

OTRAS DISPOSICIONES

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN

6083

ORDEN de 15 de octubre de 2021, del Consejero de Educación, por la que se establecen cinco programas de especialización profesional.

El Estatuto de Autonomía del País Vasco, en su artículo 16, atribuye la competencia propia sobre la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades a la Comunidad Autónoma del País Vasco, sin perjuicio del artículo 27 de la Constitución y Leyes Orgánicas que lo desarrollen, de las facultades que atribuye al Estado el artículo 149.1.30.^a de la misma y de la alta inspección necesaria para su cumplimiento y garantía.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional, tiene por finalidad la ordenación de un sistema integral de formación profesional, cualificaciones y acreditación, que responda con eficacia y transparencia a las demandas sociales y económicas a través de las distintas modalidades formativas. También establece que la oferta de formación sostenida con fondos públicos debe favorecer la formación a lo largo de toda la vida y acomodarse a las diferentes expectativas y situaciones personales y profesionales.

En el ámbito laboral, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 12.2 del Estatuto de Autonomía, corresponde a la Administración General de la Comunidad Autónoma del País Vasco la competencia de ejecución de la legislación del Estado, especialmente, en lo que aquí es más relevante, promoviendo la cualificación de los trabajadores y las trabajadoras y su formación integral.

Para mejorar la empleabilidad de las personas, tanto en el corto como en el largo plazo, se va a requerir de nuevas estrategias y mecanismos. Por un lado, incrementando las horas dedicadas a los procesos de adquisición de competencias como única forma de lograr el mayor grado de especialización que demandan ámbitos cada vez más complejos. Por otro lado, la demanda de trabajadoras y trabajadores con una formación y competencias que se ajusten al entorno competitivo actual exige romper con esquemas anteriores y evolucionar desde un modelo formativo orientado al «puesto de trabajo» hacia otro centrado en el «campo profesional». Un cambio de paradigma que coloca a la persona en el centro promoviendo la adquisición o consolidación de competencias técnicas, personales y sociales, que garanticen la polivalencia y funcionalidad necesarias.

El establecimiento de cualificaciones más adecuadas a las necesidades reales del tejido productivo debe permitir, por una parte, adecuar la formación de las personas que estudian formación profesional a las necesidades cada vez más especializadas de las empresas y, por otra, mejorar la cualificación de los trabajadores y las trabajadoras dotándoles de las competencias que demandan los sectores productivos generadores de empleo.

La mejora de la formación profesional, en términos de eficacia, exige una especialización de la oferta y una planificación de la misma más ajustada a las necesidades del mercado laboral, especialmente en aquellos sectores y puestos de trabajo emergentes, que generen más empleo y que sean estratégicos para el futuro de la economía del País Vasco.

La formación profesional se revela, en este contexto, como un elemento clave para facilitar las herramientas que deben dar respuesta a las cualificaciones demandadas por los puestos de trabajo presentes y futuros.

El hecho de que existan numerosas demandas provenientes de los sectores productivos relevantes para la economía origina la necesidad de impulsar la elaboración de unos programas de formación que den respuesta rápida tanto a la adecuación y mejora de la empleabilidad de las personas como a las demandas de mayor especialización del tejido productivo y que puedan ser certificados por la Administración de la Comunidad Autónoma del País Vasco. Estos programas, certificados de esta forma, no darán lugar a un título o certificación académica, certificación profesional o certificación parcial acumulable en tanto que las competencias no estén incluidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

En el Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo, modificado por el Decreto 14/2016, de 2 febrero, se establecen los programas de especialización profesional del País Vasco en el ámbito de la formación profesional, así como su reconocimiento y certificación, que acredite su valor dentro del marco normativo vigente.

Es por todo ello que en la Ley 4/2018, de 28 de junio, de Formación profesional del País Vasco, en el capítulo V, se establece el Marco Vasco de Cualificaciones y Especializaciones Profesionales.

Esta Ley regula un marco vasco de cualificaciones y especializaciones profesionales, con objeto de dar respuesta a nuestro mercado de trabajo a través del sistema general de formación profesional.

En él se incluirán las certificaciones y acreditaciones propias de los programas de especialización profesional del País Vasco. La Ley de Aprendizaje a lo Largo de la Vida ya establece el sistema de acreditación de las actividades de aprendizaje a través de diferentes vías; en esta ley se trata de complementar aquella regulación con referencia a una de las actividades que se desea promover de forma singular: los programas de especialización en el ámbito profesional, actividades que requieren de un reconocimiento y certificación que reconozca su valor dentro del marco normativo vigente.

Con este referente para su elaboración, se han analizado las demandas de sectores productivos estratégicos en nuestra economía y de esta forma se han definido los programas de especialización profesional que se incluyen en la presente Orden.

Esta Orden viene a completar el catálogo de programas de especialización profesional publicado mediante la Orden de 27 de julio de 2016, de la Consejera de Educación, Política Lingüística y Cultura por la que se establecen siete programas de especialización profesional, así como las condiciones generales para su autorización e impartición, la Orden de 23 de diciembre de 2016, de la Consejera de Educación por la que se establecen cinco programas de especialización profesional, la Orden de 16 de octubre de 2018, de la Consejera de Educación por la que se establecen cuatro programas de especialización profesional, la Orden de 24 de junio de 2019, de la Consejera de Educación por la que se establecen cinco programas de especialización profesional, la Orden de 15 de junio de 2020, de la Consejera de Educación, por la que se establecen tres programas de especialización profesional, incorporando cinco nuevos programas de especialización profesional.

Por todo lo expuesto,

RESUELVO:

Artículo 1.– Objeto.

1.– La presente Orden tiene por objeto establecer la estructura de cinco programas de especialización profesional que se incorporan en los anexos, de acuerdo con lo establecido en el

artículo 12 ter del Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo en el País Vasco.

2.– Los programas de especialización para los que se define su estructura y que se anexan a la presente Orden, se indican en los anexos que se citan a continuación:

Anexo I: Movilidad eléctrica.

Anexo II: Auditoría energética.

Anexo III: Creación y desarrollo de experiencias gastronómicas en alta cocina.

Anexo IV: Cuidados auxiliares de enfermería en salud mental.

Anexo V: Fabricación industrial y control de calidad de medicamentos de terapia génica.

Artículo 2.– Finalidad.

1.– Estos programas están dirigidos a satisfacer las necesidades de especial cualificación demandadas por diversos sectores productivos estratégicos del País Vasco, especialmente en el ámbito industrial, de modo que se permita mejorar su competitividad.

2.– Así mismo, estos programas permitirán mejorar la empleabilidad de las personas que estudian formación profesional, así como de los titulados y las tituladas y de los y las profesionales cualificados y cualificadas, posibilitando profundizar en los conocimientos y ampliar las competencias profesionales requeridas por determinados sectores productivos.

Artículo 3.– Desarrollo.

1.– Estos programas se desarrollarán, prioritariamente, alternando la actividad entre el centro de formación profesional y las empresas. En la planificación para la puesta en marcha de cada programa de especialización profesional se especificará el desarrollo del mismo tanto en los centros de formación profesional como en la o las empresas, respetando en todo caso la definición de la estructura y las condiciones e impartición de cada programa.

2.– Entre el profesorado que actúe en la impartición del programa, el centro nombrará un coordinador o una coordinadora responsable de la coordinación del proceso de evaluación en el centro y en las empresas.

Artículo 4.– Oferta y autorización.

1.– La Viceconsejería de Formación Profesional, podrá planificar en los centros de formación profesional dependientes del departamento competente en materia de educación, o autorizar en centros privados o centros dependientes de otras administraciones que lo soliciten, la impartición de los programas de especialización profesional, siempre que dicho centros tengan ya autorizado y estén impartiendo alguno o algunos de los ciclos formativos asociados al programa, según se indica en el apartado d) del currículo correspondiente.

2.– En el caso de programas de especialización profesional incluidos como formación complementaria en programas de formación profesional dual en régimen de alternancia de más de dos años de duración, la autorización por parte de la Viceconsejería de Formación Profesional de dichos programas llevará implícita la autorización del programa de especialización profesional incluido en los mismos.

3.– Tal como se indica en el párrafo 3 del artículo 12 ter del Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo en el País Vasco, modificado mediante el Decreto 14/2016, de 2 de febrero, de modificación del Decreto por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo, de manera excepcional y previa autorización de la Viceconsejería de Formación Profesional, podrán ofertarse estos programas de especialización profesional a los titulados y tituladas de formación profesional, así como a profesionales que sean propuestos para ello por las empresas colaboradoras en la impartición del programa y que cumplan los requisitos de experiencia y formación que se establezcan. En este caso, se cursarán también prioritariamente en alternancia con la estancia formativa en las empresas. La solicitud para esta modalidad de oferta deberá estar debidamente motivada, justificando las razones que justifican esta excepcionalidad.

4.– En cualquiera de los casos, además de los aspectos propios de la organización del programa, en la solicitud deberá señalarse expresamente el profesorado del centro de formación profesional y los instructores de empresa que participen en el mismo, a los efectos de verificar el cumplimiento de los requisitos de especialidad, formación y experiencia. Esta información podrá ser sustituida por una declaración suscrita por el Director o Directora del centro de formación y la representación de la empresa de aportar personal con la cualificación necesaria antes del inicio de la actividad, lo cual deberá ser verificado antes del inicio de la actividad a instancia de la persona titular de la Dirección de Formación y Aprendizaje.

Artículo 5.– Formalización de los acuerdos entre los centros de formación y las empresas.

1.– En relación con los programas que se desarrollen en el marco de la formación profesional dual en régimen de alternancia para personas que cursan un ciclo formativo de formación profesional, su desarrollo se realizará de acuerdo con los términos establecidos en el Decreto 83/2015, de 2 de junio, por el que se establece la Formación Profesional Dual en Régimen de Alternancia en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

2.– En relación con la modalidad prevista para titulados y tituladas de formación profesional o profesionales propuestos por empresas que se indica en el párrafo 3 del artículo 4 de la presente Orden, en el caso de que se desarrolle en alternancia con la actividad en la empresa, el acuerdo con cada empresa colaboradora para el desarrollo de los programas se plasmará en un convenio entre el centro de formación profesional y la empresa participante, con las características y competencias que se indican en el artículo 7 del citado Decreto 83/2015, de 2 de junio. En este supuesto, con carácter general, dada la especial naturaleza de estos programas propuestos desde el tejido productivo, la suma de horas dedicadas a la impartición en el centro de formación no podrá suponer más del 40 % de la duración total establecida para el programa.

3.– Los aspectos relativos a las obligaciones asumidas con respecto a la financiación y contratación de seguros u otros deberán reflejarse expresamente en el convenio suscrito de acuerdo con lo establecido en este artículo.

4.– En dicho documento se indicará expresamente la identidad del coordinador o coordinadora indicado en el artículo 3.2 de la presente Orden.

Artículo 6.– Requisitos y obligaciones de las empresas participantes.

1.– Las empresas participantes en cualquiera de las modalidades estarán sujetas a los requisitos y obligaciones recogidas en el Decreto 83/2015, de 2 de junio, por el que se establece la Formación Profesional Dual en Régimen de Alternancia en la Comunidad Autónoma del País Vasco. En particular, para las modalidades indicadas en el párrafo 3 del artículo 4 de la presente

Orden, deberán contar con centros de trabajo ubicados en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

2.– Las empresas participantes deberán facilitar a cada persona participante en el programa una formación teórica y práctica, suficiente y adecuada, en materia preventiva en el momento de su incorporación, en los términos señalados en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, y en sus normas de desarrollo, en cuanto les sean de aplicación.

Artículo 7.– Condición del alumnado durante su estancia en la empresa y financiación de los costes.

En los programas de especialización, desarrollados en alternancia entre el centro de formación profesional y la empresa, podrá participar el siguiente alumnado:

a) El alumnado que desarrolla el programa de especialización como formación complementaria mientras está cursando un ciclo de formación profesional dual del sistema educativo. Tendrá la condición de becario o becaria, y la empresa abonará los costes correspondientes a la beca y los costes de Seguridad Social que le correspondan como entidad becante, así como el coste de formación en la empresa.

b) El alumnado titulado. Tendrá la condición de becario o becaria y la empresa abonará los costes correspondientes a su beca y a la Seguridad Social que le correspondan como entidad becante, así como el coste de formación en la empresa.

c) Profesionales de la empresa colaboradora. Tendrán una relación laboral con la empresa y el coste de su formación correrá a cargo de la misma.

Artículo 8.– Seguros de los programas.

1.– En el caso de los programas financiados mediante becas, deberán cumplirse las obligaciones señaladas en el Real Decreto 1493/2011, de 24 de octubre, por el que se regulan los términos y las condiciones de inclusión en el Régimen General de la Seguridad Social de las personas que participen en programas de formación, en desarrollo de lo previsto en la disposición adicional tercera de la Ley 27/2011, de 1 de agosto, sobre actualización, adecuación y modernización del sistema de la Seguridad Social.

2.– Asimismo, en el supuesto de la oferta excepcional contemplada en el párrafo 3 del artículo 4 de la presente Orden, el Centro de Formación profesional deberá disponer de una póliza de accidentes que garantice las coberturas de fallecimiento, incapacidades, así como la asistencia sanitaria por dicho riesgo y una póliza de responsabilidad civil que otorgue cobertura a la actividad desarrollada por el alumnado en el marco del programa.

Artículo 9.– Programaciones.

1.– El centro autorizado para la impartición de cada programa de especialización profesional deberá elaborar una programación para el desarrollo del mismo, respetando en todo caso la definición de la estructura y las condiciones de impartición de cada programa. En dicha programación deberán establecerse, en relación con las competencias a adquirir, el desarrollo de los contenidos de los ámbitos de formación. Asimismo, en el desarrollo de los contenidos deberán manifestarse las actividades de aprendizaje claves a realizar, especificando aquellas que se desarrollarán en el centro de formación profesional y aquellas que se desarrollarán en el contexto de la empresa.

2.– En la programación deberá indicarse, además del profesorado que interviene en la formación por parte del centro, el personal que asume responsabilidades de formación, como instructor o instructora, por parte de la empresa. En dicha programación se establecerán también los aspectos de coordinación entre la persona que desarrolle la función de coordinador por parte del centro y el instructor o instructora que designe la empresa.

Artículo 10.– Proceso de Evaluación y certificación.

1.– En la programación del programa deberá de establecerse el proceso de evaluación de los resultados de aprendizaje que logre el alumnado.

2.– Deberá de informarse al alumnado al inicio del programa de las características del proceso de evaluación, así como de los criterios para la calificación.

3.– Como mínimo, en dos momentos intercalados proporcionalmente en el calendario del programa, deberán de realizarse sesiones de evaluación de seguimiento del progreso de cada alumno o alumna en el programa. El alumnado será informado documentalmente de posibles resultados parciales que haya logrado, la evolución de sus aprendizajes y, en su caso, las actividades de refuerzo necesarias, que serán planificadas en el marco de la programación.

4.– La valoración de cada uno de los ámbitos en particular y del programa en su conjunto, corresponde al profesorado que intervenga en su impartición. En aquellos ámbitos que se desarrollan parcialmente o en su totalidad en el contexto de la empresa, tendrán asignado un profesor o profesora del centro que compartirá con el instructor o la instructora o, en su caso, recogerá en contacto con el mismo o la misma la valoración de la evolución alcanzada por cada persona participante en el programa.

5.– La valoración realizada del aprendizaje de las personas participantes en el programa deberá recogerse en una sesión de evaluación específica al final del mismo y documentarse en un acta, con la firma de profesorado interviniente en el proceso. Una copia de esta acta deberá ser remitida por el Director o Directora del centro a la Viceconsejería de Formación Profesional, para que proceda a expedir las certificaciones correspondientes.

6.– La formación relativa a los programas de especialización profesional del País Vasco no dará lugar a un título o certificación académica, certificación profesional o certificación parcial acumulable en tanto que las competencias no estén incluidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales. La Viceconsejería de Formación Profesional expedirá una certificación del programa a aquellas personas que sean evaluadas positivamente en el mismo, de acuerdo con lo señalado en el artículo 12 ter del Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo en el País Vasco, modificado mediante el Decreto 14/2016, de 2 de febrero, de modificación del Decreto por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo.

Artículo 11.– Requisitos del profesorado impartidor.

Los requisitos exigibles al profesorado e instructores e instructoras serán los señalados en cada uno de los programas de especialización profesional.

Excepcionalmente, en aquellos programas de especialización para cuya impartición sea necesario algún tipo de habilitación o formación acreditada por parte de administraciones distintas de la educativa, la posesión de dicha acreditación será requisito imprescindible para el profesorado impartidor.

jueves 2 de diciembre de 2021

DISPOSICIÓN ADICIONAL.– Las lenguas en la oferta de los programas.

La Viceconsejería de Formación Profesional impulsará que los programas de especialización profesional se puedan cursar tanto en las dos lenguas oficiales de la Comunidad Autónoma del País Vasco como en otras lenguas extranjeras, o en modelo mixto entre ellas, adaptando su oferta de manera progresiva.

DISPOSICIÓN FINAL.– Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

En Vitoria-Gasteiz, a 15 de octubre de 2021.

El Consejero de Educación,
JOKIN BILDARRATZ SORRON.

ANEXO III A LA ORDEN DE 15 DE OCTUBRE DE 2021

PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN EN CREACIÓN Y DESARROLLO DE
EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS EN ALTA COCINA

A) DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación: CREACIÓN Y DESARROLLO DE EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS EN ALTA COCINA.

Código: EO027.

Duración: 900 horas.

B) PERFIL PROFESIONAL

Competencia general:

Crear, desarrollar y comunicar experiencias gastronómicas en alta cocina, incorporando la sostenibilidad, la promoción de la salud y el compromiso social como elementos centrales, como valores que inspiran todo el proceso.

Campo profesional:

Esta figura profesional ejerce su actividad en empresas de restauración centradas en alta cocina, tanto en el área de cocina como en el área de servicio o atención a la clientela.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes:

1.– Para alumnado procedente de ciclos formativos de cocina:

- Director o directora de alimentos y bebidas.
- Director o directora de cocina.
- Chef ejecutivo o ejecutiva.
- Jefe o jefa de producción en cocina.
- Jefe o jefa de cocina.
- Segundo jefe o segunda jefa de cocina.
- Jefe o jefa de operaciones de catering.
- Jefe o jefa de partida.
- Cocinero o cocinera.
- Encargado o encargada de economato y bodega.
- Responsable de I+D.

2.– Para alumnado procedente de ciclos formativos de servicios:

- Maître.

- Jefe o jefa de Sala.
- Encargado o encargada de bar-cafetería.
- Jefe o jefa de banquetes.
- Jefe o jefa de operaciones de catering.
- Sumiller.
- Responsable de compra de bebidas.
- Encargado o encargada de economato y bodega.
- Responsable de I+D.

Competencias técnicas, personales y sociales para su intervención profesional:

a) Crear experiencias gastronómicas que sorprendan sensorialmente a la clientela mediante nuevas texturas, olores, sabores, arquitectura de platos...

b) Integrar las actividades de la empresa de restauración en su entorno social, cultural, económico y físico poniéndolo en valor y aplicando criterios de sostenibilidad, compromiso social y promoción de la salud.

c) Promover modos de vida saludables en todos los colectivos que intervienen en la actividad de la empresa o que interactúan con ella.

d) Idear e implantar modelos o formas de organización de la actividad de la empresa de restauración que permitan la conciliación de los distintos intereses de los colectivos que intervienen en la actividad de la empresa o que interactúan con ella (empresariales, personales, familiares, sociales).

e) Utilizar el conocimiento generado en la organización para la creación de nuevos proyectos que contribuyan a dar forma a la alimentación y la gastronomía del futuro siempre desde la perspectiva de la sostenibilidad, la salud a través de la alimentación, y el compromiso social.

f) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

g) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de las y los miembros del equipo.

h) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes o clientas y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

C) FORMACIÓN

Ámbitos de aprendizaje	Asignación horaria
• Experiencias gastronómicas	360 horas
• Habilidades sociales, relaciones con personal, clientela y visitantes	360 horas
• Creatividad	180 horas
Total horas	900 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE DEL PROGRAMA:

RESPONSABILIDAD Y AUTONOMÍA EN LA ACTIVIDAD PROFESIONAL (Transversales al programa).

Esta persona asume la responsabilidad de crear, desarrollar y comunicar experiencias gastronómicas.

Asociados al ámbito 1.– EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS.

DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR:

1.– Aplicar principios de gastrofísica y neurogastronomía en las experiencias gastronómicas que ofrecemos a nuestros clientes y clientas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los principios de gastrofísica y la neurogastronomía.
- b) Se ha analizado qué principios de gastrofísica y de neurogastronomía se ofrecen en nuestras experiencias gastronómicas.
- c) Se ha propuesto la inclusión de elementos de gastrofísica y neurogastronomía en las experiencias gastronómicas que ofrecemos a nuestra clientela.
- d) Se ha evaluado la inclusión de estos elementos.

2.– Provocar en el cliente, clienta o visitante las emociones que cumplan sus expectativas en una experiencia gastronómica.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las emociones que el o la comensal desea sentir en una experiencia gastronómica.
- b) Se han detectado los elementos (ingredientes/ detalles/actitudes...) que provocan reacciones en el estado emocional de nuestros comensales.
- c) Se han hecho propuestas para mejorar las emociones que desea sentir nuestra clientela.
- d) Se ha evaluado la inclusión de estas mejoras.

3.– Implementar el elemento sorpresa en las experiencias gastronómicas que ofrecemos a nuestros clientes y clientas.

jueves 2 de diciembre de 2021

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los elementos que causan sorpresa en las experiencias gastronómicas.
- b) Se ha evaluado el nivel y la calidad de sorpresa que han sentido los comensales que han disfrutado de las experiencias gastronómicas que ofrecemos.
- c) Se han hecho propuestas para mejorar el nivel de sorpresa en nuestros comensales.
- d) Se ha evaluado la inclusión de estos elementos.

4.– Incorporar elementos de la cultura y el paisaje local como un bien diferenciador en la creación de experiencias gastronómicas y, en general, en todos los proyectos que se aborden.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los elementos de la cultura y el paisaje local.
- b) Se han reconocido los elementos de la cultura y el paisaje local que integran la experiencia gastronómica que ofrecemos a nuestros comensales.
- c) Se ha propuesto la inclusión de nuevos elementos en la experiencia gastronómica.
- d) Se ha evaluado la inclusión de estos nuevos elementos.
- e) Se ha reconocido el beneficio de la inclusión de elementos de la cultura y el paisaje local como un elemento diferenciador.
- f) Se ha comunicado a nuestra clientela, empleados, empleadas y sociedad el beneficio de estos elementos en la experiencia gastronómica.

5.– Utilizar la cocina de proximidad (recetario y materias primas) como un bien diferenciador en la creación de experiencias gastronómicas y en general a todos los proyectos que se aborden.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las características de la cocina de proximidad.
- b) Se han reconocido los elementos de la cocina de proximidad que integran la experiencia gastronómica que ofrecemos a nuestra clientela.
- c) Se ha propuesto la inclusión de nuevos elementos de la cocina de proximidad a la experiencia gastronómica.
- d) Se ha evaluado la inclusión.
- e) Se ha reconocido el beneficio de la cocina de proximidad como un elemento diferenciador.
- f) Se ha comunicado a nuestra clientela, empleados, empleadas y sociedad el beneficio de la inclusión de los elementos de esta cocina en la experiencia gastronómica.

6.– Identificar y diseñar elementos decorativos sostenibles, saludables y con compromiso social.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los elementos decorativos que utilizamos en las experiencias gastronómicas desde el punto de vista de la sostenibilidad, la salud y el compromiso social.

b) Se ha reconsiderado utilizar elementos decorativos más sostenibles, saludables y con mayor compromiso social.

c) Se han diseñado elementos decorativos más sostenibles, saludables y con compromiso social.

d) Se ha evaluado la inclusión de estos nuevos elementos en las experiencias gastronómicas y, en general, en los proyectos que se aborden.

e) Se ha comunicado a nuestra clientela, empleados, empleadas y sociedad el beneficio de utilizar elementos decorativos sostenibles, saludables y con compromiso social.

f) Se ha evaluado el impacto de la incorporación de estos elementos en la imagen de la empresa.

7.– Incorporar estrategias propias de la economía circular en el diseño de experiencias gastronómicas y en general en todos los proyectos que se aborden.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los elementos que integran el concepto de economía circular.

b) Se ha analizado la estrategia propia en economía circular.

c) Se han incorporado elementos de la economía circular a las experiencias gastronómicas que ofrecemos a nuestra clientela.

d) Se ha comunicado a nuestros comensales, empleados, empleadas y a la sociedad en su conjunto el impacto de la incorporación de estos elementos.

e) Se ha evaluado el impacto de la incorporación de estos elementos en la opinión de nuestra clientela y nuestros empleados y empleadas.

f) Se ha evaluado el impacto de la incorporación de estos elementos en la imagen de la empresa.

8.– Aplicar criterios de sostenibilidad, salud y compromiso social en las experiencias gastronómicas y en general a todos los proyectos que se aborden.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los principios de sostenibilidad, salud y compromiso social.

b) Se han analizado los principios de sostenibilidad, salud y compromiso social que definen la estrategia de la empresa y que se incluyen en las experiencias gastronómicas que ofrecemos a nuestra clientela y a nuestros empleados y empleadas.

c) Se ha propuesto la inclusión de nuevos elementos de sostenibilidad, salud y compromiso social en las experiencias gastronómicas ofrecemos a nuestra clientela y a nuestros empleados y empleadas.

d) Se ha analizado la inclusión de estos nuevos principios en la opinión de nuestros comensales, empleados, empleadas y sociedad.

e) Se ha analizado la inclusión de estos nuevos principios en la imagen de la empresa.

f) Se han comunicado a nuestros comensales, empleados, empleadas y sociedad los beneficios de la aplicación de criterios de sostenibilidad, salud y compromiso social.

CONOCIMIENTOS (240 horas).

Gastrofísica:

- Gusto, olfato, vista, oído, tacto.
- La comida como experiencia social.
- La comida como experiencia.

Neurogastronomía:

- Cerebro, alimentación y neuromarketing.

Emoción:

- Concepto, dimensión y categorías.
- Emoción y sentimiento.
- La química de las emociones.
- Inteligencia emocional.

Sorpresa:

- La sorpresa como disrupción.
- El factor sorpresa en el marketing.

Patrimonio cultural del País Vasco:

- Patrimonio cultural material: monumental, enogastronomía, paisajes de vino y huertas, txokos...
- Patrimonio cultural inmaterial del País Vasco: danzas, lengua y música.

Cocina del País Vasco:

- Ingredientes materiales. Hortalizas, pescados, txakoli, sidra, lácteos.
- Ingredientes inmateriales. Frescura de producto, simplicidad de las cocciones, pureza en la elaboración.
- Recetario tradicional y vanguardia. Reinterpretación de la Cocina Vasca.

Elementos decorativos en restauración:

- Uso del espacio, de la luz y del color.
- Tendencias estéticas en restauración: arquitectura, mobiliario, vajilla, elementos textiles (incluyendo uniformes), vegetación, arquitectura en el plato.

Sostenibilidad, salud y compromiso social:

- Producción local.
- Economía circular.
- Consumo sostenible.

- Vida saludable y bienestar.
- Bienestar animal.
- Infraestructuras resilientes.

El ciclo PDCA:

- Planificar: qué hacer y cómo hacerlo.
- Hacer: hacer lo planeado.
- Verificar: cómo se ha realizado.
- Actuar: cómo mejorar.

Asociados al ámbito 2.– HABILIDADES SOCIALES, RELACIONES CON PERSONAL, CLIENTELA Y VISITANTES.

DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR:

1.– Adoptar comportamientos apropiados y responsables para afrontar satisfactoriamente los desafíos profesionales diarios, así como las situaciones excepcionales que puedan surgir.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido diferentes perfiles de individuos y tipos de grupos, tanto del personal como de la clientela.

b) Se han aplicado habilidades de toma de decisiones considerando factores éticos, de seguridad y sociales para tratar con responsabilidad las situaciones cotidianas surgidas en el desempeño de sus funciones.

c) Se han resuelto satisfactoriamente las situaciones excepcionales con los compañeros y compañeras o con la clientela, actuando con la flexibilidad que demanda cada situación.

d) Se han identificado situaciones que necesitan apoyo y asistencia, solicitando la ayuda pertinente.

e) Se ha tenido en cuenta la perspectiva de los demás para resolver posibles conflictos.

f) Se ha demostrado capacidad para mantener asertivamente su actitud en una situación donde la respuesta necesariamente es negativa.

g) Se han afrontado los retos de manera proactiva.

2.– Realizar la acogida a la clientela y otras personas que visitan las instalaciones, presentar la organización y sus diferentes actividades.

Criterios de evaluación:

a) Se ha colaborado en la definición de los protocolos de recepción y acogida a las personas que visitan la organización.

b) Se ha utilizado el saludo protocolario adecuado a cada cliente o clienta y se ha obtenido información aplicando una escucha activa sobre la demanda y/o expectativa expuesta.

c) Se ha presentado la organización, su forma particular de entender la actividad de restauración, sus instalaciones y las distintas actividades que en ellas se llevan a cabo.

d) Se han identificado en el entorno elementos que aportan valor a la experiencia relacionados con la arquitectura, la naturaleza, la tradición, la cultura, entre otros.

e) Se ha proporcionado información sobre el entorno natural y cultural fomentando el turismo sostenible, saludable y socialmente comprometido.

3.– Atender a las personas durante su visita al restaurante explicando su área de trabajo y su contribución a la experiencia que el cliente o clienta está disfrutando.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las características del estilo de comunicación y de atención a la clientela específico de la organización.

b) Se ha prestado atención tanto a la comunicación verbal como no verbal para recibir la información con precisión.

c) Se ha transmitido la información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.

d) Se ha adaptado el discurso y la intervención al tipo de cliente, clienta o visitante.

e) Se ha orientado a la clientela en todos y cada uno de los pasos durante el desarrollo de la experiencia gastronómica.

f) Se ha justificado la correspondencia entre la oferta de productos y experiencias y la cultura de la organización, explicando cómo contribuye cada uno de ellos a la sostenibilidad, la promoción de la salud y/o el compromiso social.

g) Se ha recabado información, en su caso, de manera informal, mediante preguntas sobre la satisfacción del cliente, el efecto sorpresa, las sensaciones producidas etc., para mejorar la experiencia.

h) Se ha agradecido al cliente o la clienta su visita.

i) Se ha emplazado al cliente o la clienta a visitarnos de nuevo.

4.– Atender reclamaciones y sugerencias habituales, aplicando los protocolos de actuación de la empresa, la normativa vigente y las técnicas de negociación pertinentes, valorando el resultado del procedimiento.

Criterios de evaluación:

a) Se ha determinado el procedimiento a seguir, fases, forma, plazos y normativa relativa al proceso de tramitación de reclamaciones y sugerencias.

b) Se ha informado a la clientela de sus derechos y de los posibles mecanismos de solución de la reclamación, de acuerdo con la normativa vigente de protección de datos de carácter personal y de defensa de los consumidores y usuarios.

c) Se han cumplimentado los documentos relativos a la tramitación de las quejas, reclamaciones y denuncias cursando estas hacia el departamento u organismo competente.

d) Se ha informado a la persona reclamante de la situación y del resultado de la queja o reclamación, de forma oral, escrita y por medios electrónicos.

e) Se han atendido las quejas, devoluciones y reclamaciones utilizando la escucha activa, la empatía, la asertividad y técnicas de negociación que faciliten lograr acuerdos para resolver estas situaciones.

f) Se han valorado las consecuencias administrativas asociadas a una reclamación denegada o no resuelta.

g) Se ha canalizado la incidencia a quien corresponda si sobrepasa el ámbito de su responsabilidad.

h) Se han tomado las medidas oportunas para evitar la repetición de situaciones similares asegurándose, en su caso, de que la sugerencia se tiene en cuenta de cara a la mejora de los procesos.

5.– Utilizar las redes sociales para conocer a la clientela, comunicarse con ella y situar su propia red en función de sus objetivos prioritarios.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las relaciones clientela-restaurante mediante las redes sociales, evaluando la presencia de esta en las más conocidas.

b) Se han determinado los pasos para conseguir una presencia adecuada en las redes sociales y la cultura exclusiva de cada red social.

c) Se han definido estrategias para captar clientela mediante las redes sociales.

d) Se ha reconocido el valor de las redes sociales para construir el negocio y se han determinado los riesgos en las redes y la mercadotecnia.

e) Se han elaborado varios perfiles en redes sociales analizando su influencia, capacidad de captación y resultados como medio de marketing.

CONOCIMIENTOS (240 horas).

Habilidades personales y sociales:

– Empatía en las relaciones laborales.

– Comportamientos seguros, saludables y éticos.

– Métodos para la resolución de problemas enfocados a aportar soluciones positivas.

– Estrategias de adaptación y resiliencia.

– Tipos de grupos. Perfiles de personalidad. Diversidad cultural, sexual (derechos sexuales e identidad de género), biológica (por edad y situación de salud), funcional (discapacidades), lingüística, etc.

– Equidad en la aceptación de los derechos y deberes de todas las personas.

Características de la organización:

– Instalaciones, edificio bioclimático.

- Actividades y proyectos: Reciclaje de residuos y compostaje. Pequeños productores. Banco de germoplasma. Espacio JAKIN.
- Cultura de la empresa: Misión, visión, valores. Sostenibilidad, promoción de la salud, compromiso social. Agenda 2030 de Naciones Unidas para el Desarrollo Sostenible.
- El entorno: cultura y tradición. Naturaleza. Recursos turísticos y monumentales.

Comunicación:

- Tipos de clientes y visitantes: locales, internacionales, institucionales.
- Técnicas de acogida. Protocolo institucional, empresarial y social.
- Técnicas de comunicación efectiva: escucha activa. Técnicas de comunicación orales (la voz y el lenguaje). Técnicas de comunicación escritas: creación de guiones de visita. Técnicas de comunicación no verbales: simbólicas y gestuales.
- Estilos de comunicación.
- El valor de la comunicación de lo que hacemos.

Gestión de incidencias:

- Naturaleza de los tipos de incidencias que se pueden dar en un establecimiento.
- Procedimiento administrativo y documentación: Fases, plazos.
- Técnicas de negociación y resolución de conflictos.
- Normativa: Defensa de los consumidores y usuarios. Protección de datos.

Las redes sociales como herramientas de marketing online:

- El contenido único y las aportaciones monitorizadas, el Product Placement.
- La comunidad y la comunicación con las personas usuarias.
- La campaña y sus estrategias.
- La cocreación con la competencia y las alianzas.
- Medición y análisis de aspectos de la red propia, reubicación en el sistema.

Asociados al ámbito 3.– CREATIVIDAD.

DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR:

1.– Modificar los patrones de pensamiento y actuación cuando es necesario, consiguiendo así mirar y analizar desde diferentes puntos de vista.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado la situación desde diferentes puntos de vista.
- b) Se han tenido en cuenta y justificado los datos e información de forma separada de las impresiones y creencias.

c) Se han resuelto las cuestiones relacionadas con lo que se sabe, lo que no se sabe y dónde encontrar la información necesaria.

d) Se ha tenido en cuenta el estado emocional al afrontar el desafío.

e) Se han descubierto y justificado los posibles beneficios de la resolución del reto.

f) Se han tenido en cuenta los riesgos existentes y potenciales convirtiéndolos en puntos de precaución justificados.

g) Se han tenido en cuenta otros puntos de vista.

h) Se ha planificado una secuencia de pensamiento para dirigir el proceso de pensamiento.

2.– Generar múltiples ideas que aportan valor.

Criterios de evaluación:

a) Se han utilizado estrategias de dirección del pensamiento a dar respuesta a la pregunta ¿hay otras formas de hacer esto?.

b) Se han utilizado dinámicas de acción y pensamiento para la obtención de ideas divergentes.

c) Se han respetado y aprovechado las ideas de todas las personas intervinientes en el proceso creativo.

d) Se han superado los condicionamientos culturales y barreras del pensamiento lógico para ofrecer ideas originales.

e) Se ha dedicado tiempo a la obtención de ideas evitando quedarse con las primeras que surgen para, así, contar con muchas ideas de donde surgen otras por asociación.

3.– Valorar y seleccionar ideas según criterios que determinan la idoneidad de estas desde el punto de vista de la sostenibilidad, la promoción de la salud y el compromiso social.

Criterios de evaluación:

a) Se han establecido los criterios de valoración de ideas.

b) Se ha analizado el concepto de emprendizaje social, innovación social así como el perfil del emprendedor social.

c) Se ha sido flexible teniendo en cuenta que muchas veces las ideas más innovadoras transgreden los criterios establecidos.

d) Se han descartado algunas ideas y combinado otras según criterios prefijados dando así lugar por un lado a un listado más reducido y por otro lado a la posibilidad del surgimiento de nuevas ideas.

e) Se han agrupado las ideas por categorías o ideas fuerza con el fin de facilitar la decisión de selección.

f) Se ha analizado y depurado con mayor profundidad las ideas y conceptos considerados interesantes para pasar de concepto a proyecto.

g) Se han priorizado las ideas fuerza.

h) Se han detectado oportunidades que se transformen en actividades económicas sostenibles desde el punto de vista social y ambiental.

CONOCIMIENTOS (120 horas).

¿Qué es la creatividad?:

Utilidad del pensamiento creativo.

Flexibilidad cognitiva:

- Herramientas para entrenar el cambio de línea de pensamiento.

Proceso creativo:

- Herramientas y dinámicas para la definición y reformulación de focos.
- Herramientas y dinámicas para la generación de ideas. Divergencia.
- Herramientas y dinámicas para la valoración de ideas. Convergencia.

Competencias de la Inteligencia Ejecutiva y Generadora promotoras del pensamiento creativo.

Emprendizaje social:

- Perfil del emprendedor o de la emprendedora social.
- Innovación social.

D) TÍTULOS ASOCIADOS AL PROGRAMA

- Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Técnico en Servicios en Restauración.
- Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

Asimismo, de manera excepcional y previa autorización de la Viceconsejería de Formación Profesional, también podrán participar en estos programas de especialización, profesionales con más de 3 años de experiencia que sean propuestos para ello por las empresas colaboradoras en la impartición del programa.

E) SECTOR ECONÓMICO Y DEMANDANTES

Demanda de formación que proviene del Grupo Azurmendi, perteneciente al sector de la restauración y del vino.

F) REQUISITOS DEL PROFESORADO E INSTRUCTORES

Apartado 1.– Especialidades del profesorado y atribución docente en los ámbitos de aprendizaje del programa de especialización profesional.

El profesorado del centro de formación deberá poseer los requisitos regulados para alguna de las especialidades que a continuación se indican:

Ámbitos de aprendizaje	Especialidades del profesorado
<ul style="list-style-type: none"> • Experiencias gastronómicas 	Profesor o Profesora de Enseñanza Secundaria <ul style="list-style-type: none"> • Hostelería y Turismo Profesora Técnica o Profesor Técnico <ul style="list-style-type: none"> • Cocina y Pastelería • Servicios en Restauración
<ul style="list-style-type: none"> • Habilidades sociales, relaciones con personal, clientela y visitantes 	Profesor o Profesora de Enseñanza Secundaria <ul style="list-style-type: none"> • Hostelería y Turismo Profesora Técnica o Profesor Técnico <ul style="list-style-type: none"> • Cocina y Pastelería • Servicios en Restauración
<ul style="list-style-type: none"> • Creatividad 	Profesor o Profesora de Enseñanza Secundaria <ul style="list-style-type: none"> • Hostelería y Turismo Profesora Técnica o Profesor Técnico <ul style="list-style-type: none"> • Cocina y Pastelería • Servicios en Restauración

Apartado 2.– Titulaciones requeridas para la impartición de los ámbitos de aprendizaje que conforman el programa para los centros de titularidad privada o titularidad pública de otras Administraciones distintas a la educativa.

El profesorado del centro de formación deberá poseer los requisitos de titulación, formación y experiencia laboral regulados para la impartición de los módulos profesionales de los ciclos formativos de referencia del programa cuya docencia se atribuye a alguna de las especialidades de profesorado que se indican para cada ámbito de aprendizaje en el apartado anterior.

Apartado 3.– Requisitos de experiencia y formación del personal instructor aportado por la empresa.

En relación con el personal instructor aportado por la empresa o empresas participantes en la formación, deberá tener una experiencia laboral en actividades relacionadas con el perfil del programa de al menos 3 años, o acreditar una formación relacionada con los resultados de aprendizaje del programa de al menos 5 años.