|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **UNITAT PRÀCTICA/ SITUACIÓ D’APRENENTATGE** | | **Codi:** | |
| Cocina por el camBIO | | | |
| **CICLE FORMATIU** | | | **NIVELL** |
| [CFGS](https://xtec.gencat.cat/web/.content/alfresco/d/d/workspace/SpacesStore/0045/4653c9b6-cf42-40ea-a65b-8ac0449243b4/TS_fabricacio_productes_farnaceutics.pdf) Dirección de Cocina | | | 2r curs |
| **MÒDUL/MATÈRIA** | **Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo + Itinerario Personal para la Empleabilidad II** | | |

|  |
| --- |
| **DESCRIPCIÓ** |
| Aprendizaje-Servicio (ApS) junto con la Asociación “Cocina por el camBIO” que realiza actuaciones para ayudar a la población Saharaui |

| **DURADA** | 8 horas |
| --- | --- |

| **REPTE DEL S.XXI QUE ABORDA** |  |
| --- | --- |
| **ODS** | 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 12 |
| **PRODUCTE FINAL** | Al ser un ABR no se conoce con anterioridad, tal vez: Formación en la Escuela de Cocina Saharaui + Recetario + Ayuda econòmica |

| **EQUIP DOCENT** | Professorat del mòdul/matèria: 1708 Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo + 1710 Itinerario Personal para la Empleabilidad II |
| --- | --- |

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETÈNCIES PROFESSIONALS** | **Competències professionals del títol** (seleccionar de les CPPS específiques professionals del Real Decret del Títol de formació professional)  b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.  c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.  d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.  e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.  f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.  g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.  h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.  i) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.  j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.  k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos. |
| **COMPETÈNCIES PER A L’OCUPABILITAT** | **Competències per a l’ocupabilitat** (seleccionar de les CPPS personals i socials del Real Decret del Títol de formació professional)  n) 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.  ñ) 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 los miembros del equipo.  o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.  p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes 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.  q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.  r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.  s) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.  t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural. |
| **RESULTATS D’APRENENTATGE (RA)** | **Itinerario Personal para la Empleabilidad II RA2, RA3, RA4 y RA5**  **Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo RA4 y RA5** |
| **CRITERIS D’AVALUACIÓ (CA)** | **RA2**  a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad en el sector de referencia.  b) Se ha participado activamente en el establecimiento de los objetivos del equipo y en la toma de decisiones del mismo y asumido la responsabilidad de las acciones y decisiones del grupo, participando activamente en el logro de unos objetivos compartidos cooperando con otras personas y compartiendo el liderazgo.  c) Se han incorporado al propio proceso de aprendizaje las técnicas y recursos de presentación y comunicación, tanto orales como escritos, adecuados para una comunicación efectiva y afectiva siendo capaz de adaptarlos a cada situación y circunstancias, valorando las oportunidades y dificultades que ofrece cada una de ellas.  d) Se han aplicado técnicas y estrategias para la gestión del tiempo disponible para alcanzar los objetivos tanto individuales como del equipo y programado las actividades necesarias.  e) Se han aplicado estrategias para canalizar las emociones mostrando una actitud flexible en las relaciones con otras personas.  f) Se han desarrollado estrategias para la programación de actividades atendiendo a criterios de organización eficiente y previendo las posibles dificultades.  g) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional.  **RA3**  a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con la construcción de una sociedad más sostenible que mejore en el bienestar de los individuos.  b) Se han analizado las distintas metodologías para emprender y su importancia para favorecer la innovación y como fuente de creación de empleo y bienestar social.  c) Se han aplicado las habilidades emprendedoras necesarias para promover el emprendimiento y el intraemprendimiento.  d) Se ha puesto en práctica el trabajo colaborativo como requisito para el desarrollo de procesos de innovación.  e) Se ha desarrollado la competencia digital necesaria para la mejora de los procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo.  **RA4**  a) Se han identificado los problemas de las personas destinatarias potenciales del proyecto emprendedor como paso previo a la propuesta de soluciones que se conviertan en oportunidades.  b) Se ha puesto en práctica el proceso creativo con el fin de conseguir una idea emprendedora que aporte valor económico, social y/o cultural.  c) Se ha diseñado un modelo de negocio y/o gestión derivado de la idea emprendedora.  d) Se han incorporado valores éticos y sociales a la idea emprendedora analizando modelos de balance social.  e) Se ha analizado la contribución de la Economía Circular y la Economía del Bien Común al desarrollo de un modelo económico y social basado en la equidad, la justicia social y la sostenibilidad.  f) Se han analizado los principales componentes del entorno general y específico, y su impacto en la idea emprendedora.  g) Se han realizado entrevistas de problema para validar el perfil y el problema de las personas destinatarias de la idea emprendedora.  h) Se ha validado la solución mediante la creación de prototipos buscando el encaje problema-solución.  i) Se ha experimentado con la puesta en práctica de estrategias de marketing para desarrollar destrezas en técnicas de comunicación y venta.  **RA5**  a) Se han analizado los conceptos básicos del emprendimiento y la innovación social.  b) Se ha reflexionado sobre la necesidad del liderazgo ético y sostenible en las organizaciones.  c) Se ha reflexionado sobre la tecnología como base para el cambio del modelo productivo.  d) Se han puesto en marcha las estrategias propias del pensamiento de diseño para detectar necesidades sociales y medioambientales.  e) Se han analizado los elementos del diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.  f) Se han alineado metas de desarrollo sostenible con el diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.  g) Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor.  h) Se han investigado las opciones financieras socialmente responsables.  i) Se han definido los agentes implicados en el proyecto, así como su participación en el mismo.  **RA4 y RA5**  a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual.  b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular.  c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción.  d) Se ha evaluado el impacto de las actividades personales y profesionales.  e) Se han aplicado principios de ecodiseño.  f) Se han aplicado estrategias sostenibles.  g) Se ha analizado el ciclo de vida del producto.  h) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados.  i) Se ha aplicado la normativa ambiental. |
| **CONTINGUTS** | **Itinerario Personal para la Empleabilidad II.**  Competencias para mejorar la empleabilidad: Trabajo en equipo, comunicación, habilidades emocionales, gestión del tiempo, el emprendimiento y la competencia digital.  Proyecto emprendedor: desarrollo y ejecución.  **Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo.**  Economía Lineal, Verde yCircular.  Impacto de las actividades personales y profesionales.  Estrategias sostenibles en los procesos de producción.  Ecodiseño.  Ciclo de vida de los productos.  Normativa ambiental. |
| **ORGANITZADORS PREVIS** | Se recomienda trabajar antes los RA 1, 2 y 3 del módulo de Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo para garantizar el impacto en la formación. También es conveniente que el módulo de Gestión en la Producción en Cocina esté más avanzado (por eso no es recomendable hacerlo a principio de curso). |

|  |
| --- |
| **DESCRIPCIÓ SITUACIÓ D’APRENENTATGE** |
| Apoyo a la Escuela de Cocina saharaui liderada por la Asociación Cocina por el camBIO. A lo largo de 8 sesiones de 1h el alumnado transitarà por las fases que componen un Aprendizaje Basado en Retos. La primera sesión serà de activación ,e n la que intervendrán directamente voluntariado de la Asociación para plantear el Reto. En las siguientes sesiones el alumnado investigarà y hará propuesta de soluciones que después se prototiparán. Estos prototipos iniciales seran validados por la Asociación Cocina por el camBIO y tres el reajuste pertinente tres el Feddback se llevaran a la realidad. La última sesión se dedicarà a la evaluación del Reto. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SEQÜENCIACIÓ DE LA SITUACIÓ D’APRENENTATGE** | | | | | |
| **nº** | **DESCRIPCIÓ SEQÜÈNCIA** | **RECURSOS** | **CODI RA** | **CODI CA** | **INSTRUMENTS D'AVALUACIÓ** |
| 1 | **Activación del reto.** Presentación del proyecto por parte de la Asociación "Cocina por el camBIO". Se introduce el contexto de la Escuela de Cocina Saharaui y la problemática social. Reflexión inicial Presentación, testimonios del voluntariado, videos introductorios sobre los **ODS** relacionados. | Presentación, testimonios del voluntariado, videos introductorios. Aula de Emprendimiento. | RA2 y RA3  RA4 y RA5 | 2.a, 3.a  4.a, 4.f | Observación. Reflexión inicial sobre el impacto social del proyecto. |
| 2 | **Investigación del contexto**. Análisis de los recursos disponibles en la Escuela de Cocina Saharaui y de la problemática alimentaria en la región. Búsqueda de soluciones sostenibles en la cocina y en su Escuela de Cocina. Trabajo en grupos para recolectar información. | Material de investigación (artículos, videos, informes sobre sostenibilidad y alimentación). Muros colaborativos online. Aula de Emprendimiento. | RA2 y RA3  RA4 y RA5 | 3.b, 4.a  4.e, 4.f | Informe de investigación (rúbrica de análisis de fuentes y contenido). |
| 3 | **Generación de ideas y propuestas iniciales.** Brainstorming y Design Thinking para proponer soluciones sostenibles para la Escuela de Cocina Saharaui. Análisis de viabilidad de las propuestas. | Pizarras digitales, fichas de ideación, material para metodología Design Thinking. Aula de Emprendimiento. | RA4 y RA5  RA4 y RA5. | 4.b, 5.b  4.c, 4.g, 5.f | Lista de cotejo de creatividad y sostenibilidad de las propuestas. |
| 4 | **Desarrollo del prototipo.** Diseño y planificación de la propuesta elegida. Se pueden trabajar ideas como: formación en cocina sostenible, elaboración de un recetario adaptado a los recursos locales, estrategias para el aprovechamiento de alimentos. | Material para prototipado (materias primas, herramientas de planificación de proyectos). Aula taller Cocina. | RA5  RA4 y RA5 | 5.d, 5.e  4.h, 5.g | Informe de desarrollo del prototipo (rúbrica de viabilidad y aplicabilidad). Presentación y comunicación del prototipado. |
| 5 | **Validación del prototipo**. Presentación de las propuestas a la Asociación "Cocina por el camBIO" para recibir feedback. Revisión y ajustes en función de la retroalimentación recibida. | Plataforma de videoconferencia o reuniones presenciales con la asociación. Aula de Emprendimiento. | RA5  RA4 y RA5 | 5.f  4.i, 5.h | Observación de la presentación y rúbrica de argumentación y justificación de las propuestas. |
| 6 | **Implementación y prueba piloto.**Se lleva a cabo una prueba del proyecto en un entorno simulado o real. En función de la propuesta, puede incluir la preparación de un recetario, formación práctica o gestión de recursos para la Escuela de Cocina Saharaui. | |  | | --- | | Espacios de cocina o  Aula de Emprendimiento  según el tipo de  propuesta. | | RA5  RA4 y RA5 | |  | | --- | |  |   5.g  4.e, 5.i | |  | | --- | |  |   Evaluación mediante observación y lista de verificación de implementación. |
| 7 | **Evaluación de impacto.**Análisis de los resultados obtenidos y comparación con los objetivos iniciales. Reflexión grupal sobre el impacto del proyecto en el entorno y en su propio aprendizaje. | Cuestionarios de evaluación, rúbricas de autoevaluación y coevaluación. | RA5  RA4 y RA5 | 5.h  4.d, 5.a | Rúbrica de autoevaluación y evaluación grupal sobre el impacto. |
| 8 | **Presentación final y difusión.**Exposición del proyecto ante la comunidad educativa y la asociación. Posible elaboración de un informe o video resumen del proceso. Reflexión final sobre la sostenibilidad y la empleabilidad. | Aula de Emprendimiento, materiales multimedia para presentación. | RA5  RA4 y RA5 | 5.i  4.f, 5.b, 5.c | Evaluación de la presentación final mediante rúbrica. |

|  |
| --- |
| **DOCUMENTACIÓ BIBLIOGRÀFICA (BIBLIOGRAFIA/WEBGRAFIA)** |
| <https://cocinaporelcambio.com> |