmente indicados los métodos activos (o aprender haciendo) ya que apenas existen marcos teóricos para actividades tan singulares y optando por la formación en el lugar de trabajo y en grupos reducidos a ser posible, para un mejor aprendizaje.</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos de la guía					
<p>- Poder seleccionar las mejores estrategias de aprendizaje, y adaptarlas a las necesidades de producción de la empresa, saliendo del aula tradicional.</p> <p>- Poder personalizar la formación, a nuestras necesidades y las particularidades de la empresa.</p>					<p>0. La planificación de la formación</p> <p>2. Didáctica de la formación profesional</p> <p>3. Diseño de medios didácticos</p> <p>4- Estrategias de aprendizaje</p>					



5. Planificación de medios y recursos didácticos		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>En elegir los soportes o dispositivos que mejor sirvan como apoyo para que los conocimientos puedan ser adquiridos por los alumnos. Para ello hay que adecuar los recursos didácticos al tipo de conocimientos que pretendemos enseñar a los alumnos. Por ejemplo un recurso didáctico como el libro de texto nos sería muy útil para enseñar conocimientos teóricos, pero no sería tan adecuado para conocimientos prácticos, donde el video educativo demostrativo, o la propia manipulación y elaboración de productos sería más útil.</p>											
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>La planificación hay que hacerla en función de los contenidos formativos que vamos a impartir en nuestro curso. Un mismo curso de formación puede abordar contenidos teóricos, prácticos, actitudinales, etc. Para cada tipo de contenido tendremos un medio didáctico más adecuado que otro de los disponibles.</p>											
<p>Procedimiento</p> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>		<p>¿Cuándo se aplica? Ejemplos</p> <p>Siempre antes de impartir la formación, el ejemplo más claro es hacer una previsión de qué recursos didácticos vamos a necesitar, para que cuando empecemos el curso tengamos todo lo necesario para impartir los contenidos. Dichos recursos también incluyen equipos para determinados soportes, un video y una TV, en el caso del video educativo, un ordenador, si vamos a utilizar un CD-ROM, o las herramientas y materiales necesarios si vamos a enseñar a los alumnos los procesos de trabajo de nuestra empresa (materias primas, equipos, etc.).</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Especialmente importante para la formación en el puesto de trabajo es la provisión de medios y recursos didácticos que en el fondo son los materiales y herramientas de trabajo. Este es el caso de la artesanía alimentaria en la cual la formación es muy práctica con lo cual debe tenerse muy en cuenta tener dispuestos todos los medios y recursos para que el aprendizaje sea lo más productivo posible</p>									
<p>Utilidades en la empresa. Ejemplos</p>		<p>Relación con otros capítulos de la guía</p>									
<p>Algunas pautas para elaborar recursos didácticos en la empresa, con fines formativos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer los instrumentos y herramientas de trabajo como uno de los principales recursos didácticos en la formación laboral. - Reproducir las tareas diarias en fotografías o video para convertirlas en un recurso didáctico para formar a los trabajadores. 		<p>0. La planificación de la formación</p> <p>2. Didáctica de la formación profesional</p> <p>3. Diseño de medios didácticos</p>									



6. La planificación de la evaluación	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>La planificación de la evaluación de una acción formativa se centra fundamentalmente en tener preparado un procedimiento para analizar los resultados de las actividades de aprendizaje que se han desarrollado durante un curso, es decir, descubrir qué nivel de aprendizaje han alcanzado los alumnos en relación con el temario de formación previsto.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>Debemos preparar los instrumentos necesarios, en función del temario que vamos a impartir en la formación para ser capaces de establecer si el alumno ha aprendido o no. Cuando hablamos de instrumentos nos referimos por ejemplo a los exámenes o test, que vamos a pasar a los alumnos para determinar su nivel de aprendizaje.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; background-color: #cccccc;">Evaluación</div> </div>					<p>La evaluación es una actividad que comienza antes de realizar la formación, debe plantearse con mucha exactitud para que podamos valorar posteriormente el éxito del programa de formación. El ejemplo de aplicación más claro es que la evaluación debe respondernos a la pregunta de ¿hemos conseguido los objetivos que nos hemos propuesto?</p>					
					Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria					
					La propia evaluación de un curso de formación orientada hacia el trabajo puede contribuir a descubrir el nivel de conocimientos y competencia de las personas que realizan un trabajo. Podemos aprovechar esta circunstancia para mejorar el propio funcionamiento de la empresa en muchos campos donde la formación puede ser una herramienta útil.					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
<p>Algunas utilidades relacionadas con la evaluación de la formación pueden ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valorar el rendimiento y competencia de los trabajadores. - Valorar la mejora en los procedimientos de trabajo de la empresa. - Valorar la utilidad y los resultados de la formación como herramienta en la empresa, si hemos puesto en marcha un programa de formación. - Identificar fallos o errores que se producen en la empresa y que se han corregido con la formación, sin haberlos previsto en nuestros objetivos. 					<p>0. La planificación de la formación</p> <p>5. El seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje</p> <p>7. La evaluación de la formación</p> <p>8. Diseño de pruebas de evaluación</p>					



7. El programa de formación	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>El programa de formación recoge todas las especificaciones que debemos tener en cuenta antes de impartir un curso de cualquier naturaleza. El programa de formación debe permitir conocer al alumno cuáles son los objetivos del curso, los contenidos, cómo se va a evaluar el curso, las actividades didácticas a realizar durante el curso y en general cualquier información de interés para el alumno como horarios, lugares, etc.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>El soporte en que suele distribuirse suele ser el papel normalmente, de manera que pueda conservarse durante todo el curso. No existe una manera uniforme de realizarlo pero al menos debe contener la información básica para que podamos informar al alumno de todos los detalles del curso y se pueda desarrollar con normalidad y aprovechamiento la acción formativa.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px; background-color: #cccccc;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>					<p>Siempre debe elaborarse un programa del curso antes de comenzar la formación, esta información es fundamental para que tanto alumnos y profesores dispongan de toda la información antes de su comienzo, lo que facilitará el desarrollo del curso y que todos los implicados tengan la misma idea sobre las expectativas y objetivos a cumplir con la formación.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Debido a las propias características de la empresa de artesanía alimentaria, y debido a la ausencia de programas de formación especializados en la actividad es muy recomendable que si nos planteamos realizar acciones de formación, necesitemos elaborar este documento informativo, de acuerdo con nuestras necesidades.</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
<p>Las utilidades en la empresa, están ligadas fundamentalmente a acciones relacionadas con la formación, como por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comunicar a los trabajadores cualquier actividad de tipo formativo, ya sea un curso o la propia formación en el puesto de trabajo. - Crear nuestros propios programas de formación que pueden ser utilizados cuando necesitemos realizar una formación ligada al puesto de trabajo. - 					<p>0. La planificación de la formación</p>					

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales- elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental

E2. DIDÁCTICA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL



1. Bases del aprendizaje de adultos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>La población adulta presenta en mayor medida características diferenciales, cada individuo representa un cúmulo de circunstancias y motivaciones distintas, con lo que los programas de formación han de responder a este hecho en su concepción. Los programas formativos, deben estar vinculados necesariamente a la realidad laboral del individuo. Esta premisa determina el elemento de conexión entre trabajo y formación que en este tipo de programas formativos.</p>										
<p>¿Qué hay que tener en cuenta?</p> <p>La práctica laboral es el referente final de este tipo de formación y la que determina todo el programa, desde el diseño de objetivos hasta la evaluación del mismo. Este referente de hecho determinará la eficacia del programa formativo en término de resultados de aprendizaje.</p>										
<p>Procedimiento</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Contenidos formativos</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Recursos didácticos</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Evaluación</div> </div>	<p>¿Cuándo se aplica? Ejemplos</p> <p>Siempre que se vaya a realizar un programa de formación enfocado hacia el trabajo, hay que tener en cuenta que estamos tratando con adultos. Por ello la formación que se imparta debe estar lo más ligada posible a la actividad cotidiana que se realiza en la empresa, o incluso al puesto de trabajo que ocupa o va a ocupar en un futuro el trabajador.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acotar la formación que se imparta en la empresa al ámbito laboral exclusivamente, como en cualquier otra empresa. - Aprovechar el carácter práctico predominante en las actividades de artesanía alimentaria, para adecuar la formación a las características y expectativas de los trabajadores. - Utilizar la formación en las empresas de artesanía como el principal modo de progresar en la competencia del trabajador, ya que no existen programas de formación dirigidos a estas actividades en el sistema público de FP. 									
<p>Utilidades en la empresa. Ejemplos</p>	<p>Relación con otros capítulos</p>									
<p>Algunos ejemplos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aumentar el interés en la actividad laboral proporcionando formación adecuada al nivel del puesto de trabajo que se desempeña. - Ligar el progreso en la profesión con la adquisición de mayores y mejores conocimientos 	<p>2. Didáctica de la formación profesional</p> <p>4- Estrategias de aprendizaje</p>									



2. Comunicación en el proceso de enseñanza aprendizaje	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>La comunicación en cualquier tipo de aprendizaje es fundamental para que se puedan transmitir los conocimientos del profesor al alumno. La comunicación en la enseñanza es diferente a la comunicación que podemos mantener en relaciones personales, la diferencia es que hay que comunicar de una manera sistemática y ordenada para poder ser eficaz desde el punto de vista de la formación.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>La comunicación que se realiza en el marco de la formación debe estar muy controlada, en función de los objetivos que pretendamos conseguir, y determinada por el temario a impartir. De cómo abordemos la comunicación en un programa de formación dependerá su éxito. Esto implica que la comunicación debe restringirse a transmitir los conocimientos y habilidades que hemos previsto en el programa del curso, para diferenciarla claramente de la comunicación que se produce en situaciones de trabajo o personales.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>					<p>Siempre que pensemos en poner en práctica un programa de formación debemos tener en cuenta esta circunstancia. Por ejemplo, en empresas con pocos trabajadores como es nuestro caso hay que tratar de diferenciar cuando estamos formando, cuando estamos dando instrucciones para el trabajo, etc. De esta manera el alumno estará más predispuesto al aprendizaje, si no relaciona un proceso de aprendizaje con una mera “orden de su jefe”.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mejorar los estilos de comunicación en la empresa para tratar de separar los tiempos de aprendizaje de los tiempos de trabajo, aunque la formación se esté realizando en el propio puesto de trabajo. - Atender a la realidad existente de que la única manera de conseguir los conocimientos necesarios en el caso de la artesanía alimentaria es en la formación en la propia empresa, ya que no existen programas de formación que cubran estas actividades. 					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
<ul style="list-style-type: none"> - Crear el hábito de formar en el propio puesto de trabajo con un estilo didáctico, y centrado más en promover el aprendizaje, que en la productividad de la actividad. - Acostumbrarse a comunicar en el trabajo de una manera sistemática, ordenada y clara, aunque no lo hagamos con una intencionalidad formativa 					<p>2. Didáctica de la formación profesional</p> <p>4- Estrategias de aprendizaje</p>					



3. Estrategias metodológicas en la formación profesional	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Para garantizar que los aprendizajes profesionales realmente son eficaces hay que adoptar determinadas estrategias en función de la materia que estemos impartiendo. Esto implica que cada aprendizaje requiere de una manera de llevarlo a cabo diferente, no es igual enseñar por ejemplo la anatomía de un animal o las partes de un vegetal para conocerlo lo que requiere de una estrategia expositiva (mostrar al alumno cómo es el ser vivo) que instruirle para transformarlo en un producto determinado que requiere de una estrategia demostrativa (primero demostrar al alumno como se hace) combinada con una estrategia práctica (para que el alumno proceda por ejemplo a realizar un proceso de trabajo).</p>										
<p>¿Cómo se diseñan?</p> <p>Fundamentalmente se diseñan en función de los contenidos que estemos enseñando, como ya vimos en capítulos anteriores sean de tipo “teórico”, “práctico” o “actitudinal”. De esta manera habría que analizar cada contenido que queramos impartir y seleccionar la estrategia que mejor se adapte al tipo de conocimiento. Supone adoptar una sistemática que nos acostumbre a identificar las mejores estrategias para obtener los mejores resultados</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; background-color: #95a5a6;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>					<p>Una de las decisiones que habrá que tomar antes de comenzar el un curso es elegir la mejor estrategia para enseñar. Por ejemplo si estamos enseñando a una persona a elaborar un producto determinado, es mejor una estrategia de aprendizaje activa, donde participe en la actividad en cuestión, y sería deseable que se trabajara con una sola persona para mejorar el aprendizaje. Por otra parte si pretendemos que una persona aprenda los requisitos legales para comercializar un producto elegiremos un método expositivo, con altas posibilidad de aprendizaje grupal. Todo depende de las posibilidades existentes.</p>					
					Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria					
					<p>Para las empresas de artesanía alimentaria, por la condición de su actividad son especialmente indicados los métodos activos (o aprender haciendo) ya que apenas existen marcos teóricos para actividades tan singulares y optando por la formación en el lugar de trabajo y en grupos reducidos a ser posible, para un mejor aprendizaje.</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
<ul style="list-style-type: none"> - Poder seleccionar las mejores estrategias de aprendizaje, y adaptarlas a las necesidades de producción de la empresa, saliendo del aula tradicional. - Poder personalizar la formación, a nuestras necesidades y las particularidades de la empresa. 					<p>1. La programación de acciones formativas</p> <p>4- Estrategias de aprendizaje</p> <p>5. El seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje</p>					

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



4. Selección y empleo de recursos didácticos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>En elegir los mejores recursos didácticos para conseguir que una persona aprenda, cada una de los contenidos (o materias) que se pretenden enseñar en un curso de formación. Cada contenido o materia tendrá un recurso más indicado a utilizar para favorecer el aprendizaje. En la formación profesional la selección más eficaz reside en utilizar materiales, herramientas y equipos lo más similares a las condiciones de trabajo reales.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>La selección de recursos didácticos a nivel general requiere en primer lugar que conozcamos la materia a impartir adecuadamente. Esto nos permitirá elegir los mejores recursos para abordar las enseñanzas con mayores garantías. Aunque los métodos tradicionales de enseñanza se apoyan sobre todo en el profesor y un recurso principal como el libro de texto, en el ámbito laboral se dispone de un gran número de recursos didácticos para elegir, cuando lo que pretendemos es formar a personas para una profesión determinada.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 20%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 20%;"></div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 20%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 40%; text-align: center;">Evaluación</div> </div>					<p>Siempre antes de impartir la formación, el ejemplo más claro es hacer una previsión de qué recursos didácticos vamos a necesitar, para que cuando empecemos el curso tengamos todo lo necesario para impartir los contenidos. Dichos recursos también incluyen equipos para determinados soportes, un video y una TV, en el caso del video educativo, un ordenador, si vamos a utilizar un CD-ROM, o las herramientas y materiales necesarios si vamos a enseñar a los alumnos los procesos de trabajo de nuestra empresa (materias primas, equipos, etc.).</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Especialmente importante para la formación en el puesto de trabajo es la provisión de medios y recursos didácticos que en el fondo son los materiales y herramientas de trabajo. Este es el caso de la artesanía alimentaria en la cual la formación es muy práctica con lo cual debe tenerse muy en cuenta tener dispuestos todos los medios y recursos para que el aprendizaje sea lo más productivo posible</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
<p>Algunas pautas para elaborar recursos didácticos en la empresa, con fines formativos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer los instrumentos y herramientas de trabajo como uno de los principales recursos didácticos en la formación laboral. - Reproducir las tareas diarias en fotografías o video para convertirlas en un recurso didáctico para formar a los trabajadores. 					<p>0. La planificación de la formación</p> <p>1. La programación de acciones formativas</p> <p>3. Diseño de medios didácticos</p>					



Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales- elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental

E3. DISEÑO DE MEDIOS DIDÁCTICOS



1. Medios didácticos: materiales, recursos y procedimientos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Son materiales, recursos y procedimientos que favorecen y facilitan el aprendizaje de las personas respecto a cualquier materia de estudio y son utilizados durante la impartición de los cursos de formación. Su uso debe considerarse en cualquier acción formativa y con mayor necesidad en las de formación laboral o profesional.</p>										
<p>¿Cómo se clasifican?</p> <p>Los medios didácticos se pueden clasificar de una manera genérica en las siguientes categorías: medios impresos (como el libro), medios audiovisuales (video, audio, fotografía, etc.), medios informáticos (por ejemplo programas de ordenador para el aprendizaje) y elementos tridimensionales, que corresponden con objetos reales o imitaciones a escala.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
					<p>La selección de recursos didácticos es fundamental para conseguir un aprendizaje eficaz. Por ejemplo si quisiéramos formar a una persona en el manejo de una máquina determinada, obviamente el mejor recurso didáctico sería la propia máquina en cuestión. En el caso opuesto, imaginemos que surge una nueva legislación que debemos cumplir. El texto que contiene dicha norma sería nuestro recurso didáctico por excelencia.</p>					
					Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria					
					Las empresas de artesanía alimentaria, por sus especiales características, gran parte del conocimiento se transmite de una manera práctica en la mayoría de las ocasiones. Nuestros mejores recursos didácticos se encuentran en el lugar de trabajo y debemos sacarles partido si decidimos formar a una persona en nuestro oficio.					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos de la guía					
<p>Algunas pautas para elaborar recursos didácticos en la empresa, con fines formativos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer los instrumentos y herramientas de trabajo como uno de los principales recursos didácticos en la formación laboral. - Reproducir las tareas diarias en fotografías o video para convertirlas en un recurso didáctico para formar a los trabajadores. - Poder transformar los procesos de elaboración de productos en guías manuales escritos para que otros trabajadores puedan adquirir estos conocimientos. 					<p>0. La planificación de la formación</p> <p>1. La programación de acciones formativas</p> <p>2. Didáctica de la formación profesional</p>					



2. Soportes de los medios didácticos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Los soportes son los distintos formatos en que se pueden presentar los recursos didácticos, es decir, diferentes tipos de materiales que tienen aplicación para cualquier proceso de formación. El soporte más utilizado es el texto escrito, existiendo otros como la imagen, el video, el audio, etc.</p>										
<p>¿Cómo se caracterizan?</p> <p>Cada soporte tiene unas características que lo hace más o menos apto para determinados fines formativos, por ejemplo el soporte texto escrito es apto prácticamente para cualquier tipo de formación sea individualizada o grupal o para transmitir muchos conocimientos aunque en la formación laboral tenemos otras alternativas muy interesantes como el video que permite reproducir demostraciones de cómo se realizan los procesos de trabajo. Es importante no confundir el soporte con los equipos que permiten reproducirlos por ejemplo el soporte audiovisual se puede reproducir con varios equipos: TV, ordenador, magnetófono, etc.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%; text-align: center;">Evaluación</div> </div>					<p>Siempre antes de impartir la formación, el ejemplo más claro es hacer una previsión de qué recursos didácticos vamos a necesitar, para que cuando empecemos el curso tengamos todo lo necesario para impartir los contenidos. Dichos recursos también incluyen equipos para determinados soportes, un video y una TV, en el caso del video educativo, un ordenador, si vamos a utilizar un CD-ROM, o las herramientas y materiales necesarios si vamos a enseñar a los alumnos los procesos de trabajo de nuestra empresa (materias primas, equipos, etc.).</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Especialmente importante para la formación en el puesto de trabajo es la provisión de medios y recursos didácticos que en el fondo son los materiales y herramientas de trabajo. Este es el caso de la artesanía alimentaria en la cual la formación es muy práctica con lo cual debe tenerse muy en cuenta tener dispuestos todos los medios y recursos para que el aprendizaje sea lo más productivo posible</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
<p>Algunas pautas para elaborar recursos didácticos en la empresa, con fines formativos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer los instrumentos y herramientas de trabajo como uno de los principales recursos didácticos en la formación laboral. - Reproducir las tareas diarias en fotografías o video para convertirlas en un recurso didáctico para formar a los trabajadores. 					<p>0. La planificación de la formación</p> <p>1. La programación de acciones formativas</p> <p>2. Didáctica de la formación profesional</p>					



3. Nuevas tecnologías y medios didácticos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Las nuevas tecnologías también han influido en los medios didácticos, haciéndolos más versátiles y con posibilidad de integrar los soportes clásicos para ser utilizados en los equipos informáticos, lo que les hace más versátiles y permite reproducirlos principalmente en ordenadores personales que debido a su uso cada vez mayor permiten prescindir toda una serie de equipos que antiguamente eran necesarios como la TV, los reproductores de video, los reproductores de sonido, etc.</p>										
<p>¿Cómo se reconocen?</p> <p>Las nuevas tecnologías, especialmente de la mano de los ordenadores personales aportan nuevos medios didácticos que permiten integrar varios soportes en el mismo recurso didáctico. En la actualidad existen programas que permiten integrar audio, video, fotografía, e incluso simulaciones. Un claro ejemplo es el software con fines educativos, aunque su elaboración para casos muy concretos es muy costosa, ya que el software que se vende no siempre se adapta a nuestras necesidades.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%; text-align: center;">Evaluación</div> </div>					<ul style="list-style-type: none"> - Cuando disponemos de ordenadores en la empresa o los trabajadores disponen de estos equipos a nivel particular. - Cuando localizamos un programa que puede servir a nuestros intereses, y se adapta bastante bien a nuestras necesidades, sobre todo en cursos relacionados con la informática y conocimientos generales. - Cuando los alumnos disponen de conocimientos básicos en el manejo de ordenadores. <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debido a la especificidad de las actividades de artesanía alimentaria no es fácil encontrar este tipo de materiales didácticos adaptados a nuestros procesos de trabajo, ya que son muy particulares. - La mayor aplicación e estos recursos didácticos se encuentra en formar a las personas en conocimientos muy generales o en el propio uso de ordenadores, para los que hay un amplio catálogo de programas. 					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
<ul style="list-style-type: none"> - Habitarse a trabajar con ordenadores personales ya que cada vez se necesita tener más conocimientos en este ámbito para realizar las tareas cotidianas - Aprovechar las potencialidades de internet. 					<p>0. La planificación de la formación</p> <p>1. La programación de acciones formativas</p> <p>9- Innovación y nuevas tecnologías aplicadas a la formación profesional</p>					
4. Características de los medios didácticos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p>										

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



Los medios didácticos deben responder a las necesidades de la formación que tengamos pensado realizar y para ello deben tener una serie de características que les hagan útiles y pertinentes para el fin que pretendemos, en este caso formar a personas dentro del ámbito laboral.

¿Cómo se reconocen?

Sus características pueden reconocerse en función de su utilidad en determinadas condiciones necesarias para desarrollar la formación. Básicamente estas condiciones dependen del método que utilicemos (exposición del profesor ó sesiones prácticas, etc.), el tamaño del grupo a formar, el grado de interacción que necesitemos (ya sea que el alumno solo escuche, o que deba pasar a la acción), y sopesar las ventajas e inconvenientes de los recursos (a veces el recurso ideal es demasiado costoso, en comparación con los resultados que se quieren obtener y puede sustituirse por otro similar, más económico).

Procedimiento	¿Cuándo se aplica? Ejemplos
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%; background-color: #cccccc;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>	<p>El elemento que más va a determinar su uso es el tamaño del grupo de personas a formar, algunos ejemplos de aplicación son los siguientes, según los recursos más eficaces en función de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si enseñamos a una sola persona: libro de texto, fotografías, diapositivas, sonido grabado, montajes audiovisuales, etc. - De 2 a 4 personas: demostraciones, debate en grupo, video, etc. - De 10 a 15 personas: Explicación oral, debate, pizarra, diapositivas, etc. - Más de 30 personas: Explicación oral, transparencias, montajes audiovisuales, películas, etc. <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocer cuáles son los recursos más eficaces para la formación laboral necesaria para la empresa, en función de las características los recursos de los que disponemos y el número de personas que vamos a formar al mismo tiempo.
<p>Utilidades en la empresa. Ejemplos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valorar la efectividad de cada recurso didáctico que se utilice en la formación de trabajadores, según - Economizar los costes de formación debido al uso de recursos no eficaces o demasiado costosos. 	<p>Relación con otros capítulos</p> <ol style="list-style-type: none"> 0. La planificación de la formación 1. La programación de acciones formativas 2. Didáctica de la formación profesional 4- Estrategias de aprendizaje

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



5. Análisis y selección de medios didácticos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>En disponer de una estrategia para la selección de los recursos, en función de lo que pretendemos enseñar a los alumnos, es decir, elegir el recurso más adecuado para cada materia del temario, que facilite la labor del enseñante y permita la mayor eficacia posible en el proceso formativo.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>Llevando a cabo un análisis de cada recurso en función de: sus propias características, analizando la practicidad de los mismos (costes, movilidad, etc.), si los medios didácticos concuerdan con nuestros objetivos de formación, analizar si van a ser adecuados al lugar donde vamos a realizar la formación (espacio necesario, equipamiento que exigen, etc.) y valorar sus características en función de los alumnos (número de personas, situaciones de aprendizaje, etc.).</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%; text-align: center;">Evaluación</div> </div>					<p>Se aplica siempre que necesitemos elegir un recurso didáctico para un curso concreto. Es muy importante decidirlo para cada curso que vayamos a iniciar, y tener en cuenta que debe adaptarse a nuestras posibilidades.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Fundamentalmente, y debido a que las empresas artesanas suelen disponer de recursos limitados habría que tener en cuenta principalmente los costes que va a suponer adquirir determinados medios didácticos, igualmente importante es conocer el entorno donde vamos a poder utilizarlos, por ejemplo, ¿disponemos de espacios en el centro de trabajo para albergar una pantalla de proyección de video? Es de gran interés elegir los recursos en función del número de aprendices, a menor número de aprendices necesitaremos equipos y medios menos costosos que si formamos varios a la vez.</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
<p>Algunas utilidades pueden ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Habitarse a utilizar criterios antes de adquirir recursos sean o no destinados a la formación, en función de las características y necesidades de nuestra empresa. - Evaluar la capacidad de nuestras instalaciones para realizar acciones de formación y valorar la opción de realizar determinadas formaciones en la propia empresa o en un centro de formación. 					<p>0. La planificación de la formación</p> <p>1. La programación de acciones formativas</p> <p>2. Didáctica de la formación profesional</p> <p>4- Estrategias de aprendizaje</p>					

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



6. Elaboración de medios didácticos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Básicamente supone realizar nuestros propios recursos didácticos a la medida de nuestras necesidades, teniendo en cuenta los recursos de los que disponemos. La elaboración propia de los recursos didácticos, aunque más costosa que su adquisición garantiza que se construyen para dar una respuesta más ajustada a nuestros objetivos para la formación en el entorno laboral.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>La elaboración de materiales didácticos debe responder siempre a nuestras necesidades a la hora de utilizarlos en una acción formativa concreta. No hay un proceso de elaboración estándar aunque hay que tener en cuenta que los medios didácticos persiguen un fin, facilitar el aprendizaje y con esta intencionalidad deben elaborarse. Quizá el medio didáctico que más normas o prescripciones presenta es el material escrito, o más comúnmente llamado el “libro de texto” siempre que necesitemos realizar este tipo de materiales es conveniente contar con el asesoramiento de un profesional de la formación que nos orientará acerca de su diseño y elaboración.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px;">Evaluación</div> </div>					<p>Habitualmente se utiliza cuando no está disponible en el mercado, alternativas que se adapten a nuestras necesidades, o dicha oferta no se adapte a nuestras necesidades de formación por ser muy concretas o ser nuestra actividad demasiado minoritaria o específica. En este caso deberíamos optar por elaborar nuestros propios materiales para garantizar que el aprendizaje se realice en las mejores condiciones posibles.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Debido a las particularidades de las actividades artesanas es muy probable que si nos planteamos realizar alguna acción de formación estrictamente relacionada con nuestra actividad laboral nos encontremos en la tesitura de optar por diseñar nuestros propios materiales. En este sentido la actividad artesana es de corte eminentemente práctico y como alternativas muy útiles para transmitir los conocimientos podemos utilizar medios como el video didáctico que es muy útil para transmitir conocimientos de este tipo.</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
<p>- Disponer de nuestros propios materiales para la enseñanza del oficio a nuevos trabajadores, completamente adaptados a nuestras necesidades y nuestros procesos de trabajo</p>					<p>0. La planificación de la formación</p> <p>1. La programación de acciones formativas</p> <p>2. Didáctica de la formación profesional</p>					

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsan la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



7. Proceso de desarrollo de medios didácticos		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
¿En qué consiste?		<p>En seguir una serie de pautas para que los medios didácticos que vamos a elaborar, tengan unas características adecuadas para su utilización en una acción de formación. Supone tener en cuenta una serie de condiciones que convertirán un simple soporte de información en una herramienta didáctica.</p>									
¿Cómo se realiza?		<p>Las pautas a seguir pasan en primer lugar por realizar una planificación previa a la elaboración del los medios didácticos, en esta fase además del tiempo y recursos que vamos a invertir, debemos asegurarnos que el recurso o recursos didácticos a elaborar “casan” perfectamente con los objetivos que nos hemos marcado, para no desperdiciar tiempo y esfuerzos. Una vez realizada esta pequeña planificación pasaremos a la fase de elaboración, en la cual debemos tener en cuenta unas normas básicas dependiendo del tipo de material didáctico (ya sea un libro de texto, un video educativo, una grabación de audio, una maqueta a escala, etc.) de manera que tengamos la certeza de que el medio didáctico va a contribuir a facilitar el aprendizaje. Respecto a este último aspecto, el sentido común como casi siempre nos permitirá valorar su utilidad educativa.</p>									
Procedimiento		¿Cuándo se aplica? Ejemplos									
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%; background-color: #cccccc;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>		<p>Siempre que decidamos elaborar nuestros propios medios didácticos debemos tener en cuenta estas pautas generales. No obstante si pretendemos realizar medios didácticos con un mayor grado de elaboración, siempre podremos disponer de metodologías más precisas o más pautadas para la elaboración, aunque nunca debemos perder la perspectiva de qué objetivo pretendemos alcanzar, a veces un recurso didáctico simple, puede darnos tan buenos resultados o mejores que uno de gran complejidad técnica. Por ejemplo, a veces puede ser tan útil un buen manual de procesos productivos en papel, como un complejo simulador.</p>									
		Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria									
Utilidades en la empresa. Ejemplos		Relación con otros capítulos									
<p>- Poder elaborar medios materiales (no solo didácticos) que sirvan a otros fines de la empresa y nos permitan no depender tanto de medios externos en el mercado, siempre que verifiquemos su utilidad y pertinencia a nuestros objetivos.</p>		<p>0. La planificación de la formación</p> <p>1. La programación de acciones formativas</p> <p>2. Didáctica de la formación profesional</p>									



8. Selección y secuenciación de contenidos		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Por una parte la selección de contenidos supone elegir el “temario” del curso, de manera que permita que una vez finalizada la formación, la persona que ha cursado estos contenidos disponga de los conocimientos suficientes para realizar una actividad concreta. La secuenciación por su parte consiste en organizar los contenidos o temas, para que sea más sencillo su aprendizaje</p>											
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>Normalmente la secuenciación se realiza, comenzando con los temas más básicos de la materia en que estemos formando a una persona, para continuar con temas más avanzados o especializados, siguiendo un orden lógico, ligado normalmente al propio proceso de trabajo. Lo que se pretende con la secuenciación es que los alumnos dispongan de una base sólida de conocimientos generales que les permita avanzar con menor dificultad hacia contenidos de mayor complejidad.</p>											
Procedimiento		¿Cuándo se aplica? Ejemplos									
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 45%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 45%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>		<p>La selección y secuenciación de contenidos siempre debe tenerse en cuenta cuando decidamos elaborar un programa de formación. Una buena selección garantizará que demos la formación justa y necesaria ni más ni menos horas de las necesarias para alcanzar nuestros objetivos. Una buena secuenciación facilitará el aprendizaje a los alumnos, ya que es más sencillo aprender cuando los contenidos están secuenciados adecuadamente, normalmente comenzando por los conceptos más genéricos y simples e ir profundizando en su desarrollo más adelante, y aumentando la complejidad según se aproxima la finalización del curso.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>En la actividad de las empresas de artesanía alimentaria resulta de especial interés elaborar y secuenciar los conocimientos del oficio, ya que hasta no hace muchos años todo el conocimiento se transmitía a través de las enseñanzas prácticas del maestro artesano al aprendiz, aunque este aprendizaje obviamente no estaba pautado ni secuenciado. Puede merecer la pena en determinados oficios artesanos dejar constancia de este conocimiento.</p>									
Utilidades en la empresa. Ejemplos		Relación con otros capítulos									
<p>- Crear hábitos a la hora de utilizar comunicaciones escritas en la empresa, haciéndolo ordenadamente y pautadamente para que la información responda con la mayor fidelidad posible a nuestros objetivos.</p>		<p>1 La programación de acciones formativas</p> <p>2 Didáctica de la formación profesional</p>									



9. Uso de simulaciones como medio didáctico	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>En simular situaciones reales de trabajo (siempre que hablemos de formación en el ámbito laboral) de la manera más exacta posible a como ocurre en la realidad. La simulación es un medio didáctico muy potente aunque dependiendo del ámbito laboral en que la apliquemos puede ser bastante costoso. No obstante es un recurso didáctico de los más eficaces para la formación dirigida al trabajo.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>La simulación, dentro de toda su gama de aplicaciones, pretende sustituir a la realidad (por ejemplo recrear una situación de trabajo de una manera lo más activa posible para el alumno), aunque conviene no asociarla necesariamente con herramientas informáticas. Un ejemplo claro puede ser el esqueleto que se utiliza para formar a un médico en el conocimiento de la estructura ósea del cuerpo humano. Podría resumirse su utilización en poner al alumno en una situación real de trabajo, con medios y herramientas reales o casi reales, para que la resuelva.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>					<p>La simulación se aplica en acciones formativas que requieran del alumno: algún tipo de actividad, toma de decisiones o resolver problemas y puede ser aplicable en múltiples programas de formación.</p> <p>Están especialmente indicadas para formar a las personas en el ámbito del trabajo, aunque para aplicarlas se debe seguir un planteamiento previo de qué queremos conseguir, si no hacemos esto sería como dejar a una persona que vaya aprendiendo por el método de ensayo-error.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Siempre y cuando la simulación se organice de antemano con un propósito formativo, es probable que nos encontremos ante el medio didáctico más potente aplicable al aprendizaje del trabajo en empresas de artesanía alimentaria, ya que el conocimiento del que se dispone en estas empresas se ha transmitido de esta manera a lo largo del tiempo.</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
<p>Algunas utilidades en la empresa pueden ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reproducir los procesos de elaboración de los productos, con propósitos formativos para instruir a nuevos trabajadores en la empresa, de manera que pueda utilizarse cada vez que se necesite. - Mejorar el conocimiento de los procesos de trabajo. 					<p>0. La planificación de la formación</p> <p>1. La programación de acciones formativas</p> <p>2. Didáctica de la formación profesional</p> <p>9- Innovación y nuevas tecnologías aplicadas a la formación profesional</p>					

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



10. Evaluación de medios didácticos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Supone analizar el rendimiento que podemos esperar de un recurso didáctico antes de utilizarlo y compararlo con la eficacia que ha tenido después de finalizar el curso de formación. Cada medio didáctico tiene una serie de características propias, según el soporte del que estemos hablando, pero hasta que no se pone en marcha la formación no se verá su impacto real en la formación de los trabajadores.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>Como en cualquier proceso evaluación, pretendemos valorar los resultados que hemos alcanzado con la utilización de los medios didácticos. Una buena forma de medir estos resultados consiste en valorar el nivel de aprendizaje que han alcanzado los alumnos, o la aplicación de los aprendizajes al trabajo de las personas formadas. Si queremos determinar con mayor exactitud el papel de los medios didácticos que hemos utilizado podemos comparar los aprendizajes alcanzados por personas que no han sido formadas con un determinado recurso didáctico, con los resultados de aprendizaje de personas que sí lo han utilizado. Aunque hay que advertir que realizar este tipo de experimentos podría ir en detrimento de las personas que dispongan de menos apoyos en un proceso de formación</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%; margin-left: 20px;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>					<p>La evaluación de los medios didácticos no suele ser una actividad demasiado común en los cursos de formación y habitualmente se integra en la evaluación preguntando a los alumnos si el equipamiento del aula o los recursos utilizados fueron los adecuados. Pero como cualquier otro factor que influye en la formación, podemos indagar sobre su influencia en el aprendizaje. Esta suele ser una decisión del gestor del programa de formación, aunque evaluar este aspecto puede facilitarnos información muy valiosa sobre el papel de los medios didácticos en la formación.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>En un sector en el que normalmente la oferta de medios didácticos es bastante escasa, en muchas ocasiones se debe recurrir al ingenio para elaborar herramientas y medios que faciliten el aprendizaje. Puede ser interesante para la empresa artesana evaluar la incidencia de este tipo de medios en la formación sobre todo pensando en su reutilización que por motivos económicos es muy recomendable, aunque antes hay que cerciorarse de que los medios que hemos elaborado son adecuados (evaluarlos).</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
- Una clara utilidad en la empresa consiste en tomar el hábito de evaluar, no solo medios didácticos sino el rendimiento de equipos, maquinaria, herramientas...					<p>7 La evaluación de la formación</p> <p>8 Diseño de pruebas de evaluación</p>					



Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales- elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental

E4. ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE



1. Estrategias de enseñanza individualizada	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Son las estrategias que están orientadas a reconocer las diferencias individuales entre las personas y entender que cada individuo aprende a su ritmo y en función de sus capacidades. Esto supone diseñar un programa de formación diferente para cada persona, haciendo un uso intensivo de los medios didácticos en detrimento de la figura del profesor.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>Diseñar una estrategia individualizada de formación supone conocer las características del individuo al que vamos a dirigir el programa de formación, estas características a tener en cuenta deben pasar por analizar sus circunstancias personales, sus conocimientos previos acerca de la temática sobre la que verse la formación, sus hábitos de estudio, su nivel educativo, sus potencialidades o limitaciones, y en general todas las características del individuo que puedan influir en su forma de enfocar el aprendizaje. Una vez tengamos su perfil del individuo podremos diseñar las mejores estrategias adaptadas a sus características.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; background-color: #cccccc;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; background-color: #cccccc;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 50%;">Evaluación</div> </div>					<p>Este tipo de estrategias se aplican cuando pretendemos formar a pocas personas, un número aproximado podría ser de 1 a 3 para que nos permita adaptar al máximo el aprendizaje a las características de cada una de las personas y poder hacer un seguimiento individualizado. Es muy útil para abordar el aprendizaje en el puesto de trabajo cuando una persona se incorpora al mismo y normalmente los resultados del aprendizaje son de calidad superior al conseguido con las estrategias de formación grupales.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>En el caso de las empresas de artesanía alimentaria quizá estas estrategias son las más útiles en cuanto a la preparación de aprendices para el aprendizaje de los oficios artesanos. La tónica general del sector es que los aprendices no suelen ser muchos a la vez y habitualmente los grupos son bastante reducidos o limitados a una persona al mismo tiempo por lo que esta sería la mejor estrategia en nuestro caso.</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
<ul style="list-style-type: none"> - Poder diseñar los perfiles de competencias para cada uno de los puestos de trabajo y poder intervenir para mejorar los conocimientos y habilidades de los trabajadores en base a sus necesidades formativas. - Ver las actividades de trabajo en clave de competencias profesionales para cada trabajador. 					<p>2 Didáctica de la formación profesional</p> <p>5 El seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje</p>					



2. Estrategias de enseñanza en grupo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Son estrategias que están orientadas principalmente hacia la comunicación entre el profesor y un grupo de alumnos, partiendo de que todos los aprendices pueden alcanzar un nivel similar de conocimientos en un tiempo determinado. Esto supone el uso primordial de la clase magistral (el modelo clásico escolar), utilizando menos recursos didácticos y apoyándose más en la figura del profesor.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>Este tipo de estrategias, que son las más comunes en los procesos de enseñanza, nos deben permitir que un grupo de personas alcancen un nivel de conocimientos similar al finalizar el programa de formación. Para ello debemos tener en cuenta la homogeneidad o heterogeneidad del grupo, es decir un grupo de características homogéneas (personales, nivel educativo, edad, etc.) facilitará la enseñanza en grupo y el avance en la adquisición de conocimientos, mientras que un grupo heterogéneo exigirá un esfuerzo extra para adaptar el proceso de enseñanza-aprendizaje a las características diferenciales que presenta el grupo. Obviamente deberíamos tender a la hora de formar un grupo, a conseguir el mayor grado de homogeneidad posible.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; background-color: #cccccc;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>					<p>Estas estrategias se utilizan cuando pretendemos formar a un grupo considerable de personas en el mismo tiempo, podríamos hablar a nivel aproximados de grupos a partir de 5 personas en adelante, aunque hay que tener en cuenta que a medida que el grupo crece, el proceso de enseñanza-aprendizaje se hace más complejo para cumplir el objetivo de que todos los componentes del grupo alcancen un nivel similar de conocimientos en el mismo periodo de tiempo. No suele estar muy indicado para la formación en el puesto de trabajo, aunque, si puede utilizarse en actividades de formación que no incidan directamente en los resultados del trabajo, como por ejemplo formación en habilidades o actitudes muy genéricas.</p>					
					Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria					
					En el caso de las empresas artesanas, quizá por las características del propio aprendizaje del oficio sería la estrategia menos recomendable ya que: el aprendizaje es eminentemente práctico, y por tanto debe ser supervisado de cerca, no suelen existir programas formativos especializados en estos oficios y no se dan las condiciones para un aprendizaje independiente por parte del alumno.					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
- Poder aprovechar la potencialidades de algunas materias para formar a grupos amplios de trabajadores en tiempos similares y optimizar el tiempo de formación.					2 Didáctica de la formación profesional					
					5 El seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje					

Estrategia: procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales- elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental

E5. EL SEGUIMIENTO DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE



1. Seguimiento del proceso enseñanza-aprendizaje	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>En comprobar si durante la realización del curso, se van cumpliendo los objetivos que nos habíamos marcado sin esperar a que finalice el curso. Es especialmente útil en cursos de larga duración y permite comprobar si los alumnos están realmente aprendiendo la materia, y progresan en su aprendizaje.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>Para realizar el seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje, debemos contemplar en la fase de la planificación de la formación (justo al principio del proceso) como vamos a enfocar esta actividad. Esto nos permitirá crear instrumentos o herramientas (como controles intermedios, cuestiones a observar durante el curso, etc.) para poder abordar esta actividad con garantías y fiabilidad. No hay que olvidar que en el proceso de aprendizaje tan importante es lo que ocurre en el tiempo de formación como los resultados finales, y una intervención a tiempo puede evitar desajustes que son imposibles de corregir después de finalizado el curso.</p>										
Procedimiento						¿Cuándo se aplica? Ejemplos				
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; background-color: #d9d9d9;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; background-color: #d9d9d9;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px;">Evaluación</div> </div>						<p>Por regla general el seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje debería aplicarse en todos los cursos de formación sea cual sea su naturaleza, ya que mejorará considerablemente los resultados finales, al tener en cuenta los problemas o inconvenientes que se presentan durante la formación. De todos modos el proceso de seguimiento es imperativo en cursos de larga duración ya que el tiempo de formación suele ser largo y conviene asegurarse que se van cumpliendo los objetivos marcados para cada tema o contenido que se trate en la formación para que los alumnos puedan avanzar en su aprendizaje sin muchos inconvenientes.</p>				
						<p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p>				
						<p>El seguimiento en el sector artesano alimentario del aprendizaje en el puesto de trabajo es fundamental para que el alumno pueda progresar en la adquisición de las competencias necesarias para desempeñar el oficio. El seguimiento y supervisión debería realizarse por parte del artesano que regenta la empresa.</p>				
Utilidades en la empresa. Ejemplos						Relación con otros capítulos				
<p>Algunas utilidades a mencionar pueden ser las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar el seguimiento, no solo desde el punto de vista formativo sino desde el punto de vista del desempeño laboral de cada trabajador y poder identificar sus puntos fuertes y débiles 						<p>2 Didáctica de la formación profesional</p> <p>4 Estrategias de aprendizaje</p> <p>6 La función de tutorización</p>				



2. La intervención pedagógica	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Cuando comprobamos los progresos de los alumnos en un curso, mediante el seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje, es posible que algunos alumnos vayan “más rezagados” o al contrario otros vayan “más adelantados”, la intervención pedagógica pretende ayudar a que todos los alumnos progresen en el aprendizaje, ayudando a los “rezagados” o haciendo progresar aún más a los alumnos “adelantados”, teniendo siempre en cuenta que pretendemos que todos los alumnos tengan un nivel similar de conocimientos cuando finalice el curso.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>La intervención pedagógica debe estar ligada al seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje. Si no hemos tenido en cuenta esta cuestión, la intervención no tendrá los efectos deseados o no actuará con toda la eficacia posible. La intervención se centrará normalmente en prestar apoyo a determinados alumnos que tengan necesidades especiales de cualquier naturaleza. Normalmente suele estar relacionado con un déficit de conocimientos previos, necesarios para seguir avanzando en el curso, por lo que la intervención pasaría por reforzar las bases de conocimiento necesarias para avanzar en el curso. Otras veces puede ser debido a circunstancias propias de los alumnos (fisiológicas o psicológicas) por ejemplo una persona con problemas auditivos tendrá menos posibilidades de adquirir los conocimientos con éxito que otra con sus funciones sensoriales en perfecto estado. Este tipo de cuestiones obligan a intervenir, si es posible en el aula con adaptaciones individualizadas (en relación con el ejemplo planteado, utilizar sistemas de megafonía, situar al alumno lo más cerca posible del profesor en el aula, etc.)</p>										
Procedimiento						¿Cuándo se aplica? Ejemplos				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px; width: 50%; margin-left: auto; margin-right: auto;">Evaluación</div>						<p>Debe aplicarse siempre que detectemos una disfunción o alguna problemática en el avance de los alumnos. A este respecto hay que tener en cuenta que la detección se realiza en mejores condiciones si realizamos un adecuado seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje. Si intervenimos a tiempo, facilitando el apoyo requerido a cada alumno, los resultados de la formación serán mejores y de mayor calidad. Los tipos de intervención dependerán de los múltiples factores que afectan a la persona, no solo de orden cognitivo, sino también fisiológico o psicológico.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Aunque no denominada de esta manera, dicha intervención se produce siempre que el artesano enseña al aprendiz, y nadie mejor para realizarla que la persona que conoce perfectamente el oficio.</p>				
Utilidades en la empresa. Ejemplos						Relación con otros capítulos				
<p>- Poder utilizar técnicas similares a la intervención pedagógica para intervenir con el objetivo de mejorar las competencias profesionales de los trabajadores, en beneficio de la profesionalidad y la manera adecuada de desempeñar los trabajos en la empresa</p>						<p>2 Didáctica de la formación profesional</p> <p>4 Estrategias de aprendizaje</p> <p>6 La función de tutorización</p>				



3. Estrategias de mejora y refuerzo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Son las intervenciones que realizamos cuando se comprueba que durante el desarrollo del curso algunos alumnos necesitan de más ayuda o apoyo porque no progresan al ritmo deseado o se progresa demasiado rápido. En el fondo son ayudas (sobre todo para los alumnos con dificultades) para ponerles al nivel que estimamos conveniente para seguir el curso.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>El refuerzo es una de las estrategias más utilizadas dentro de la intervención pedagógica y debe estar focalizado con precisión para resolver problemas específicos de determinados alumnos. El refuerzo consiste en dar apoyo a determinados alumnos para que se adapten al ritmo del grupo (estrategias grupales) o dirigir su aprendizaje directamente (estrategias individuales). Este apoyo puede pasar por reforzar sus bases de conocimientos fundamentales o genéricos para que pueda profundizar adecuadamente en el tema objeto de la formación. Un ejemplo claro que se da en el mundo de la educación suele ser los déficit en algunas de las cuatro operaciones básicas de cálculo, y como repercuten en el aprendizaje de cálculos más complejos. De esta manera debemos poner al alumno al nivel requerido en cuanto a conocimientos necesarios para seguir avanzando.</p>										
Procedimiento						¿Cuándo se aplica? Ejemplos				
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>						<p>Se aplican una vez hayamos detectado que un alumno tiene la necesidad de un refuerzo concreto. Para identificar la estrategia de refuerzo adecuada a la situación identificada, debemos apoyarnos en el seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje, por ejemplo si identificamos que un alumno no progresa adecuadamente a través del programa de formación debemos identificar qué está fallando, dedicando al alumno una atención extra si el déficit que manifiesta es de comprensión de los contenidos por ejemplo, debemos repasar y explicar de nuevo las partes del contenido que no comprende y asegurarnos de que la comprensión ha sido adecuada, estas circunstancias son más fáciles de identificar en la formación individualizada que en la grupal..</p>				
						Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria				
						Es conveniente en las empresas artesanas, combinar el seguimiento y supervisión de aprendizaje del oficio con el uso consciente del refuerzo (inconscientemente se suele utilizar), hacerlo conscientemente mejora sustancialmente el nivel de aprendizaje y se obtienen mejores resultados.				
Utilidades en la empresa. Ejemplos						Relación con otros capítulos				
- Utilizar este tipo de técnicas para fomentar la mejora continua entre los trabajadores en su actividad laboral, proporcionándoles ayuda y apoyo para poder realizar su trabajo en las mejores condiciones posibles.						<p>2 Didáctica de la formación profesional</p> <p>4 Estrategias de aprendizaje</p> <p>6 La función de tutorización</p>				



4. Instrumentos y procedimientos de seguimiento	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Para realizar el seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje, nos servimos de algunos instrumentos para comprobar los progresos. Normalmente suelen diseñarse pruebas al finalizar cada tema o módulo formativo (también conocidos como controles) que nos permiten estimar el nivel de cada alumno durante el desarrollo del curso. Es conveniente no confundir la utilidad de estos instrumentos con los exámenes finales, que como su nombre indica se realizan una vez ha terminado el periodo de formación.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>Los instrumentos pueden ser muy variados, aunque existen dos tipos distintos de seguimiento en función de las modalidades de formación que estemos poniendo en práctica. En el caso de una modalidad presencial donde alumnos y profesor coinciden durante un tiempo determinado en un aula, el seguimiento es más sencillo, ya que el profesor aprecia de primera mano los progresos de cada alumno. En el caso de la educación a distancia o estudio individual, se requiere de mayores instrumentos y procedimientos que en la formación presencial ya que el tutor/formador a distancia necesita disponer de una batería de cuestionarios para la evaluación de conocimientos, casos prácticos que debe resolver el alumno, y en definitiva procedimientos mucho más pautados para apreciar y analizar los progresos de los alumnos. No obstante estos últimos procedimientos también pueden ser utilizados en la formación presencial para enriquecer aún más el juicio del docente sobre el progreso de los alumnos.</p>										
Procedimiento						¿Cuándo se aplica? Ejemplos				
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px;">Evaluación</div> </div>						<p>Desde el momento en que comienza la formación hasta que termina el proceso formativo. Un ejemplo de procedimiento de seguimiento muy útil son los controles periódicos de aprendizaje, nos dan una idea aproximada del progreso de cada alumno. Estos controles suelen aplicarse al final de cada tema o unidad didáctica y permiten valorar si el alumno puede pasar con garantías al siguiente tema. Esta cuestión está muy ligada a una buena selección y secuenciación de los contenidos, si está parte la hemos hecho correctamente, nos ahorrará mucho trabajo en el seguimiento, ya que el orden lógico de los contenidos es de los más genéricos y sencillos a los más profundos y complejos, y con los controles periódicos podemos estimar si un alumno está preparado para pasar al siguiente nivel.</p>				
						Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria				
						El uso de estos procedimientos permite realizar un seguimiento más eficaz del progreso del aprendiz.				
Utilidades en la empresa. Ejemplos						Relación con otros capítulos				
-Procedimentar, en la medida de lo posible el seguimiento en el desempeño laboral de los trabajadores para identificar situaciones problemáticas o que interfieren en el normal desarrollo de las labores profesionales.						<p>2 Didáctica de la formación profesional</p> <p>4 Estrategias de aprendizaje</p> <p>6 La función de tutorización</p>				



5. Evaluación de seguimiento formativo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Es la manera de denominar a un tipo de evaluación que se ocupa de conocer el progreso de los alumnos a lo largo del curso, pero también de ver si las condiciones en que se imparte la formación son las adecuadas. Incide sobre los conocimientos alcanzados por los alumnos en cada tema o unidad didáctica y también suele contemplar la opinión de los alumnos acerca de las instalaciones los profesores, los medios didácticos utilizados, etc.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>Como todas las actividades y medios en el proceso de enseñanza-aprendizaje, también el seguimiento formativo es susceptible de evaluación. Esta evaluación se centrará fundamentalmente en valorar si las intervenciones del profesor, a consecuencia del seguimiento de los alumnos, han favorecido o facilitado que los resultados finales del curso, en términos de aprendizaje, hayan sido satisfactorios. Para poder realizar esta evaluación, hemos debido planificar previamente la actividad de seguimiento formativo, y disponer de las evidencias de seguimiento recogidas, para poder realizar un buen análisis de las mismas, así como de las intervenciones que se han derivado de dicho seguimiento.</p>										
Procedimiento						¿Cuándo se aplica? Ejemplos				
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px;">Evaluación</div> </div>						<p>Por exigencias del proceso formativo, la evaluación del seguimiento formativo realizado suele apreciarse mejor una vez ha finalizado el proceso de formación. Esto es debido a que el seguimiento de un curso debe ser continuo y no debe interrumpirse hasta la finalización del mismo. Por ello una vez finalizada la acción formativa es más útil y sencillo reflexionar y valorar el seguimiento que hemos realizado, analizando nuestras intervenciones y comparándolas con los resultados obtenidos al finalizar el curso. Esta evaluación nos permitirá mejorar en posteriores procesos de seguimiento y valorar su eficacia y la manera de mejorarlo.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Aunque no suelen constituir prácticas habituales ni siquiera en el marco de grandes instituciones, valorar la eficacia del seguimiento nos permite perfeccionar el procedimiento de enseñanza a los trabajadores, y reflexionar sobre la pertinencia de nuestras actuaciones.</p>				
Utilidades en la empresa. Ejemplos						Relación con otros capítulos				
- Acostumbrarse a cuestionarse sobre las mejores soluciones para la marcha de las actividades de la empresa, y valorar nuestras intervenciones cuando actuamos ante alguna contingencia laboral, para perfeccionar este tipo de actuaciones.						<p>6 La función de tutorización</p> <p>7 La evaluación de la formación</p> <p>8 Diseño de pruebas de evaluación</p>				



Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales- elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental

E6. LA FUNCIÓN DE TUTORIZACIÓN



1. La planificación de la acción tutorial	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>La función tutorial no trata de transmitir más contenidos a los alumnos, sino ayudarle a superar las dificultades que plantea la actividad del estudio. Este es el objetivo fundamental de la tutoría y en todo curso de formación, especialmente en los realizados a distancia debe considerarse dentro de la planificación de cualquier acción formativa.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>La función de tutorización, a diferencia de la función de un profesor, tal y como lo entendemos en términos tradicionales, le confiere una serie de tareas o funciones que deben ser planificadas de antemano. La figura del tutor, especialmente cuando hablamos de formación en empresa, es la persona que tutela el aprendizaje de una persona que se incorpora a un nuevo puesto de trabajo. Para que la tutorización sea efectiva, el tutor debe planificar, dentro del tiempo en que ejercerá esta función, qué actuaciones va a realizar para favorecer el aprendizaje del alumno. Estas actuaciones deben ser continuadas en el tiempo que dure el periodo de formación o prácticas y no debe limitarse a una breve charla el primer día. La planificación debe incluir tiempos en que el alumno pueda resolver dudas, contrastar sus progresos con el tutor, pedir consejo, etc. Si este tipo de tareas se realizan de una forma ordenada y temporalizada la acción tutorial es más eficaz.</p>										
Procedimiento						¿Cuándo se aplica? Ejemplos				
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px;">Evaluación</div> </div>						<p>Siempre que vayamos a comenzar un proceso de enseñanza en el puesto de trabajo es conveniente asignar a una persona con más experiencia y conocimientos la tutela del aprendiz para que pueda ir encarrilando y colaborando con él para favorecer un correcto aprendizaje de los procesos de trabajo que va a desempeñar. Si además nos es posible organizar esta tutela destinando tiempo a llevarla a cabo ordenadamente, mejor será el aprendizaje y más rápida será la adaptación al puesto de trabajo.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>En la empresa artesana alimentaria la función de tutorización o acompañamiento al aprendizaje del trabajador es sumamente importante ya que suele ser la única manera de que consigamos que un aprendiz se convierta en un trabajador plenamente competente, por ello, y aunque el aprendizaje artesano tradicional también es una manera de tutorización, sería conveniente hacerlo de manera ordenada y planificada para mejorar los resultados.</p>				
Utilidades en la empresa. Ejemplos						Relación con otros capítulos				
- Planificar los periodos de aprendizaje tutelado por personas con más experiencia en el puesto de trabajo cuando se incorpora un nuevo trabajador o un trabajador de la empresa accede a otro puesto distinto.						<p>4 Estrategias de aprendizaje</p> <p>5 El seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje</p>				



2. La puesta en práctica de la acción tutorial	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Debe tratar de adecuarse la actividad de estudio a las características individuales de cada estudiante, mediante un proceso organizado y sistemático de apoyo individual (cada alumno requerirá de unas actividades de apoyo y orientación distintas en cada caso).</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>La puesta en práctica de la acción tutorial, debe responder al programa o planificación para las tutorías que se ha diseñado en la etapa anterior. Una vez establecidas ponerlas en marcha debe seguir un proceso ordenado y organizado, que debe responder a los objetivos que nos hemos marcado con la tutoría, y la utilidad que le queramos otorgar. Para ello el tutor se servirá de los instrumentos que sirven de apoyo a la tutoría como listas de comprobaciones sobre cómo el aprendiz va desarrollando su aprendizaje, preparación de las respuestas a las dudas y consultas que realiza el alumno, respetar los tiempos y lugares establecidos para la tutoría (sean físicos o no, la tutoría puede ser presencial, telefónica, a través de nuevas tecnologías, etc.) y sobre todo administrar los apoyos previstos como material de consulta que ha sido preparado previamente para apoyar las dudas más frecuentes, materiales sobre técnicas de estudio o técnicas de trabajo, si hablamos de un programa de formación en el puesto de trabajo, etc.</p>										
Procedimiento						¿Cuándo se aplica? Ejemplos				
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px;">Evaluación</div> </div>						<p>La puesta en práctica de la acción tutorial debe comenzar en el mismo momento en que comience la formación en el puesto de trabajo del aprendiz, y debe responder al plan de tutorización que hayamos planificado, lo que dependerá fundamentalmente de las características del puesto de trabajo, la complejidad de las labores que deba aprender a desempeñar y del tiempo que hayamos estipulado durante el cual la persona tendrá un apoyo tutorial en su fase de aprendizaje</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>La aplicación en este caso es clara, la tutorización no supone más que ayudar al aprendiz a ser competente en el oficio artesano que realizamos en nuestra empresa, mediante un proceso de enseñanza. Quizá de todas las herramientas metodológicas presentadas hasta el momento es la más importante dadas las particularidades de nuestra actividad y aunque inconscientemente este proceso se realiza, es conveniente perfeccionar la técnica para mejorar los resultados.</p>				
Utilidades en la empresa. Ejemplos						Relación con otros capítulos				
<p>- Realizar acciones de acogida en el caso de la incorporación de nuevos trabajadores y hacerlo de forma ordenada, planificada y meditada para obtener resultados óptimos en su integración.</p>						<p>4 Estrategias de aprendizaje</p> <p>5 El seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje</p>				



3. La evaluación de la acción tutorial	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>En determinar cuál ha sido el impacto de las acciones de tutoría sobre los resultados finales del aprendizaje de cada alumno. Evaluar nuestra acción tutorial permitirá conocer si realmente ha sido efectiva nuestra intervención y no fruto del azar para poder mejorarla y perfeccionarla en futuras ocasiones.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>La acción tutorial, se planifica, se ejecuta e igual que en todos los dispositivos de formación también se evalúa. La evaluación debe enjuiciar tanto las metas previstas en la planificación del programa de tutoría como a las que no estaban previstas en el programa y se han producido durante su desarrollo. Cuestiones importantes a evaluar serán la respuesta del tutor a las dudas o problemas planteados, el tiempo dedicado a la tutoría contrastado con el tiempo previsto, las acciones de apoyo que ha realizado con el alumno, y quizá la cuestión más trascendente, determinar cómo han contribuido las tutorías al proceso de aprendizaje del alumno y si han sido útiles para alcanzar los resultados deseados.</p>										
Procedimiento						¿Cuándo se aplica? Ejemplos				
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px;">Evaluación</div> </div>						<p>En buena lógica la evaluación debería aplicarse una vez que haya finalizado la fase de aprendizaje en el puesto de trabajo de la persona o personas que estemos formando. Para evaluar esta actividad debemos tener en cuenta todas las actuaciones previstas o no en el plan de tutoría y tratar de medir su impacto en el aprendizaje del trabajador, evidentemente si el proceso de enseñanza tutorizado ha sido correcto los resultados del desempeño laboral del trabajador deberían ser los esperados antes de comenzar el periodo de aprendizaje tutorizado, en suma deberíamos estar ante una persona competente.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>En este sentido la aplicación consiste en preguntarnos si el apoyo que estamos prestando al aprendiz en su proceso de enseñanza es el más adecuado o puede mejorarse para ayudarlo en todo lo posible. Este cuestionamiento no supone tirar por tierra el proceso que nosotros tengamos establecido para la enseñanza del nuevo trabajador, únicamente debería servirnos para plantearnos como mejorar estas actividades y ser más eficaz en la labor de tutorización del nuevo trabajador.</p>				
Utilidades en la empresa. Ejemplos						Relación con otros capítulos				
<p>- Identificar y analizar las consecuencias de nuestras actuaciones cuando estamos tutelando a un aprendiz o un nuevo trabajador y sacar las pertinentes conclusiones para perfeccionar el proceso de tutorización en el puesto de trabajo.</p>						<p>7 La evaluación de la formación</p> <p>8 Diseño de pruebas de evaluación</p> <p>9 Innovación y nuevas tecnologías aplicadas a la formación profesional</p>				

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales- elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental

E7. LA EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN



1. La evaluación de la formación profesional	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>La evaluación de la formación nos permite conocer en primera instancia si hemos alcanzado los objetivos que nos habíamos propuesto con la realización de la formación, y en segunda instancia valorar si el nivel de conocimientos de los alumnos ha aumentado en la medida que esperábamos.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>La evaluación debe ser un proceso continuo. A lo largo del curso debe producirse lo que se ha llamado “evaluación formativa”, que realiza el formador para modificar sobre la marcha las partes del proceso que lo alejan de los objetivos de formación marcados. Al finalizar el curso se realiza la “evaluación sumativa” para comprobar los resultados del proceso de formación, si realmente se han cumplido, o no, los objetivos.</p>										
Procedimiento						¿Cuándo se aplica? Ejemplos				
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Es estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 50%;">Evaluación</div> </div>						<p>Siempre que hayamos puesto en marcha un programa de formación, es imprescindible que utilicemos la evaluación como medida para determinar si los objetivos que nos habíamos planteado con la evaluación han sido cumplidos y en qué nivel de cumplimiento nos encontramos, no siempre se consigue cumplir los objetivos al 100% aunque muchas veces es mejor un nivel de cumplimiento menor que no realizar ninguna acción</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Las aplicaciones en nuestro caso son múltiples y son independientes del tamaño de la empresa, incluso es más sencillo hacer una correcta evaluación en una pequeña empresa que en una grande. Lo importante es que la evaluación de respuesta sobre en qué medida se han cumplido los objetivos que nos habíamos marcado con un programa de formación.</p>				
Utilidades en la empresa. Ejemplos						Relación con otros capítulos				
<p>En general las aplicaciones de la evaluación fuera de la formación son múltiples y muy variadas. La evaluación no pretende más que realizar un juicio sobre un hecho o circunstancia y esta misma máxima podemos aplicarla en muchos procesos de la empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluación de la calidad de nuestros productos. - Evaluación de la rentabilidad de la actividad <p>Y en general cualquier parámetro que queramos valorar.</p>						<p>0 La planificación de la formación</p> <p>1 La programación de acciones formativas</p> <p>5 El seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje</p> <p>8 Diseño de pruebas de evaluación</p>				



2. Metodologías de evaluación	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Los métodos de evaluación son diferentes maneras de abordar la comprobación de los efectos de un programa de formación. En el ámbito de la formación profesional existen multitud de métodos que tratan de medir el nivel de conocimientos, las habilidades y destrezas adquiridas y así innumerables parámetros que pueden reflejarse en la gran cantidad de métodos existentes.</p>										
<p>¿Cuáles son?</p> <p>Las metodologías de evaluación deben constituir un elemento clave a la hora de seleccionarlas de entre la gran cantidad de alternativas existentes. Cada una de las metodologías nos ayudará a evaluar un tipo de objetivos diferente. Por ejemplo si vamos a evaluar conocimientos teóricos una metodología como el examen escrito o una prueba objetiva será la más indicada para buscar resultados más precisos. Por el contrario si vamos a evaluar la actividad de un trabajador en su puesto de trabajo, la observación directa, el análisis de los productos que ha elaborado o las demostraciones serán más adecuadas a nuestros propósitos.</p>										
Procedimiento						¿Cuándo se aplica? Ejemplos				
						<p>Cada metodología de evaluación presenta un procedimiento de aplicación diferente y cada una de ellas nos exige unas condiciones para poder ser puesta en práctica. No obstante la práctica más habitual cuando hablamos de evaluación del aprendizaje de una persona, es aplicar la evaluación inmediatamente después de haber finalizado el curso de formación.</p>				
						<p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p>				
						<p>Las aplicaciones de la evaluación no difieren excesivamente en función de los sectores productivos, simplemente difieren las metodologías que seleccionemos y lo adecuadas que resulten para nuestros intereses. Cada metodología tiene unas potencialidades, en el caso de la artesanía alimentaria los métodos de demostración suelen ser muy útiles para valorar.</p>				
Utilidades en la empresa. Ejemplos						Relación con otros capítulos				
<p>Las diferentes metodologías existentes de la evaluación no se limitan exclusivamente a la formación, a continuación algunos ejemplos claros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluación de riesgos laborales, en el campo de la prevención. - Evaluación del cumplimiento de normas o leyes. 						<p>0 La planificación de la formación</p> <p>1 La programación de acciones formativas</p> <p>5 El seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje</p> <p>8 Diseño de pruebas de evaluación</p>				



3. Evaluación de los resultados del aprendizaje	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Este tipo de evaluación se centra exclusivamente en valorar los resultados del aprendizaje, después de la realización de un curso de formación (no se ocupa por tanto de las repercusiones posteriores de estos aprendizajes), únicamente responde a valorar si se han producido o no los aprendizajes que se pretendían alcanzar con el curso.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>La evaluación sumativa nos permite conocer el resultado final del proceso. No obstante, hay que destacar la importancia de realizar evaluaciones iniciales previas (“pre-test”) a la acción formativa. Esto nos permitiría, por una parte, saber el nivel real de conocimientos, destrezas, etc., y, por la otra, compararla con los resultados de la evaluación final (“post-test”), de manera que conozcamos la auténtica medida del aprendizaje que se ha producido; es decir, de dónde hemos partido y adónde hemos llegado.</p>										
Procedimiento						¿Cuándo se aplica? Ejemplos				
						Como punto de partida decir que con su aplicación se evalúan los conocimientos adquiridos por los alumnos. Suele producirse a la inmediata finalización del curso. A este momento de evaluación se le suele denominar “evaluación inmediata” y lo que se persigue es valorar el nivel de conocimientos que una persona ha adquirido a la finalización de un curso de formación.				
						Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria				
						En un sector como el de artesanía alimentaria que depende tanto para su conservación de la transmisión de los conocimientos, poder evaluar correctamente los resultados del aprendizaje de los aprendices supone tener la seguridad o no de que los conocimientos transmitidos, realmente han sido aprendidos por los trabajadores y que ejecutarán su trabajo con la máxima diligencia y eficacia reduciendo la influencia del azar en este sentido.				
Utilidades en la empresa. Ejemplos						Relación con otros capítulos				
<p>Algunas utilidades que pueden enumerarse pueden ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluar los conocimientos de los trabajadores relativos a sus puestos de trabajo, para conocer sus aptitudes. - Evaluar las actitudes de los trabajadores ante el cliente, especialmente en negocios que requieren de trato con el público. 						<p>0 La planificación de la formación</p> <p>1 La programación de acciones formativas</p> <p>5 El seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje</p> <p>8 Diseño de pruebas de evaluación</p>				

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



4. Evaluación de las acciones formativas	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>La evaluación de acciones formativas no solo tiene en cuenta los resultados de los alumnos, sino que también pretende valorar si el proceso de formación se ha desarrollado de una manera correcta, dicho de otro modo, también pretende conocer si se han utilizado los recursos adecuados, las instalaciones adecuadas, un profesorado competente, los costes derivados de la acción formativa, etc.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>La evaluación de una acción formativa y entendiendo el término en su conjunto debe encargarse de evaluar todos los aspectos que rodean a la realización de un curso de formación. Deben tenerse en cuenta a este respecto cuestiones como la organización del curso, el cumplimiento de los tiempos estipulados, la asistencia de los alumnos, los recursos didácticos que hemos utilizado, la idoneidad de las instalaciones en que se ha desarrollado el curso, los medios materiales y fungibles utilizados. En general se pretende evaluar la acción formativa en su conjunto.</p>										
Procedimiento						¿Cuándo se aplica? Ejemplos				
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 45%;">Es estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 45%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>						<p>Como hemos visto la evaluación de las acciones formativas comprende un gran número de parámetros que deben analizarse en distintos momentos. Lo prioritario al finalizar es la evaluación del aprendizaje, pero después de la finalización del curso podemos evaluar todos los aspectos que han rodeado a la acción formativa y podemos hacerlo con más tranquilidad. No obstante es conveniente contar con la opinión de los alumnos al finalizar el curso y aprovechando la evaluación de sus conocimientos para que opinen sobre la organización los medios utilizados, etc.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>La evaluación de las acciones formativas en el sector de artesanía, o cualquier otro sector nos permite conocer como se han desarrollado nuestras iniciativas de formación, especialmente la relacionada con el campo laboral.</p>				
Utilidades en la empresa. Ejemplos						Relación con otros capítulos				
<p>No solo puede evaluarse una acción formativa, con todo el despliegue logístico, de medios, de personas que intervienen, de tiempo empleado, etc. Esto mismo podemos trasladarlo al funcionamiento de la empresa, y podemos evaluar estos mismos aspectos que antes hemos comentado, siempre y cuando tengamos claros los parámetros que queremos medir, es decir, a través de qué indicios vamos a llegar a las conclusiones.</p>						<p>0 La planificación de la formación</p> <p>1 La programación de acciones formativas</p> <p>5 El seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje</p> <p>8 Diseño de pruebas de evaluación</p>				

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



5. Resultados de la evaluación	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Los resultados de la evaluación deben permitirnos determinar si hemos alcanzado los objetivos que nos habíamos propuesto al planificar las acciones formativas. Los resultados son importantes no solo para nuestros intereses sino que también deben ser comunicados con la mayor diligencia posible a los protagonistas de la formación, los alumnos, para que sean conscientes de los resultados de su esfuerzo.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>Se evalúa pasado un tiempo (unas semanas o meses). Se comprueba si, como efecto de la formación, se han producido cambios apreciables en el comportamiento habitual (por ejemplo, frente a los riesgos) y en las actitudes de los alumnos. A este nivel se le denomina “evaluación intermedia” o evaluación “a medio plazo” Sin embargo, en términos generales, cuando hablamos de la evaluación, nos estamos refiriendo a una parte del proceso de enseñanza-aprendizaje que trata de verificar en qué medida se han cumplido los objetivos de una determinada acción formativa..</p>										
Procedimiento						¿Cuándo se aplica? Ejemplos				
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 45%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 45%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>						<p>El análisis de los resultados de la formación depende en gran medida de los objetivos que nos hayamos marcado, es decir, si nos hemos propuesto reducir el número de accidentes de trabajo en un año a menos de la mitad, el análisis de los resultados de la evaluación debe tenerse en cuenta dentro del año que nos marcaba nuestro objetivo. Hay que tener en cuenta que la formación no suele ser muy apreciada dentro de las herramientas de la empresa ya que sus beneficios suelen aparecer a medio y largo plazo, y los plazos de tiempo hay que tenerlos en cuenta antes de elaborar nuestros programas formativos.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>No existen demasiadas diferencias en la aplicación a cualquier sector del análisis de los resultados de la evaluación, simplemente decir que resultan de gran importancia para determinar con claridad si los resultados que pretendíamos obtener utilizando la herramienta “formación” efectivamente se han producido.</p>				
Utilidades en la empresa. Ejemplos						Relación con otros capítulos				
<p>En este sentido los resultados de la evaluación pueden equipararse a mayor escala con los resultados obtenidos por una empresa. A fin de cuentas cuando hacemos balance a final de año o cada determinados meses no hacemos otra cosa que evaluar nuestros resultados, y los parámetros que utilizamos son dos, fundamentalmente los ingresos y los gastos. Si nos paramos a pensar constantemente estamos analizando resultados, evaluando.</p>						<p>0 La planificación de la formación</p> <p>1 La programación de acciones formativas</p> <p>5 El seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje</p> <p>8 Diseño de pruebas de evaluación</p>				



Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales- elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental

E8. DISEÑO DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN



1. La evaluación del aprendizaje	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>En cuanto a las pruebas de evaluación para determinar el nivel de aprendizaje, nos referimos siempre a los instrumentos que utilizamos para medir dicho aprendizaje. El ejemplo más claro son los clásicos exámenes que pueden utilizarse tanto durante el proceso de formación como al finalizar el curso de formación y que nos van a indicar hasta donde han llegado los alumnos en el aprendizaje de los contenidos.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>Las pruebas objetivas.- Constan de un número de preguntas a las que el alumno ha de contestar con un signo, palabra, frase o símbolo. Para su corrección se suele utilizar una plantilla de corrección (manual o informática). Puede ser de alternativa simple (sí/no, verdadero/falso) o de alternativa múltiple (con tres, cuatro o más opciones de respuesta). Cada una de las proposiciones o preguntas a las que el alumno debe responder se denomina “ítem”.</p> <p>Cuando los objetivos se refieren a comportamientos o actitudes, los instrumentos más utilizados son los cuestionarios y las escalas. Los cuestionarios constan de ítems a los que el alumno debe responder y que hacen referencia a las opiniones, intenciones y comportamientos del propio alumno. Las escalas suelen partir de los mismos contenidos que el cuestionario, pero establecen varios grados de respuesta. En otros casos se recurre a la observación del comportamiento del alumno por parte de otras personas</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%; text-align: center;">Evaluación</div> </div>					<p>La evaluación del aprendizaje debe realizarse inmediatamente después de la finalización del curso de formación, ya que nos indicará el nuevo nivel de conocimientos que sobre un tema tendrán los alumnos. Además este momento temporal se suele aprovechar también para evaluar el cumplimiento del programa, la actuación de los profesores, el cumplimiento de las expectativas de los alumnos y su opinión general sobre la actividad formativa. Suele realizarse nada más acabar el curso.</p>					
					Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria					
					La aplicación de las pruebas para la evaluación del aprendizaje puede servirnos como el mejor indicador para verificar si nuestro programa de formación ha sido eficaz o no, y los conocimientos que hemos transmitido a los aprendices realmente han sido adquiridos por el trabajador.					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
<p>La utilización de pruebas normalizadas para la evaluación, también puede extrapolarse a otros ámbitos de la empresa, podemos utilizar pruebas o controles para determinar por ejemplo la calidad que alcanzan nuestros productos, en comparación contra nuestras especificaciones para realizarlo. A fin de cuentas en la evaluación del aprendizaje, marcamos un estándar de conocimientos a alcanzar por las personas que realizan un curso de formación</p>					<p>0 La planificación de la formación</p> <p>1 La programación de acciones formativas</p> <p>5 El seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje</p> <p>7 La evaluación de la formación</p>					



2. Instrumentos y técnicas de evaluación	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Son las diferentes herramientas que utilizamos para comprobar los progresos de los alumnos. El instrumento más conocido es el examen final, por el que todos hemos pasado en algún momento, pero existen muchas técnicas válidas, especialmente en la formación laboral, como las demostraciones prácticas del alumno, las simulaciones, etc. para comprobar si los aprendizajes se han producido.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>El examen.- La labor del profesor es escoger preguntas o temas significativos para que el alumno los desarrolle. El examen puede ser oral o escrito. El examen oral es más inmediato y fácil de preparar, y permite comprobar la habilidad lingüística del alumno. Tiene el inconveniente de que si el número de alumnos es alto, se puede prolongar demasiado. Por otra parte, el examinador se puede ver bastante influido por la simpatía o antipatía que le despierte el alumno al que examina y juzgar más la capacidad lingüística que los contenidos.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
					<p>El examen escrito es fácil de preparar, pero suele ser más costoso para corregir. Puede consistir en preguntas cortas, preguntas más largas o temas a desarrollar. El examen escrito sobre temas permite al alumno, con respecto al examen oral, dedicar un tiempo a la estrategia para desarrollar el tema.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Para comprobar la adquisición de destrezas o habilidades, la herramienta más utilizada es la lista de cotejo, que consiste en una relación de operaciones (o de características de un producto final a evaluar) que habitualmente se responden puntuando cada una de las casillas situadas junto a la operación o característica.</p> <p>También en este caso se pueden utilizar escalas de calificación, que son similares, en su estructura a las listas de cotejo, con la diferencia de que cada categoría se puede valorar mediante una escala graduada, teniendo en cuenta otros factores como tiempo empleado, calidad, precisión, etc.</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
<p>Acostumbrarse a utilizar cuestionarios, escalas y un sinfín de instrumentos de evaluación puede ponernos en la pista para elaborar instrumentos de evaluación adecuados a los procesos de nuestro negocio, para evaluar numerosos parámetros que debemos controlar. Una vez que se adquiere el hábito de trabajar de esta manera, conoceremos mejor nuestra forma de hacer las cosas y como poder mejorarla.</p>					<p>0 La planificación de la formación</p> <p>1 La programación de acciones formativas</p> <p>5 El seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje</p> <p>7 La evaluación de la formación</p>					

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



3. Análisis de los resultados de la evaluación	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Dependiendo de las técnicas e instrumentos de evaluación que hayamos utilizado el análisis de los resultados deberá realizarse de manera distinta. Por ejemplo un examen tipo test, nos obligará a analizar los resultados con apoyo de técnicas estadísticas, un examen oral es más inmediato y debemos analizar los resultados in situ, o en el caso de una demostración práctica, utilizaremos un guión que nos permita comprobar si las tareas que se han enseñado al alumno, las realiza correctamente. En resumen, en función de la técnica o instrumento de evaluación que hayamos utilizado, el análisis será diferente.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>Para analizar los resultados de la evaluación hay que tener en cuenta el tipo de información que hemos obtenido de la misma. Fundamentalmente hay dos tipos de información en función del análisis, la cuantitativa y la cualitativa. La información cuantitativa nos obligará a utilizar técnicas estadísticas para poder llegar a conclusiones sobre los resultados de la evaluación. En la mayoría de las ocasiones con simples técnicas de estadística descriptiva nos servirá para poder interpretar y comprender los datos. Si utilizamos técnicas cualitativas hay que tener presente que nos será muy complicado trasladar a cifras o datos numéricos nuestros resultados, y no por ello serán datos menos fiables. En muchas ocasiones la información cualitativa nos da las pistas necesarias para interpretar correctamente datos cuantitativos.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
					<p>Dependiendo de los objetivos que nos hayamos marcado con la información en muchas ocasiones los resultados de la evaluación se analizan, durante los meses o años siguientes, por ejemplo los efectos de la formación sobre los resultados de la empresa en diversos ejercicios económicos; el grado de cumplimiento de la normativa, o sobre la actividad de los trabajadores en relación con criterios de calidad adoptados por la empresa.</p>					
					Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria					
					No es necesario disponer de grandes conocimientos estadísticos y de metodología para descubrir los resultados de la formación, si los resultados han sido positivos se podrá apreciar en el día a día del trabajo, siempre y cuando tuviéramos claro al comenzar el programa de formación qué queríamos conseguir. Incluso a veces aparecen resultados no esperados, positivos o negativos que conviene analizar.					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
<p>El uso de los análisis de cualquier naturaleza en la empresa nos otorgan una ventaja a la hora de identificar con más claridad las causas de porqué ocurren las cosas, los problemas que tenemos que enfrentar, qué fallos son los más habituales. Si dedicamos un poco de tiempo al análisis, tratando de romper la dinámica del día a día podremos esclarecer muchas cuestiones y saber cómo afrontarlas mejor.</p>					<p>0 La planificación de la formación</p> <p>1 La programación de acciones formativas</p> <p>5 El seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje</p> <p>7 La evaluación de la formación</p>					



Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales- elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental

E9. INNOVACIÓN Y NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA FORMACIÓN PROFESIONAL



1. Características de la teleformación	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>La teleformación trata de reproducir un proceso de enseñanza tradicional, mediante las tecnologías de la información y la comunicación, siendo internet la más utilizada en los últimos años, tanto que en estos momentos no se concibe la teleformación sin internet. Su principal característica es la comunicación a distancia y la independencia del lugar donde se desarrolle la acción formativa</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>Para ello debemos contar con un terminal u ordenador que tenga conexión a internet y un proveedor que nos proporcione un servicio de formación por este canal. Una vez que tengamos estos dos elementos podremos acceder a numerosos y muy variados cursos de formación (depende del proveedor fundamentalmente) para realizarlos desde cualquier lugar donde tengamos acceso a internet.</p>										
<p>Procedimiento</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; text-align: center;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; text-align: center;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; text-align: center;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; text-align: center;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; text-align: center;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; text-align: center;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; text-align: center;">Contenidos formativos</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; text-align: center; margin: 10px auto;">Evaluación</div>	<p>¿Cuándo se aplica? Ejemplos</p> <p>Normalmente se utiliza para salvar los problemas derivados del tiempo o las distancias geográficas. Los problemas de tiempo entendidos como los que puede tener una persona para compatibilizar su vida laboral y personal con los tiempos de formación. Otro caso destacable es cuando necesitamos acceder a cursos de formación que son impartidos por centros muy lejanos geográficamente y estos mismos servicios de formación se prestan en la modalidad de teleformación.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Las aplicaciones pueden ser múltiples y variadas siempre y cuando el contenido del curso sea adecuado con nuestros intereses o necesidades. Permite que las personas puedan desarrollar la formación por ejemplo en su domicilio, siempre y cuando se tenga el equipamiento adecuado. En las empresas de artesanía alimentaria esta modalidad sería adecuada para cursos de tipo teórico y en raras ocasiones permiten aprender cuestiones de orden "práctico"</p>									
<p>Utilidades en la empresa. Ejemplos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Permite compatibilizar los tiempos de trabajo y vida personal con el tiempo dedicado a la formación, al no depender de un lugar físico y un tiempo determinado para poder realizarlos. - Permite que gran número de trabajadores puedan realizar formación al mismo tiempo sin tener unas grandes instalaciones en la empresa para este fin. 	<p>Relación con otros capítulos</p> <p>2 Didáctica de la formación profesional</p> <p>3 Diseño de medios didácticos</p> <p>6 La función de tutorización</p>									

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsan la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



2. El aprendizaje a distancia con apoyo telemático	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>Existe una modalidad que combina la ya conocida modalidad de formación “a distancia”, que se viene desarrollando desde mediados del siglo XX aproximadamente y que era más conocida como “enseñanza por correspondencia”. La educación a distancia ha seguido desarrollándose a buen ritmo y actualmente cuenta con algunas herramientas fruto del desarrollo de internet que permite a los alumnos comunicarse con sus tutores o compañeros e incluso realizar algunas actividades con apoyo de medios telemáticos (correo electrónico, foros, chats, etc.)</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>La teleformación siempre exige que dispongamos del equipo necesario y la conexión a internet para poder realizar actividades formativas en esta modalidad. El aprendizaje a distancia suele ser el mismo que hace unas décadas, mediante libros o unidades didácticas, solo que ahora pueden consultarse dudas al tutor por internet, realizar actividades conjuntas con otros alumnos en los foros, et. Básicamente el apoyo telemático consiste en estar más conectado al grupo de formación que hace unas décadas cuando los medios de comunicación utilizados eran el teléfono o el servicio de correos.</p>										
Procedimiento						¿Cuándo se aplica? Ejemplos				
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px; background-color: #cccccc;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 45%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 45%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>						<p>Si estamos siguiendo un programa de formación a distancia (también llamados por correspondencia) en la actualidad la mayoría de los centros que ofrecen esta modalidad de formación disponen de herramientas en internet para poder conectarse e interactuar tanto con el tutor como con los compañeros de curso. Esta posibilidad refuerza mucho el aprendizaje a distancia que ya de por sí tienen unas tasas muy altas de abandono, y posibilita compartir y solucionar dudas e inquietudes de una manera más rápida, que con el correo tradicional.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Como en cualquier otra empresa si disponemos del apoyo telemático en nuestras acciones de formación conseguiremos que los resultados de la formación sean mejores. Es conveniente tener en cuenta que si decidimos optar por esta modalidad de formación, nos cercioremos de que el proveedor tiene este servicio y que los trabajadores tienen infraestructura para acceder a internet.</p>				
Utilidades en la empresa. Ejemplos						Relación con otros capítulos				
<p>- Poder realizar un seguimiento de los progresos de los trabajadores que realizan cursos a distancia, siempre que sean financiados por la empresa, utilizando las herramientas telemáticas disponibles por el proveedor.</p>						<p>2 Didáctica de la formación profesional</p> <p>4 Estrategias de aprendizaje</p> <p>6 La función de tutorización</p>				



3. La comunicación en la teleformación	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>La comunicación en teleformación pretende simular la comunicación que se produce en un aula convencional entre las personas que participan en el proceso de enseñanza-aprendizaje (normalmente las figuras típicas son el alumno y el profesor). Hay que tener en cuenta que en un entorno de teleformación, normalmente a través de un ordenador la calidad de la comunicación nunca puede ser mejor que la del “cara a cara”. La teleformación trata de solventar estos problemas con tecnologías basadas en internet como el chat por ejemplo.</p>										
<p>¿Cómo se operativiza?</p> <p>Si nos planteamos realizar una acción de teleformación debemos tener la seguridad de que nuestro proveedor, además del curso en sí, nos va a ofrecer servicios para que los alumnos dispongan de herramientas de comunicación en la plataforma que nos ofrezcan (la plataforma es el nombre que se da comúnmente al entorno informático en que se desarrolla el aprendizaje en la modalidad de teleformación). De esa posibilidad depende muchas veces que los alumnos alcancen resultados óptimos.</p>										
Procedimiento						¿Cuándo se aplica? Ejemplos				
						<p>Siempre que contratemos los servicios de un proveedor de teleformación debemos tener en cuenta que entre los servicios ofrecidos se encuentre la posibilidad de acceder a herramientas de comunicación on-line. Esta es una exigencia que no hay que dejar pasar siempre que recurramos a esta modalidad de formación</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Al igual que cualquier otra empresa debemos familiarizarnos con los nuevos medios de comunicación, que no necesariamente se quedan en su aplicación a la teleformación, sino que estos mismos medios exceden el plano laboral llegando al personal. Acostumbrarse a utilizar herramientas como el correo electrónico, los foros u otros servicios similares, serán útiles para la empresa para cualquier otro menester.</p>				
Utilidades en la empresa. Ejemplos						Relación con otros capítulos				
<p>- Hacer un uso cotidiano de las herramientas que nos ofrece internet para comunicarnos con otras personas y entidades.</p> <p>- Acostumbrarse a que las personas se responsabilicen de su propio aprendizaje, ya que las modalidades de formación a distancia o teleformación favorecen la responsabilidad y los hábitos de estudio</p>						<p>2 Didáctica de la formación profesional</p> <p>4 Estrategias de aprendizaje</p> <p>6 La función de tutorización</p>				



4. Medios y técnicas de la teleformación	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>En la teleformación, los medios y técnicas utilizadas para el aprendizaje suelen ser similares a las que se utilizan en la formación a distancia convencional. Los medios y técnicas están basados en la llamada enseñanza programada, la diferencia es que estos nuevos materiales son programados informáticamente y están preparados para reproducirse en el entorno de un ordenador personal o equipos similares.</p>										
<p>¿Cómo se identifican?</p> <p>En la formación a distancia se entrega a los alumnos un manual, cintas de video, cintas de audio, etc. que debe seguir a lo largo de todo el curso. En el caso de la teleformación todos estos medios están integrados en el propio sistema informático, que permite reproducir todos estos medios, en un mismo equipo informático o plataforma similar (incluso se están empezando a desarrollar cursos para los teléfonos móviles). Los medios y técnicas en general son los mismos (el texto escrito fundamentalmente) únicamente cambian de soporte.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Es estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; text-align: center;">Evaluación</div>					<p>La selección de medios y técnicas de formación va a surgir en cualquier programa de formación, sea o no en la modalidad de teleformación. Es interesante antes de solicitar los servicios de un proveedor de formación a distancia poder probar y examinar los materiales y medios didácticos, antes de contratar dichos servicios, muchas de estas empresas permiten visualizar demostraciones que debemos tener en cuenta antes de elegir el curso que necesitamos.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>El uso de medios didácticos y técnicas de aprendizaje en teleformación normalmente no se distingue demasiado para el conjunto de los sectores productivos, a menos que nuestro proveedor se haya especializado en cursos dirigidos al sector alimentario. Por ello encontraremos medios didácticos y técnicas de aprendizaje muy similares en todos los proveedores de esta modalidad de formación, ya que el soporte informático muchas veces tiene limitaciones, especialmente cuando se trata de cursos de carácter práctico, que a día de hoy no han podido ser salvadas aún.</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
<p>- El aprendizaje con medios informáticos puede contribuir a aumentar la destreza en el uso de equipos informáticos que cada día están más extendidos en todas las empresas. En muchas ocasiones los programas de teleformación incluyen módulos de aprendizaje de informática.</p>					<p>2 Didáctica de la formación profesional</p> <p>3 Diseño de medios didácticos</p> <p>4 Estrategias de aprendizaje</p>					



5. El formador/tutor en la teleformación	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>El formador o tutor en la modalidad de teleformación suele representar el mismo papel que en la formación a distancia. Este profesional, más que enseñar (esto se suplente con los materiales escritos o en soporte informático) tiene la misión de orientar, ayudar, resolver dudas y sobre todo animar al alumno a que avance en su aprendizaje y no abandone el curso, algo muy común tanto en la formación a distancia como en la teleformación.</p>										
<p>¿Cuál es su función?</p> <p>La función del formador o tutor en teleformación es vital para que estos programas formativos tengan el éxito esperado. No es fácil para las personas interactuar con una máquina que nos va a administrar los conocimientos según hayan sido programados. El formador o tutor se va a encargar de orientarnos y aclarar nuestras dudas en cuanto al contenido fundamentalmente. Pero con el avance continuo de las tecnologías de la información y la comunicación también va a ser capaz de seguir nuestro proceso de aprendizaje e identificar nuestras dificultades a lo largo del curso, por eso su papel es tan importante.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Proceso de planificación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Detección de necesidades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Programación de actividades formativas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Objetivos de aprendizaje</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px; background-color: #cccccc;">Modalidad de formación</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Contenidos formativos</div> <div style="display: flex; width: 100%; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 45%;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 45%;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; width: 60%;">Evaluación</div> </div>					<p>La figura del formador o tutor en teleformación siempre debe estar presente en un servicio de estas características. Hay que asegurarse de que al menos los alumnos disponen de un servicio de tutoría regular (lo más recomendable es que pueda ser con una periodicidad semanal) para que los alumnos no tengan que esperar mucho para resolver sus dudas o problemas con el curso. Para ello debemos informarnos de quién es el tutor o tutores asignados al curso y la manera de comunicarnos con él.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Si una ventaja tienen los programas de formación a distancia, ya sea convencional o de teleformación es que los alumnos se habitúan a utilizar la figura del tutor a distancia, y entender que su labor no es tanto enseñar como colaborar en su aprendizaje. Se puede exportar esta actitud cuando realizamos formación en el puesto de trabajo, ya que normalmente quien se encarga de enseñar a los aprendices se parece más a la figura del tutor que de un profesor y los trabajadores así lo reconocen.</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
<p>- Habitarse a reconocer la figura del tutor en la empresa (o la persona que favorece el aprendizaje en el puesto de trabajo), conociendo su labor en la teleformación y en general en la formación a distancia.</p>					<p>5 El seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje</p> <p>6 La función de tutorización</p>					



6. Programación formativa en la teleformación	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>La programación de acciones formativas en la modalidad de formación, sigue las mismas pautas que cualquier programación, en cuanto a contenidos, tiempos, recursos didácticos, etc. solo que todo esto debe enfocarse hacia las posibilidades que nos permite el soporte a utilizar, como son las redes de telecomunicación y los equipos informáticos, incluso nos permite más versatilidad a la hora de integrar medios didácticos en el curso ya que un terminal de ordenador nos permite integrar muchos medios como el video, el sonido, el texto escrito, etc.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>Normalmente solo grandes empresas e instituciones tienen la posibilidad de generar y gestionar sus propios cursos de teleformación, para ello se necesitan programadores informáticos, pedagogos, técnicos de formación, técnicos de sistemas informáticos y un sinfín de profesionales que no todas las empresas pueden mantener. Lo más normal en este caso es que debamos recurrir a un proveedor que nos va a vender unos servicios, para tener acceso a su catálogo de cursos. Esto significa que la programación formativa ya está hecha por el proveedor y rara vez puede ser modificada acorde a nuestras necesidades concretas. Por ello sólo nos queda una opción bastante costosa si decidimos que ningún curso que nos ofrecen se adapta a nuestras necesidades, encargar un curso a medida en teleformación con nuestras especificaciones, aunque la inversión en este sentido suele ser muy alta y no siempre compensa, en función de los objetivos que persigamos.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">Proceso de planificación</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Detección de necesidades formativas</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Objetivos de formación</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Programación de actividades formativas</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Objetivos de aprendizaje</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Modalidad de formación</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Contenidos formativos</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Estrategias metodológicas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Recursos didácticos</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 10px;">Evaluación</div>					<p>La programación formativa en teleformación responde en la mayoría de las ocasiones al paradigma de enseñanza programada, lo que significa que las probabilidades de alterar el programa una vez comenzado son muy limitadas, ya que todo el programa formativo está prediseñado de antemano, por ello es interesante valorar varias ofertas de diversos proveedores para revisar y analizar sus programas para cursos similares y poder elegir el que más nos convenga.</p> <p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p> <p>Realmente las programaciones formativas de la mayoría de los cursos de teleformación hoy en día (centrados en idiomas, informática, gestión en general, etc.) hacen muy difícil encontrar programas adaptados a la realidad de las empresas de artesanía alimentaria, y su elaboración "a medida" sigue siendo demasiado costosa para conseguir un material adecuado. Por ello la formación práctica en empresas artesanas no suele ser viable realizarla.</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
<p>- La formación programada favorece hábitos ordenados debido a su gran estructuración, que pueden aplicarse al trabajo.</p>					<p>0 La planificación de la formación</p> <p>1 La programación de acciones formativas</p>					



7. Evaluación del aprendizaje en la teleformación	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>¿En qué consiste?</p> <p>La evaluación del aprendizaje en teleformación persigue los mismos fines que en cualquier otro programa formativo, ya que al final se pretende conocer si los alumnos han aprendido y si los objetivos de formación se han cumplido. Únicamente hay que tener en cuenta que en la teleformación es muy complicado realizar un seguimiento del proceso de aprendizaje de los alumnos, a diferencia del mejor conocimiento de un profesor en su aula tradicional. Por eso la evaluación se debe ceñir al paradigma de la enseñanza programada, siendo muy cuidadosos a la hora de realizar las pruebas de evaluación, ya que la única fuente de conocimientos que dispone es la del material que se le ha facilitado por internet y las consultas que haya realizado al tutor.</p>										
<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>Habitualmente las plataformas de teleformación (o entorno informático en que se desarrolla la formación), disponen de sus propios sistemas de evaluación de la formación. Normalmente nos permiten diseñar algunos test de comprobación del aprendizaje, aunque estas posibilidades varían según el sistema y el proveedor que nos preste los servicios. La evaluación en teleformación suele ser bastante simple y se limita a comprobar si se han adquirido determinados conceptos teóricos, cosa normal por otra parte ya que la mayoría de los cursos existentes en teleformación, se orientan a conocimientos de este tipo (salvando el caso de los simuladores informáticos, aunque no están demasiado extendidos debido a su alto coste). Aún así esto no nos impide completar la evaluación en nuestra empresa, en circunstancias reales de trabajo y comprobar que lo que han aprendido los trabajadores en el curso lo aplican en su puesto de trabajo.</p>										
Procedimiento					¿Cuándo se aplica? Ejemplos					
					<p>Aunque en la modalidad de teleformación, la presencia de la evaluación, si tenemos en cuenta toda su riqueza metodológica, no es todo lo “potente” que se desearía, siempre debe existir algún tipo de actividad de evaluación por una simple razón, el alumno en teleformación o cualquier otra modalidad a distancia necesita conocer sus avances en el aprendizaje, y si no dispone de los resultados de sus evaluaciones disminuye su motivación. Por ello es conveniente asegurarnos de que todo curso de teleformación que nos oferten debe incluir sus mecanismos de evaluación.</p>					
					<p>Aplicaciones en las empresas de artesanía alimentaria</p>					
					<p>Las aplicaciones de la evaluación en los cursos de teleformación suelen facilitarnos únicamente los resultados de aprendizaje de contenidos meramente teóricos. En cambio si es posible evaluar en nuestra empresa si un trabajador aplica los conocimientos que ha adquirido en el puesto de trabajo, siendo una evaluación de mayor interés para la empresa.</p>					
Utilidades en la empresa. Ejemplos					Relación con otros capítulos					
<p>- Valorar la función de la evaluación, no solo en los momentos de formación, sino en el desempeño laboral de cada persona.</p>					<p>7 La evaluación de la formación</p> <p>8 Diseño de pruebas de evaluación</p>					



7. ITINERARIOS FORMATIVOS

Los itinerarios formativos que se han contemplado en el proyecto, han sido extraídos del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales. El Catálogo es la principal referencia para la formación profesional a nivel estatal y comprende un conjunto de cualificaciones profesionales (o títulos reconocibles de formación profesional) cuya vía principal para conseguirlos es cursar los programas de formación que contiene cada cualificación.

Estos programas formativos están basados en la realidad laboral y están muy adaptados a las prácticas actuales en cada sector, por ello son la mejor referencia a la hora de elegir la formación profesional más adecuada.

En este apartado se presentan los módulos de formación que se corresponden en mayor medida con las actividades de artesanía alimentaria que se han considerado como las principales en la Comunidad de Madrid, siendo estas:

- Productos cárnicos
- Confitería
- Panadería y bollería
- Derivados lácteos
- Desecación de vegetales
- Licores
- Conservas y productos vegetales
- Productos apícolas

Para ello se han reproducido en unas fichas sintéticas los módulos correspondientes a las cualificaciones profesionales relacionadas con estas ocho especialidades de artesanía alimentaria.

En la siguiente página presentamos una explicación del contenido de cada una de las fichas, principalmente para aclarar al máximo los contenidos presentados.



MÓDULO DE FORMACIÓN: Denominación del módulo de formación en el Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales	
<p><u>Nivel de cualificación:</u> ver nota (1)</p> <p><u>Código:</u> Código asignado al módulo de formación en el Sistema Nacional de Cualificaciones</p>	<p><u>Referencia legal:</u> Real Decreto en que se recoge la cualificación profesional y los módulos formativos que contiene</p> <p><u>Duración en horas:</u> Duración del módulo formativo</p>
<u>CONTENIDOS</u>	
Temas que se tratan en el módulo formativo.	
<p><u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u></p> <p>Contiene los puestos de trabajo u ocupaciones a los que va dirigido preferentemente el módulo de formación.</p>	<p><u>Sectores productivos a los que se dirige:</u></p> <p>Contiene las actividades económicas o sectores en los que es pertinente el módulo de formación</p>
<p><u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u></p> <p>Describe las principales competencias profesionales que pueden alcanzarse con la realización del módulo formativo, en clave de tareas que permite desempeñar.</p>	

(1) El nivel de cualificación representa el grado de complejidad en el desarrollo de las competencias profesionales que debe poseer un trabajadores en el ejercicio de una ocupación según los estándares definidos en un determinado perfil profesional, establecido de acuerdo con las necesidades requeridas en el empleo”

Existen 5 niveles de cualificación distintos (abarca desde el nivel 1 al 5 incrementándose la complejidad de manera creciente). Esta clasificación es utilizada en la Unión Europea para la correspondencia de las cualificaciones entre los países miembros y los niveles vienen determinados por los siguientes elementos:

- Competencias teórico-prácticas necesarias para desempeñar adecuadamente las competencias profesionales.
- Nivel académico más adecuado para desempeñar la ocupación
- Grado de responsabilidad, autonomía e iniciativa de la ocupación
- Complejidad de funciones
- Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones



A título orientativo y como elemento que mejor refleja las diferencias entre los niveles de cualificación, exponemos cuáles son los niveles académicos más adecuados para cada nivel de cualificación:

-Nivel 1: Nivel formativo idóneo: Certificado de escolaridad o conocimientos equivalentes.

-Nivel 2: Nivel formativo idóneo: Graduado Escolar, E.S.O., Bachiller o conocimientos equivalentes.

-Nivel 3: Nivel formativo idóneo: E.S.O., Bachiller, Formación Profesional Específica o conocimientos equivalentes.

Incluimos a continuación un esquema con las actividades de artesanía alimentaria consideradas y las cualificaciones profesionales que hemos seleccionado como más afines a dichas actividades, y de las que se han extraído los módulos de formación:

<p>Productos cárnicos</p> <p>Carnicería y elaboración de productos cárnicos</p> <p>Sacrificio, faenado y despiece de animales</p>	<p>Confitería</p> <p>Pastelería y confitería</p>	<p>Panadería</p> <p>Panadería y bollería</p>	<p>Derivados lácteos</p> <p>Elaboración de leches de consumo y productos lácteos</p> <p>Quesería</p>
<p>Desecación de vegetales</p> <p>Fabricación de productos de baste y de aperitivos extrusionados</p>	<p>Licores</p> <p>Elaboración de vinos y licores.</p>	<p>Productos apícolas</p> <p>Oferta formativa en desarrollo</p>	<p>Conservas y productos vegetales</p> <p>Fabricación de conservas vegetales</p>

A continuación presentamos los itinerarios formativos relacionados con las actividades de artesanía alimentaria, en función de la segmentación realizada, y basados en el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional.



1) Productos cárnicos

Formación específica existente en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales:

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: CARNICERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

MÓDULO DE FORMACIÓN: ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

Nivel de cualificación: 2

Referencia legal: Real Decreto 1087/2005

Código: MF0295_2

Duración en horas: 60 h

CONTENIDOS

Recepción y expedición de mercancías:

Transporte externo:

Almacenamiento:

Ubicación de mercancías: Métodos de colocación, limitaciones.

Medidas de higiene en la industria cárnica:

Normativa:

Niveles de limpieza:

Puestos de trabajo a que se dirige:

- Carnicero.
- Elaborador de productos cárnicos.
- Salador.
- Curador.
- Elaborador de platos preparados.

Sectores productivos a los que se dirige:

Empresas de carnicería-charcutería. Industrias de la carne y de elaborados cárnicos.

Grandes superficies de comercialización, hipermercados, supermercados

Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:

Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.



MÓDULO DE FORMACIÓN: ACONDICIONAMIENTO Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 1087/2005
<u>Código:</u> MF0296_2	<u>Duración en horas:</u> 150
<u>CONTENIDOS</u>	
<p>La carne:</p> <p>El tejido muscular:</p> <p>Conservación de la carne:</p> <p>Condiciones técnico-sanitarias de salas de despiece cárnicas:</p> <p>Equipos y elementos de trabajo de acondicionamiento de la carne:</p> <p>Deshuese, despiece fileteado y chuleteado de vacuno y equino:</p> <p>Deshuese, despiece, fileteado y chuleteado de porcino:</p> <p>Deshuese, despiece, fileteado y chuleteado de ovino y caprino:</p> <p>Deshuese, despiece y fileteado de otras especies:</p> <p>Aplicaciones del frío: refrigeración y congelación de productos cárnicos:</p> <p>Los preparados de carne:</p> <p>Manipulación de alimentos:</p> <p>Escandallos:</p> <p>Toma de muestras:</p>	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
<ul style="list-style-type: none"> -Carnicero. -Elaborador de productos cárnicos. -Salador. -Curador. -Elaborador de platos preparados. 	<p>Empresas de carnicería-charcutería. Industrias de la carne y de elaborados cárnicos.</p> <p>Grandes superficies de comercialización, hipermercados, supermercados</p>
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad.	



MÓDULO DE FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 1087/2005
<u>Código:</u> MF0297_2	<u>Duración en horas:</u> 90
<u>CONTENIDOS</u>	
Materias primas y auxiliares en carnicería:	
Condimentos, especias y aditivos:	
Elaboración de productos cárnicos frescos:	
Equipos y elementos de trabajo en carnicería:	
Comercialización de productos cárnicos:	
Condiciones técnico-sanitarias de las charcuterías:	
Envasado de la carne:	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
-Carnicero. -Elaborador de productos cárnicos. -Salador. -Curador. -Elaborador de platos preparados.	Empresas de carnicería-charcutería. Industrias de la carne y de elaborados cárnicos. Grandes superficies de comercialización, hipermercados, supermercados
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	



MÓDULO DE FORMACIÓN: ELABORACIÓN Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS INDUSTRIALES	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 1087/2005
<u>Código:</u> MF0298_2	<u>Duración en horas:</u> 210
<u>CONTENIDOS</u>	
Operaciones de preparación de piezas cárnicas:	
Técnicas de elaboración de masas y pastas finas para embutidos, fiambres, patés:	
Salazones y adobados cárnicos:	
Productos cárnicos curados:	
Productos cárnicos tratados por el calor:	
El ahumado:	
Fermentación o maduración:	
Tratamientos de conservación por calor:	
Tratamientos de conservación por frío:	
Platos preparados y conservas cárnicas:	
Equipos y elementos de trabajo en las industrias cárnicas:	
Incidencia ambiental de las industrias cárnicas:	
Calidad y Seguridad en la industria alimentaria:	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
-Carnicero. -Elaborador de productos cárnicos. -Salador. -Curador. -Elaborador de platos preparados.	Empresas de carnicería-charcutería. Industrias de la carne y de elaborados cárnicos. Grandes superficies de comercialización, hipermercados, supermercados
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.	



CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES

<u>MÓDULO DE FORMACIÓN: SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES</u>	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 295/2004
<u>Código:</u> MF0031_2	<u>Duración en horas:</u> 60 h
<u>CONTENIDOS</u>	
<p>Condiciones técnico-sanitarias de mataderos:</p> <p>Recepción de los animales:</p> <p>Sacrificio de los animales:</p> <p>Faenado de los animales.</p> <p>Clasificación comercial de las canales:</p> <p>Normas y medidas sobre higiene en la industria alimentaria:</p> <p>Limpieza de instalaciones y equipos:</p> <p>Incidencia ambiental de la industria alimentaria:</p> <p>Medidas de protección ambiental:</p> <p>Seguridad en la industria alimentaria:</p>	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
<ul style="list-style-type: none"> -Receptor de animales -Operador de línea de matadero -Matarife, aturdidor, sangrador, desollador, descornador , eviscerador , esquinador, limpieza de canales -Clasificador de canales y piezas -Despiecero -Preparador de despojos. 	<p>Sector cárnico (mataderos y salas de despiece).</p>
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
<p>Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad.</p>	

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental

MÓDULO DE FORMACIÓN: DESPIECE Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE



<p><u>Nivel de cualificación:</u> 2</p> <p><u>Código:</u> MF0032_2</p>	<p><u>Referencia legal:</u> Real Decreto 295/2004</p> <p><u>Duración en horas:</u> 200 h</p>
<p><u>CONTENIDOS</u></p> <p>Condiciones técnico-sanitarias de salas de despiece</p> <p>Equipos y elementos de trabajo:</p> <p>Deshuese, despiece de vacuno y equino:</p> <p>Deshuese, despiece, de porcino:</p> <p>Deshuese, despiece, de ovino y caprino:</p> <p>Deshuese y despiece de otras especies:</p> <p>Los animales productores de carne:</p> <p>El tejido muscular:</p> <p>El proceso de maduración de la carne:</p> <p>Características de la carne:</p> <p>Conservación de la carne:</p> <p>Manipulación de alimentos:</p>	
<p><u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Receptor de animales -Operador de línea de matadero -Matarife, aturdidor, sangrador, desollador, descornador , eviscerador , esquinador, limpieza de canales -Clasificador de canales y piezas -Despiecero -Preparador de despojos. 	<p><u>Sectores productivos a los que se dirige:</u></p> <p>Sector cárnico (mataderos y salas de despiece).</p>
<p><u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u></p> <p>Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial.</p>	



MÓDULO DE FORMACIÓN: OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 295/2004
<u>Código:</u> MF0033_2	<u>Duración en horas:</u> 65 h
<u>CONTENIDOS</u>	
Recepción y expedición de mercancías: Almacenamiento: Control de almacén:	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u> -Receptor de animales -Operador de línea de matadero -Matarife, aturdidor, sangrador, desollador, descornador , eviscerador , esquinador, limpieza de canales -Clasificador de canales y piezas -Despiecero -Preparador de despojos.	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u> Sector cárnico (mataderos y salas de despiece).
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u> Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas.	



2) Confitería

Formación específica existente en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales:

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PASTELERÍA Y CONFITERÍA

MÓDULO DE FORMACIÓN: ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

Nivel de cualificación: 2

Referencia legal: Real Decreto 1087/2005

Código: MF0305_2

Duración en horas: 90 h

CONTENIDOS

Recepción y expedición de mercancías:

Almacenamiento:

Control de almacén:

Instalaciones, equipos y utillaje y de pastelería y confitería. Mantenimiento de primer nivel:

Materias primas de pastelería-confitería: harinas, agua y sal:

Edulcorantes, aditivos y coadyuvantes:

Huevos, ovoproductos y materias grasas:

Leche, productos lácteos, cacao y chocolate:

Frutos secos y especias:

Frutas y derivados:

Bebidas alcohólicas:



MÓDULO DE FORMACIÓN: ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

<p><u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Trabajador de la elaboración de galletas. -Pastelero en general. -Repostero (pastelería). -Turronero -Elaborador de caramelos. -Trabajador de la elaboración de cacao y chocolate. -Churrero. -Confitero. -Trabajador de la elaboración de caramelos y dulces. -Galletero, operadores de máquinas para elaborar productos de panadería y repostería industrial, en general. -Elaborador-decorador de pasteles. 	<p><u>Sectores productivos a los que se dirige:</u></p> <p>Pastelerías, fábricas de galletas, fábricas de regaliz, caramelos, chicles, etc., fábricas de chocolate, bombones, etc., fábricas de turrónes, mazapanes, frutos secos caramelizados, frutas escarchadas, repostería industrial.</p>
<p><u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u></p> <p>Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.</p>	

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



MÓDULO DE FORMACIÓN: ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 1087/2005
<u>Código:</u> MF0306_2	<u>Duración en horas:</u> 120 h
<p><u>CONTENIDOS</u></p> <p>Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería-repostería.</p> <p>Operaciones y técnicas básicas en pastelería-repostería</p> <p>Elaboraciones de productos de masas hojaldradas y batidas o esponjadas</p> <p>Elaboraciones de productos de masas escaldadas y de masas azucaradas o pastas</p> <p>Elaboraciones de semifríos</p> <p>Proceso de elaboración de cremas con huevo y cremas batidas</p> <p>Proceso de elaboración de rellenos salados</p> <p>Proceso de elaboración de cubiertas y de preparados a base de frutas</p> <p>Preparación de coberturas de chocolate</p> <p>Aplicación de técnicas de frío en pastelería</p> <p>Productos de pastelería salada</p> <p>Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería-repostería</p> <p>Participación en la mejora de la calidad</p>	



MÓDULO DE FORMACIÓN: ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA

<p><u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Trabajador de la elaboración de galletas. -Pastelero en general. -Repostero (pastelería). -Turronero -Elaborador de caramelos. -Trabajador de la elaboración de cacao y chocolate. -Churrero. -Confitero. -Trabajador de la elaboración de caramelos y dulces. -Galletero, operadores de máquinas para elaborar productos de panadería y repostería industrial, en general. -Elaborador-decorador de pasteles. 	<p><u>Sectores productivos a los que se dirige:</u></p> <p>Pastelerías, fábricas de galletas, fábricas de regaliz, caramelos, chicles, etc., fábricas de chocolate, bombones, etc., fábricas de turrónes, mazapanes, frutos secos caramelizados, frutas escarchadas, repostería industrial.</p>
<p><u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u></p> <p>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería</p>	

Estrategia. procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



MÓDULO DE FORMACIÓN: PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 1087/2005
<u>Código:</u> MF0307_2	<u>Duración en horas:</u> 120 h
<u>CONTENIDOS</u>	
<p>Elaboraciones de productos de galletería:</p> <p>Procesado del cacao y elaboración de chocolate:</p> <p>Elaboración de mazapanes y turrone:</p> <p>Elaboración de caramelos, chicles, confites y golosinas:</p> <p>Helados artesanos:</p> <p>Especialidades diversas:</p>	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
<ul style="list-style-type: none"> -Trabajador de la elaboración de galletas. -Pastelero en general. -Repostero (pastelería). -Turronero -Elaborador de caramelos. -Trabajador de la elaboración de cacao y chocolate. -Churrero. -Confitero. -Trabajador de la elaboración de caramelos y dulces. -Galletero, operadores de máquinas para elaborar productos de panadería y repostería industrial, en general. -Elaborador-decorador de pasteles. 	<p>Pastelerías, fábricas de galletas, fábricas de regaliz, caramelos, chicles, etc., fábricas de chocolate, bombones, etc., fábricas de turrone, mazapanes, frutos secos caramelizados, frutas escarchadas, repostería industrial.</p>
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
<p>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.</p>	



MÓDULO DE FORMACIÓN: ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA-CONFITERÍA	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 1087/2005
<u>Código:</u> MF0308_2	<u>Duración en horas:</u> 120 h
<u>CONTENIDOS</u>	
<p>Instalaciones industriales de acabado:</p> <p>Utillaje para acabados y decoración manuales:</p> <p>Operaciones y técnicas básicas de decoración en pastelería y confitería:</p> <p>Conservación y depósitos de productos de pastelería-confitería acabados:</p> <p>Equipos de conservación y guarda de pastelería-confitería:</p>	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
<ul style="list-style-type: none"> -Trabajador de la elaboración de galletas. -Pastelero en general. -Repostero (pastelería). -Turronero -Elaborador de caramelos. -Trabajador de la elaboración de cacao y chocolate. -Churrero. -Confitero. -Trabajador de la elaboración de caramelos y dulces. -Galletero, operadores de máquinas para elaborar productos de panadería y repostería industrial, en general. -Elaborador-decorador de pasteles. 	<p>Pastelerías, fábricas de galletas, fábricas de regaliz, caramelos, chicles, etc., fábricas de chocolate, bombones, etc., fábricas de turrónes, mazapanes, frutos secos caramelizados, frutas escarchadas, repostería industrial.</p>
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.	



MÓDULO DE FORMACIÓN: ENVASADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA-CONFITERÍA	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 1087/2005
<u>Código:</u> MF0309_2	<u>Duración en horas:</u> 60 h
<u>CONTENIDOS</u>	
<p>Envases y materiales de envase y embalaje:</p> <p>Operaciones de envasado:</p> <p>Operaciones de embalaje:</p> <p>Operaciones de preparación de expositores:</p>	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u> <ul style="list-style-type: none"> -Trabajador de la elaboración de galletas. -Pastelero en general. -Repostero (pastelería). -Turronero -Elaborador de caramelos. -Trabajador de la elaboración de cacao y chocolate. -Churrero. -Confitero. -Trabajador de la elaboración de caramelos y dulces. -Galletero, operadores de máquinas para elaborar productos de panadería y repostería industrial, en general. -Elaborador-decorador de pasteles. 	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u> <p>Pastelerías, fábricas de galletas, fábricas de regaliz, caramelos, chicles, etc., fábricas de chocolate, bombones, etc., fábricas de turrone, mazapanes, frutos secos caramelizados, frutas escarchadas, repostería industrial.</p>
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	



MÓDULO DE FORMACIÓN: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 1087/2005
<u>Código:</u> MF0310_2	<u>Duración en horas:</u> 60 h
<u>CONTENIDOS</u>	
Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios:	
Normas y medidas sobre higiene en la industria alimentaria:	
Limpieza de instalaciones y equipos:	
Incidencia ambiental de la industria alimentaria:	
Seguridad en la industria alimentaria:	
Situaciones de emergencia:	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
<ul style="list-style-type: none"> -Trabajador de la elaboración de galletas. -Pastelero en general. -Repostero (pastelería). -Turronero -Elaborador de caramelos. -Trabajador de la elaboración de cacao y chocolate. -Churrero. -Confitero. -Trabajador de la elaboración de caramelos y dulces. -Galletero, operadores de máquinas para elaborar productos de panadería y repostería industrial, en general. -Elaborador-decorador de pasteles. 	<p>Pastelerías, fábricas de galletas, fábricas de regaliz, caramelos, chicles, etc., fábricas de chocolate, bombones, etc., fábricas de turrónes, mazapanes, frutos secos caramelizados, frutas escarchadas, repostería industrial.</p>
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	



3) Panadería

Formación específica existente en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales:

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PANADERÍA Y BOLLERÍA

<u>MÓDULO DE FORMACIÓN:</u> ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA-BOLLERÍA	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 295/2004
<u>Código:</u> MF0034_2	<u>Duración en horas:</u> 270 h
<u>CONTENIDOS</u>	
Recepción de mercancías: Almacenamiento: Control de almacén: Materias primas de panadería-bollería: Operaciones de elaboración de productos de panadería y bollería: Maquinaria y utillaje específico: Aplicación de técnicas de frío en panadería y bollería: Productos elaborados a partir de masas fermentadas: Concepto, tipos, características, normativa, condiciones de conservación:	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
-Panadero -Elaborador de bollería -Elaborador de masas y bases de pizzas -Trabajadores relacionados con el procesamiento de alimentos-Elaborador-decorador de pasteles.	Panadería y Bollería.
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	



MÓDULO DE FORMACIÓN: ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS, DECORACIÓN Y ENVASADO EN PANADERÍA Y BOLLERÍA	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 295/2004
<u>Código:</u> MF0035_2	<u>Duración en horas:</u> 150 h
<u>CONTENIDOS</u>	
<p>Proceso de elaboración de cremas con huevo (crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla...):</p> <p>Proceso de elaboración de cremas batidas (crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa,...):</p> <p>Proceso de elaboración de cremas ligeras (chantilly, fondant...):</p> <p>Proceso de elaboración de rellenos salados (cremas base para rellenos salados, crema bechamel,...)</p> <p>Proceso de elaboración de cubiertas (glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas...):</p> <p>Envases y materiales de envase y embalaje:</p> <p>Operaciones de envasado:</p> <p>Operaciones de embalaje:</p>	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
<ul style="list-style-type: none"> -Panadero -Elaborador de bollería -Elaborador de masas y bases de pizzas -Trabajadores relacionados con el procesamiento de alimentos-Elaborador-decorador de pasteles. 	Panadería y Bollería.
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.	

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



MÓDULO DE FORMACIÓN: SEGURIDAD E HIGIENE EN UN OBRADOR DE PANADERÍA-BOLLERÍA	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 295/2004
<u>Código:</u> MF0036_2	<u>Duración en horas:</u> 60 h
<u>CONTENIDOS</u>	
Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios.	
Autocontrol. Sistema APPCC.	
Situaciones de emergencia:	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
-Panadero -Elaborador de bollería -Elaborador de masas y bases de pizzas -Trabajadores relacionados con el procesamiento de alimentos-Elaborador-decorador de pasteles.	Panadería y Bollería.
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	



4) Derivados lácteos

Formación específica existente en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales:

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS

MÓDULO DE FORMACIÓN: RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE

Nivel de cualificación: 2

Referencia legal: Real Decreto 1087/2005

Código: MF0027_2

Duración en horas: 180 h

CONTENIDOS

Química y biología de la leche:

Instalaciones de recepción y tratamientos previos de la leche:

Microbiología de los alimentos:

Normas y medidas sobre higiene y seguridad en la industria alimentaria:

Sistemas y servicios auxiliares:

Control de calidad en la recepción y normalización de la leche:

Recepción y almacenamiento de leche y materias primas lácteas:

Tratamientos térmicos y físicos:

Separación mediante filtros de membrana:

Control de proceso en la recepción y normalización de la leche:



MÓDULO DE FORMACIÓN: RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE

Puestos de trabajo a que se dirige:

- Yogurtera
- Heladero
- Procesador lechero
- Trabajador del tratamiento de la leche.
- Procesista
- Operario de recepción y normalización
- Preparador de fermentos lácteos
- Preparador de extractos lácteos
- Preparador de caldos lácteos

Sectores productivos a los que se dirige:

Sector de Industrias alimentarias, subsector lácteo, de producción de postres lácteos, yogures, leches fermentadas y similares, de leches de consumo, en polvo, concentrada, mantequilla, helados y otros derivados lácteos.

Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:

Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas.



MÓDULO DE FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE LECHEs, MANTEQUILLAS Y HELADOS	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 1087/2005
<u>Código:</u> MF0302_2	<u>Duración en horas:</u> 180 h
<u>CONTENIDOS</u>	
<p>Instalaciones para leches de consumo, mantequillas y helados.</p> <p>Características y controles físico-químicos y microbiológicos de las leches de consumo, mantequillas y helados:</p> <p>Control de calidad del proceso en leches de consumo, mantequillas y helados:</p> <p>Tratamientos térmicos y físicos en leches de consumo:</p> <p>Operaciones de evaporación concentración y secado:</p> <p>Equipos de mantequería: Composición, funcionamiento y manejo.</p> <p>Elaboración de helados:</p> <p>Control de proceso en leches de consumo, mantequillas y helados:</p>	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
<ul style="list-style-type: none"> -Yogurtera -Heladero -Procesador lechero -Trabajador del tratamiento de la leche. -Procesista -Operario de recepción y normalización -Preparador de fermentos lácteos -Preparador de extractos lácteos -Preparador de caldos lácteos 	<p>Sector de Industrias alimentarias, subsector lácteo, de producción de postres lácteos, yogures, leches fermentadas y similares, de leches de consumo, en polvo, concentrada, mantequilla, helados y otros derivados lácteos.</p>
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
<p>Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares</p>	

MÓDULO DE FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE POSTRES LÁCTEOS, YOGURES Y LECHEs



FERMENTADAS	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 1087/2005
<u>Código:</u> MF0303_2	<u>Duración en horas:</u> 180 h
<p><u>CONTENIDOS</u></p> <p>Instalaciones para leches fermentadas y postres lácteos:</p> <p>Equipos para leches fermentadas, yogures y postres lácteos: Composición, funcionamiento y regulación:</p> <p>Características y controles físico-químicos y microbiológicos de las leches fermentadas, yogures y postres lácteos:</p> <p>Control de calidad del proceso en leches fermentadas, yogures y postres lácteos:</p> <p>Elaboración de leches fermentadas:</p> <p>Elaboración de postres y productos similares:</p> <p>Tratamientos térmicos y físicos en leches fermentadas y postres lácteos:</p> <p>Control de proceso de leches fermentadas, yogures y postres lácteos:</p>	
<p><u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Yogurtera -Heladero -Procesador lechero -Trabajador del tratamiento de la leche. -Procesista -Operario de recepción y normalización -Preparador de fermentos lácteos -Preparador de extractos lácteos -Preparador de caldos lácteos 	<p><u>Sectores productivos a los que se dirige:</u></p> <p>Sector de Industrias alimentarias, subsector lácteo, de producción de postres lácteos, yogures, leches fermentadas y similares, de leches de consumo, en polvo, concentrada, mantequilla, helados y otros derivados lácteos.</p>
<p><u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u></p> <p>Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas.</p>	



MÓDULO DE FORMACIÓN: ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 1087/2005
<u>Código:</u> MF0304_2	<u>Duración en horas:</u> 90 h
<p><u>CONTENIDOS</u></p> <p>Seguridad e higiene en el envasado:</p> <p>Autocontrol de calidad en el envasado de productos lácteos:</p> <p>Envasado: características de los materiales de envasado de productos lácteos:</p> <p>Envases: preformados (potes, botellas, bricks, sacos, etc.):</p> <p>Formado "in situ". (potes, botellas, bolsas, etc.):</p> <p>Cierres de cápsulas y materiales de sellado:</p> <p>Decoración y acondicionamiento:</p> <p>Agrupaciones</p> <p>Normativas</p> <p>Maquinaria de envasado:</p> <p>Máquinas e instalaciones auxiliares</p> <p>Conducción de una línea de envasado:</p> <p>Relación de los principales productos lácteos</p>	



<u>MÓDULO DE FORMACIÓN: ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS</u>	
<p><u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Yogurtera -Heladero -Procesador lechero -Trabajador del tratamiento de la leche. -Procesista -Operario de recepción y normalización -Preparador de fermentos lácteos -Preparador de extractos lácteos -Preparador de caldos lácteos 	<p><u>Sectores productivos a los que se dirige:</u></p> <p>Sector de Industrias alimentarias, subsector lácteo, de producción de postres lácteos, yogures, leches fermentadas y similares, de leches de consumo, en polvo, concentrada, mantequilla, helados y otros derivados lácteos.</p>
<p><u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u></p> <p>Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.</p>	

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: QUESERÍA

MÓDULO DE FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE QUESOS	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 295/2004
<u>Código:</u> MF0303_2	<u>Duración en horas:</u> 210 h
<u>CONTENIDOS</u>	
<p>Instalaciones de quesería:</p> <p>Operaciones de limpieza:</p> <p>Fermentación de la leche:</p> <p>Operaciones de elaboración y curado de quesos:</p> <p>Operaciones de envasado. Manipulación y preparación de envases:</p> <p>Procedimientos de llenado:</p> <p>Operaciones de embalaje:</p> <p>Autocontrol de calidad en envasado y embalaje:</p>	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
<ul style="list-style-type: none"> -Procesador de leche. -Quesero. -Almacenero, envasador. 	Sector lácteo.
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Controlar y conducir los procesos de elaboración de quesos	

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



MÓDULO DE FORMACIÓN: RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 295/2004
<u>Código:</u> MF0027_2	<u>Duración en horas:</u> 180 h
<u>CONTENIDOS</u>	
<p>Química y biología de la leche:</p> <p>Instalaciones de recepción y tratamientos previos de la leche:</p> <p>Microbiología de los alimentos:</p> <p>Normas y medidas sobre higiene y seguridad en la industria alimentaria:</p> <p>Sistemas y servicios auxiliares:</p> <p>Control de calidad en la recepción y normalización de la leche:</p> <p>Recepción y almacenamiento de leche y materias primas lácteas:</p> <p>Tratamientos térmicos y físicos:</p> <p>Separación mediante filtros de membrana:</p> <p>Control de proceso en la recepción y normalización de la leche:</p>	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
<ul style="list-style-type: none"> -Procesador de leche. -Quesero. -Almacenero, envasador. 	Sector lácteo.
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas.	

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



5) Desección de vegetales

Formación específica existente en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales:

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE TUESTE Y DE APERITIVOS EXTRUSIONADOS.

MÓDULO DE FORMACIÓN: OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE PRODUCTOS DE TUESTE Y APERITIVOS EXTRUSIONADOS.	
Nivel de cualificación: 2	Referencia legal: Real Decreto 729/2007
Código: MF0760_2	Duración en horas: 60 h
CONTENIDOS	
Tipos y calidades de productos de tueste y aperitivos extrusionados	
Recepción y expedición de materias primas y productos terminados	
Transporte externo de materias primas y productos terminados	
Almacenamiento de materias primas y productos terminados	
Control de almacén	
Manipulación de alimentos	
Puestos de trabajo a que se dirige:	Sectores productivos a los que se dirige:
-Elaborador-tostador de frutos secos. -Elaborador de aperitivos extrusionados.	Industrias transformadoras de frutos secos. Industrias de extrusionados.
Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:	
Recepcionar, almacenar y expedir materias primas, materias auxiliares y productos terminados en la industria de productos de tueste y aperitivos	



MÓDULO DE FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE FRUTOS SECOS.	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 729/2007
<u>Código:</u> MF0761_2	<u>Duración en horas:</u> 60 h
<u>CONTENIDOS</u>	
<p>Características de los frutos secos</p> <p>Instalaciones de elaboración de frutos secos</p> <p>Maquinaria y equipos de elaboración de frutos secos</p> <p>Operaciones básicas de elaboración de frutos secos</p>	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
<ul style="list-style-type: none"> -Elaborador-tostador de frutos secos. -Elaborador de aperitivos extrusionados. 	<ul style="list-style-type: none"> Industrias transformadoras de frutos secos. Industrias de extrusionados.
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Realizar las operaciones de procesado de frutos secos.	



MÓDULO DE FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE EXTRUSIONADOS ALIMENTARIOS.	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 729/2007
<u>Código:</u> MF0762_2	<u>Duración en horas:</u> 60 h
<p><u>CONTENIDOS</u></p> <p>Procedimientos de extrusión y moldeado de productos alimentarios</p> <p>Técnicas de extrusión directa de productos alimentarios</p> <p>Técnicas de extrusión semidirecta de productos alimentarios</p> <p>Técnicas de extrusión indirecta de productos alimentarios</p> <p>Toma de muestras de materias primas y pruebas simples de producto acabado de extrusionados</p> <p>Seguridad y salud laboral en la elaboración de extrusionados</p>	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u> -Elaborador-tostador de frutos secos. -Elaborador de aperitivos extrusionados.	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u> Industrias transformadoras de frutos secos. Industrias de extrusionados.
<p><u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u></p> <p>Realizar las operaciones del proceso de elaboración de productos extrusionados con destino a aperitivos, desayunos y golosinas.</p>	



6) Licores

Formación específica existente en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales:

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES.

MÓDULO DE FORMACIÓN: MATERIAS PRIMAS E INSTALACIONES DE BODEGA.

Nivel de cualificación: 2

Referencia legal: Real Decreto 1228/2006

Código: MF0548_2

Duración en horas: 120 h

CONTENIDOS

La uva

Otras materias primas

Toma de muestras de uva y otras materias primas

Análisis físico-químicos y sensoriales de la materia prima

Instalaciones y equipos de bodega

Limpieza de instalaciones y equipos en industria vitivinícola

Normas y medidas sobre higiene en la industria vitivinícola y otras afines

Seguridad en la industria vitivinícola

Puestos de trabajo a que se dirige:

- Operador de embotellado de bebidas.
- Bodeguero, elaborador de vinos.
- Elaborador de cavas, elaborador de sidra.
- Elaborador de aguardientes, elaborador de licores.
- Elaborador de vinagres.
- Operador de sección de envasado de bebidas, envasador.

Sectores productivos a los que se dirige:

Industria vinícola, de sidra, de alcoholes etílicos de fermentación, de aguardientes, de licores, de vinagre y otros productos derivados, principalmente en las áreas de elaboración y envasado.

Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:

Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega



MÓDULO DE FORMACIÓN: OPERACIONES DE VINIFICACIÓN.	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 1228/2006
<u>Código:</u> MF0549_2	<u>Duración en horas:</u> 210 h
<u>CONTENIDOS</u>	
<p>Operaciones de tratamiento a la vendimia y a otras materias primas</p> <p>Desfangado y clarificación de mostos y vinos en formación</p> <p>Conducción de la fermentación</p> <p>Operaciones de estabilización de vinos</p> <p>Operaciones de acabado y crianza</p> <p>Incidencia ambiental de la industria vitivinícola</p> <p>Vinos y derivados vínicos</p> <p>Otras bebidas fermentadas</p> <p>Toma de muestras en la industria de bebidas</p> <p>Análisis de productos en la industria de bebidas</p> <p>Análisis sensorial o cata de vinos y otras bebidas</p>	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
<ul style="list-style-type: none"> -Operador de embotellado de bebidas. -Bodeguero, elaborador de vinos. -Elaborador de cavas, elaborador de sidra. -Elaborador de aguardientes, elaborador de licores. -Elaborador de vinagres. -Operador de sección de envasado de bebidas, envasador. 	<p>Industria vinícola, de sidra, de alcoholes etílicos de fermentación, de aguardientes, de licores, de vinagre y otros productos derivados, principalmente en las áreas de elaboración y envasado.</p>
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.	



MÓDULO DE FORMACIÓN: VINIFICACIONES ESPECIALES.	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 1228/2006
<u>Código:</u> MF0550_2	<u>Duración en horas:</u> 90 h
<u>CONTENIDOS</u>	
<p>Concepto y clasificación general de vinos espumosos y gasificados</p> <p>Elaboración de vinos licorosos y generosos</p> <p>Técnicas para la elaboración de aperitivos y derivados vínicos</p> <p>Elaboración de vinagres</p>	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
<ul style="list-style-type: none"> -Operador de embotellado de bebidas. -Bodeguero, elaborador de vinos. -Elaborador de cavas, elaborador de sidra. -Elaborador de aguardientes, elaborador de licores. -Elaborador de vinagres. -Operador de sección de envasado de bebidas, envasador. 	<p>Industria vinícola, de sidra, de alcoholes etílicos de fermentación, de aguardientes, de licores, de vinagre y otros productos derivados, principalmente en las áreas de elaboración y envasado.</p>
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Realizar vinificaciones especiales	



MÓDULO DE FORMACIÓN: DESTILERÍA-LICORERÍA.	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 1228/2006
<u>Código:</u> MF0551_2	<u>Duración en horas:</u> 90 h
<u>CONTENIDOS</u>	
<p>Instalaciones y equipos de destilería y licorería</p> <p>Conducción de la destilación</p> <p>Operaciones de elaboración de licores</p>	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
<ul style="list-style-type: none"> -Operador de embotellado de bebidas. -Bodeguero, elaborador de vinos. -Elaborador de cavas, elaborador de sidra. -Elaborador de aguardientes, elaborador de licores. -Elaborador de vinagres. -Operador de sección de envasado de bebidas, envasador. 	<p>Industria vinícola, de sidra, de alcoholes etílicos de fermentación, de aguardientes, de licores, de vinagre y otros productos derivados, principalmente en las áreas de elaboración y envasado.</p>
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores	



MÓDULO DE FORMACIÓN: ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS.	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 1228/2006
<u>Código:</u> MF0314_2	<u>Duración en horas:</u> 60 h
<u>CONTENIDOS</u>	
<p>Acondicionamiento de bebidas para el envasado</p> <p>Características del envasado y etiquetado</p> <p>Operaciones de envasado</p> <p>Maquinaria utilizada en el envasado</p> <p>Seguridad e higiene en el envasado</p> <p>Autocontrol de calidad en el envasado</p>	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
<ul style="list-style-type: none"> -Operador de embotellado de bebidas. -Bodeguero, elaborador de vinos. -Elaborador de cavas, elaborador de sidra. -Elaborador de aguardientes, elaborador de licores. -Elaborador de vinagres. -Operador de sección de envasado de bebidas, envasador. 	<p>Industria vinícola, de sidra, de alcoholes etílicos de fermentación, de aguardientes, de licores, de vinagre y otros productos derivados, principalmente en las áreas de elaboración y envasado.</p>
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas	



7) Conservas y productos vegetales

Formación específica existente en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales:

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: FABRICACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES

MÓDULO DE FORMACIÓN: OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE CONSERVAS VEGETALES.

Nivel de cualificación: 2

Referencia legal: Real Decreto 1087/2005

Código: MF0291_2

Duración en horas: 60 h

CONTENIDOS

Recepción y expedición de mercancías de la industria alimentaria:

Transporte externo de conservas vegetales:

Almacenamiento de conservas vegetales:

Ubicación de mercancías:

Control de almacén de la industria alimentaria:

Toma de muestras de materias primas:

Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos:

Análisis de materias primas en la industria conservera:

Puestos de trabajo a que se dirige:

- Elaborador de conservas vegetales.
- Elaborador de zumos.
- Elaborador de encurtidos y aceitunas.
- Elaborador de congelados y utracongelados.
- Elaborador de cocinados.
- Elaborador de productos de 4ª gama.

Sectores productivos a los que se dirige:

Industrias transformadoras de hortalizas, verduras, legumbres. Industrias de elaboración de zumos, cremogenados y néctares. Industrias de conservación de frutas y elaboradoras de pulpas de frutas y mermeladas. Industrias de platos preparados y salsas de productos vegetales. Industrias de congelación y ultracongelación de productos vegetales

Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:

Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados.



MÓDULO DE FORMACIÓN: PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 1087/2005
<u>Código:</u> MF0292_2	<u>Duración en horas:</u> 180 h
<u>CONTENIDOS</u>	
<p>Plantas conserveras y de elaborados vegetales:</p> <p>Operaciones de acondicionamiento de frutas y hortalizas:</p> <p>Soluciones y medios estabilizantes, conservantes y acompañantes:</p> <p>Operaciones de elaboración de productos compuestos:</p> <p>Técnicas de cocina de la industria de conservas vegetales:</p> <p>Los alimentos:</p> <p>Microbiología de los alimentos:</p> <p>Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios:</p> <p>Normas y medidas sobre higiene en la industria alimentaria:</p> <p>Limpieza de instalaciones y equipos de la industria alimentaria:</p> <p>Incidencia ambiental de la industria alimentaria:</p> <p>Medidas de protección ambiental:</p> <p>Toma de muestras de productos en curso y elaborados:</p> <p>Análisis de productos en curso y elaborados, subproductos y residuos en la industria de conservas vegetales:</p>	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
<ul style="list-style-type: none"> -Elaborador de conservas vegetales. -Elaborador de zumos. -Elaborador de encurtidos y aceitunas. -Elaborador de congelados y ultracongelados. -Elaborador de cocinados. 	<p>Industrias transformadoras de hortalizas, verduras, legumbres. Industrias de elaboración de zumos, cremogenados y néctares. Industrias de conservación de frutas y elaboradoras de pulpas de frutas y mermeladas. Industrias de platos preparados y salsas de productos vegetales. Industrias de congelación y ultracongelación de productos vegetales</p>



-Elaborador de productos de 4ª gama.	
MÓDULO DE FORMACIÓN: PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES	
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias.	

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



MÓDULO DE FORMACIÓN: ENVASADO DE CONSERVAS VEGETALES	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 1087/2005
<u>Código:</u> MF0293_2	<u>Duración en horas:</u> 60 h
<u>CONTENIDOS</u>	
Equipos y maquinaria de dosificación y llenado de envases de conservas vegetales:	
Envasado de productos preparados y sustancias conservantes:	
Equipos de precalentamiento y escaldado de la industria de conservas vegetales:	
Cerrado y sellado de envases de conservas vegetales:	
Seguridad en la industria alimentaria:	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
<ul style="list-style-type: none"> -Elaborador de conservas vegetales. -Elaborador de zumos. -Elaborador de encurtidos y aceitunas. -Elaborador de congelados y ultracongelados. -Elaborador de cocinados. -Elaborador de productos de 4ª gama. 	Industrias transformadoras de hortalizas, verduras, legumbres. Industrias de elaboración de zumos, cremogenados y néctares. Industrias de conservación de frutas y elaboradoras de pulpas de frutas y mermeladas. Industrias de platos preparados y salsas de productos vegetales. Industrias de congelación y ultracongelación de productos vegetales
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida.	

Estrategia, procesos e itinerarios formativos que impulsen la formación continua en las empresas alimentarias artesanales - elaboración de un modelo formativo y su aplicación experimental



MÓDULO DE FORMACIÓN: TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVAS ALIMENTARIAS	
<u>Nivel de cualificación:</u> 2	<u>Referencia legal:</u> Real Decreto 1087/2005
<u>Código:</u> MF0294_2	<u>Duración en horas:</u> 180 h
<u>CONTENIDOS</u>	
Equipos para tratamientos de conservación:	
Fermentación o maduración:	
Tratamientos de secado:	
Tratamientos de conservación por calor:	
Tratamientos de conservación por frío:	
<u>Puestos de trabajo a que se dirige:</u>	<u>Sectores productivos a los que se dirige:</u>
<ul style="list-style-type: none"> -Elaborador de conservas vegetales. -Elaborador de zumos. -Elaborador de encurtidos y aceitunas. -Elaborador de congelados y ultracongelados. -Elaborador de cocinados. -Elaborador de productos de 4ª gama. 	Industrias transformadoras de hortalizas, verduras, legumbres. Industrias de elaboración de zumos, cremogenados y néctares. Industrias de conservación de frutas y elaboradoras de pulpas de frutas y mermeladas. Industrias de platos preparados y salsas de productos vegetales. Industrias de congelación y ultracongelación de productos vegetales
<u>Permite conseguir las siguientes competencias profesionales:</u>	
Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas.	



8) Productos apícolas

Formación específica existente en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales:

Por el momento no existen cualificaciones profesionales en el Catálogo Nacional, que contengan módulos formativos relacionados con la apicultura. No obstante, el Catálogo Nacional sigue en pleno desarrollo y no es descartable que dentro de un tiempo existan módulos formativos relacionados con la apicultura.



8. FUENTES DE INFORMACIÓN SECUNDARIA CONSULTADAS

RECOPIACIÓN Y CONSULTA DE FUENTES DOCUMENTALES RELATIVAS A LOS OFICIOS RELACIONADOS CON LA ARTESANÍA ALIMENTARIA EN LA COMUNIDAD DE MADRID

Fuentes de información consultadas:

- Oficios tradicionales con futuro. Serie estudios socioeconómicos. Ayuntamiento de Gijón. (2005).
- Libro blanco de la política agraria y el desarrollo rural. Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural. Consejería de Economía e Innovación Tecnológica de la Comunidad de Madrid. (2005).
- Artesanos de los alimentos. Hidalgo Moya, Juan Ramón. Revista Consumer Eroski. (2003). Disponible en internet: <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/normativa-legal/2003/04/08/5870.php>
- Alimentos Artesanos de Navarra. Normativa técnica. Departamento de Desarrollo Rural y Medioambiente. Gobierno de Navarra. Disponible en internet: http://www.navarra.es/home_es/Gobierno+de+Navarra/Organigrama/Los+de+partamentos/Desarrollo+Rural+y+Medio+Ambiente/Publicaciones/desarrollo+rural/Alimentos+artesanos+de+Navarra.htm



RECOPIACIÓN Y CONSULTA DE FUENTES DOCUMENTALES RELACIONADAS CON LOS MODELOS Y MÉTODOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Fuentes de información consultadas:

- INCUAL: Familia Profesional de Industrias Alimentarias. Madrid: INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES, 2008. Disponible en Internet: www.mec.es/educa/incual
- INCUAL: Catálogo Modular de Formación Profesional. Asociado al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales. Ministerio de Educación y Ciencia, Marzo de 2006.
- INCUAL: Catálogo Nacional de Cualificaciones. Madrid: Secretaría General Técnica del Ministerio de Educación y Ciencia, Marzo de 2008.
- INCUAL: Guía Sectorial de la formación de profesionales en España. Madrid: Instituto Nacional de Empleo (INEM), 2003.
- INCUAL: Glosario. Madrid: INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES, 2009. Disponible en Internet: http://www.mepsyd.es/educa/incual/ice_glosario.html
- Acciones de formación en la empresa. Glosario. Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo. 2007. Disponible en internet: <http://www.fundaciontripartita.es/publico/glosarioTerminosAyuda.aspx>
- Guía para gestionar su formación Guía destinada a facilitar la obtención de las ayudas para las acciones de formación en las empresas. Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo. (2008)
- Manual de técnicas e instrumentos de formación en la empresa. Gan, Federico. Barcelona: Ediciones Apóstrofe, S.L., (1995).
- Estrategias de formación en la empresa. Colom, A; Sarramona, J; Vázquez. G. Madrid: Narcea, S.A. de Ediciones. (1994)
- El plan de formación de la empresa. Fundación Confemetal. Madrid. (1999)
- Pedagogía laboral. Pineda Herrero, Pilar. Barcelona: Editorial Ariel, S.A. (2002)
- La empresa capaz de aprender. Thurbin, Patrick J. Barcelona. Ediciones Folio, S.A. (1994)



- La educación a distancia. García Aretio, Lorenzo. Barcelona. Editorial Ariel, S.A. (2006)
- De la educación a distancia a la educación virtual. García Aretio, Lorenzo. Barcelona. Editorial Ariel, S.A. (2007)
- La competencia profesional. Jaulín Plana, Carmen. Madrid: Editorial Síntesis, S.A. (2007)
- Evaluación de acciones formativas. Kirkpatrick, Donald L. Barcelona: EPISE, S.A. (1999)
- Gestión de las competencias. Lévy-Leboyer, Claude. Barcelona: Ediciones Gestión 2000, S.A. (2003)



RECOPIACIÓN Y CONSULTA DE FUENTES DOCUMENTALES DE CARÁCTER NORMATIVO

Fuentes de información consultadas:

Legislación comunitaria:

- ⦿ Dictamen del Comité Económico y Social Europeo sobre «Normas de higiene y empresas artesanales de transformación» (2006/C 65/25)
- ⦿ REGLAMENTO (CE) No 509/2006 DEL CONSEJO de 20 de marzo de 2006 sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios

Legislación estatal:

- ⦿ Real Decreto 1520/1982 de 18 de junio (rectificado) sobre ordenación y regulación de la artesanía.

Legislación autonómica

- ⦿ LEY 21/1998, de 30 de noviembre, de Ordenación, Protección y Promoción de la Artesanía en la Comunidad de Madrid.
- ⦿ LEY 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria de Aragón.
- ⦿ LEY 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria. (Cataluña)
- ⦿ DECRETO 53/2007, de 24 de mayo, por el que se regula la Artesanía Alimentaria en la Comunidad de Castilla y León.
- ⦿ -LEY 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.
- ⦿ Orden de 19 de marzo de 2002 de la Consejería de Hacienda y Economía, por la que se aprueba el repertorio de oficios y actividades artesanas en relación con los grupos de artesanía artística o de creación, artesanía de bienes de consumo, artesanía tradicional o popular y artesanía de servicios, en aplicación de la Ley 2 / 1994, de 24 de mayo. (La Rioja)



- ◉ Ley 11/1998, de 30 de noviembre, de artesanía de la Región de Murcia
- ◉ Decreto Foral 103/1994, de 23 de mayo, por el que se regula en Navarra la Artesanía agroalimentaria. BON: nº 70, 13 de junio de 1994.
- ◉ Ley de la Generalidad Valenciana 1/1.984 de 18 de abril, de Ordenación de la Artesanía.

Sistema Nacional de Cualificaciones:

Cualificación Profesional: FABRICACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES

Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre, por el que se establecen 65 nuevas cualificaciones profesionales, que se incorporan al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Cualificación Profesional: ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES

Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre; en él que se establecen 61 cualificaciones.

Cualificación Profesional: FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE TUESTE Y DE APERTIVOS EXTRUSIONADOS

REAL DECRETO 729/2007, de 8 de junio, que recoge seis cualificaciones de la Familia profesional Industrias Alimentarias.

Cualificación Profesional: QUESERÍA

REAL DECRETO 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen 97 cualificaciones profesionales que formaron inicialmente el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Cualificación Profesional: ELABORACIÓN DE LECHE DE CONSUMO Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre, por el que se establecen 65 nuevas cualificaciones profesionales, que se incorporan al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.



Cualificación Profesional: PANADERÍA Y BOLLERÍA

REAL DECRETO 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen 97 cualificaciones profesionales que formaron inicialmente el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Cualificación Profesional: PASTELERÍA Y CONFITERÍA

Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre, por el que se establecen 65 nuevas cualificaciones profesionales, que se incorporan al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Cualificación Profesional: SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES

REAL DECRETO 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen 97 cualificaciones profesionales que formaron inicialmente el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Cualificación Profesional: CARNICERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre, por el que se establecen 65 nuevas cualificaciones profesionales, que se incorporan al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.