

. Dominar los diferentes elementos que intervienen en la producción de alimentos, desde las materias primas hasta la calidad del servicio.

. Organizar con eficacia los procesos de trabajo para optimizar la gestión y la administración de una cocina profesional.

. Dominar las técnicas básicas de la manipulación de los alimentos, así como de la preparación y la presentación de los platos.

. Aplicar correctamente las normas de higiene en la manipulación de los alimentos y conocer la reglamentación en materia de seguridad.

. Conocer las características y las peculiaridades de la cocina territorial, así como la evolución de la gastronomía a lo largo de su historia.

. Adquirir unos conocimientos sólidos acerca de las tendencias que caracterizan la denominada Nueva Cocina, a partir de los cuales podrás desarrollar tu propia creatividad.

. Conocer las nuevas tecnologías para la búsqueda de empleo.

. Dominar las técnicas de búsqueda activa de empleo.

. Valorar y comprender la necesidad de una igualdad de oportunidades efectiva entre hombres y mujeres, la lucha contra la violencia de género y la corresponsabilidad en las tareas domésticas.

#### c) Metodología:

El planteamiento metodológico tendrá en cuenta, con carácter prioritario, la heterogeneidad del colectivo que accede al curso, con objeto de atender tanto a la diversidad de situaciones de acceso, desde la perspectiva educativa, como a las realidades y características individuales. Por ello, los planteamientos metodológicos serán abiertos, flexibles, diversificados e individualizados para contribuir al logro de las capacidades requeridas para el curso.

El proceso educativo se desarrollará básicamente desde la perspectiva de la experiencia más próxima a la persona adulta y relación al ámbito laboral en el que serán insertadas.

Los contenidos se organizarán en tomo a módulos, basados en las características, necesidades e

intereses del colectivo y se abordarán desde la perspectiva de la expresión lingüística y matemática y los aspectos relacionados con el medio laboral.

La globalización es el principio metodológico que debe regir el proceso de enseñanza. Todos los conocimientos, habilidades y destrezas se desarrollarán desde la globalidad, así la alumna tendrá referencias generales y la posibilidad de relacionar unos contenidos con otros.

El método participativo ayuda a la alumna a lograr la seguridad que proviene de conocer el proceso a seguir y las metas a alcanzar, consiguiendo así una mayor implicación que le permite comprender la utilidad de lo que hace. El aspecto de utilidad para la persona adulta es imprescindible para evitar el abandono, antes de completar el proceso de aprendizaje. Asimismo, al comenzar el trabajo en el curso hay que tener en cuenta por un lado la importancia de conocer las características del grupo, así como la situación inicial de cada uno de los individuos que lo componen, y por otro aplicar un método de aprendizaje adecuado al grupo de personas al que va dirigido.

De este planteamiento metodológico se deriva el aprendizaje significativo, como motor que va dotando de sentido todo el trabajo que realiza la alumna, motivándola a continuar con la certeza de que es capaz de superar con éxito situaciones nuevas, así como dar solución a determinados problemas.

#### c) Cronograma.

La duración del curso será de 4 meses en horario de mañana (de 9:30 a 13:30 horas) 4 horas al día y de tarde (de 16,30 a 19,30 horas) 3 horas al día, en semanas alternas.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Melilla, 15 de marzo de 2011.

El Secretario Técnico.

Andrés Vicente Navarrete.