



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNO DE DOCENCIA DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE *DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA*, CON NÚMERO DE EXPEDIENTE AC-2018-138, EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA DE MURCIA

1. OBJETO

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que van a regir en el procedimiento abierto simplificado para la contratación de un «**SERVICIO EXTERNO DE DOCENCIA DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE *DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA*, CON NÚMERO DE EXPEDIENTE AC-2018-138, EN EL CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA DE MURCIA**», siendo el PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN PARA ESTA CONTRATACIÓN la cantidad de treinta mil ochocientos veinticinco euros, (30.825,00€), IVA INCLUIDO.

2. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

2.1 REQUISITOS ESPECÍFICOS MÍNIMOS DEL LICITADOR (exigidos en el Real Decreto 619/2013 de 2 de agosto):

I. Titulación. Estar en posesión de alguna de las siguientes titulaciones:

- **Titulación universitaria de grado o equivalente**, Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes; Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
- **Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración**

Este requisito de titulación no será exigible a aquellos licitadores que acrediten experiencia profesional en el ámbito de la unidad de competencia a la que está asociado el certificado de al menos cuatro años.

II. Experiencia profesional. Tener una experiencia profesional en el ámbito de la unidad de competencia a la que está asociado el certificado de mínimo un año si cumple el requisito de la titulación, o de cuatro años en caso contrario.

La experiencia y categoría laboral se podrá acreditar por los siguientes medios: Contrato de trabajo, documento admisible en derecho o certificado de empresa, que acredite fehacientemente la profesión y la categoría laboral, e informe de vida laboral actualizado.

En caso de discrepancia entre el contrato de trabajo, certificado de empresa y la vida laboral será la Comisión de Valoración y Negociación de las ofertas la que establezca la prioridad entre ambos documentos. Asimismo, se tendrá en cuenta la jornada laboral reflejada en la vida laboral a efectos de cómputo de experiencia.

Para trabajadores autónomos, la experiencia se justificará mediante Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social de los periodos de alta en la Seguridad Social en régimen especial correspondiente y descripción de la actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado la misma y, además, a efectos de comprobar la relación con el puesto de trabajo, se acompañará con documentación acreditativa (impresos o certificados de





la AEAT o certificación de colegios profesionales oficiales) donde quede reflejada la actividad desarrollada.

III. Competencia docente. Para acreditar la competencia docente requerida, el formador deberá estar en posesión del certificado de profesionalidad de “Formador Ocupacional”, o del certificado de profesionalidad de “Docencia de la formación profesional para el empleo”. La formación en “Metodología didáctica de formación profesional para adultos” será equivalente al certificado de profesionalidad de “Formador ocupacional” o del certificado de profesionalidad de “Docencia de la formación profesional para el empleo”, siempre que dicha formación se haya obtenido hasta el 31 de diciembre de 2013. También acreditará la competencia docente aquellas personas que hayan cursado los cursos “Formador de formadores”, de al menos una duración de 30 horas con anterioridad al 31 de diciembre de 2013.

Del requisito establecido en el párrafo anterior estarán exentos:

- a) Quienes estén en posesión de las titulaciones universitarias oficiales de licenciado en Pedagogía, Psicopedagogía o de Maestro en cualquiera de sus especialidades, de un título universitario de graduado en el ámbito de la Psicología o de la Pedagogía, o de un título universitario oficial de posgrado en los citados ámbitos.
- b) Quienes posean una titulación universitaria oficial distinta de las indicadas en el apartado anterior y además se encuentren en posesión del Certificado de Aptitud Pedagógica o de los títulos profesionales de Especialización Didáctica y el Certificado de Cualificación Pedagógica. Asimismo estarán exentos quienes acrediten la posesión del Máster Universitario habilitante para el ejercicio de las Profesiones reguladas de Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Escuelas Oficiales de Idiomas y quienes acrediten la superación de un curso de formación equivalente a la formación pedagógica y didáctica exigida para aquellas personas que, estando en posesión de una titulación declarada equivalente a efectos de docencia, no pueden realizar los estudios de máster, establecida en la disposición adicional primera del Real Decreto 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la educación secundaria obligatoria, el bachillerato, la formación profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de enseñanza secundaria.
- c) Quienes acrediten una experiencia docente contrastada de al menos 600 horas en los últimos siete años en formación profesional para el empleo o del sistema educativo

2.2 REPARTO DE HORAS

DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA (HOTR0408) Real Decreto 1526/2011, de 31 de octubre	Horas a impartir por el adjudicatario
MF0711_2 Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas)	0h
MF1058_3 Tratamiento de géneros culinarios (110 horas)	





<ul style="list-style-type: none">UF1355: Supervisión de la operaciones preliminares y técnicas de manipulación (50 horas)	50h
<ul style="list-style-type: none">UF1356: Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial (30 horas)	30h
<ul style="list-style-type: none">UF1357: Regeneración óptimas de los alimentos (30 horas)	30h
MF1059_3 Elaboración culinaria (230 horas)	
<ul style="list-style-type: none">UF1358: Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place (60 horas)	60h
<ul style="list-style-type: none">UF1359: Control de elaboración culinarias básicas y complejas (90 horas)	90h
<ul style="list-style-type: none">UF1360: Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización (80 horas)	80h
MF1060_3: Cocina creativa y de autor (80 horas)	80h
MF1061_3: Procesos de repostería (150 horas)	
<ul style="list-style-type: none">UF1361: Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería (70 horas)	0h
<ul style="list-style-type: none">UF1362: Realización de decoraciones de repostería y expositores (40 horas)	0h
<ul style="list-style-type: none">UF1363: Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería (40 horas)	0h
MF1062_3: Cata de alimentos en hostelería (60 horas)	0h
MF1063_3: Ofertas gastronómicas (80 horas)	80h
MF1064_3: Aprovisionamiento en restauración (90 horas)	90h
MF1065_3: Organización de procesos en cocina (80 horas)	80h
MF1066_3: Administración en cocina (90 horas)	15h
TOTAL HORAS A IMPARTIR	685 horas

El horario de impartición de todas las acciones formativas podrá oscilar entre cinco y siete horas diarias, de lunes a viernes y comprendidas entre las 09:30 y las 17:30 h. Días antes del inicio de la actividad formativa se entregará una planificación de horario que deberá cumplirse, salvo modificación por parte del CCT.

Los alumnos serán evaluados de los módulos y de la unidades formativas recogidas en el certificado de profesionalidad de nivel 3 - DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA (regulado por Real Decreto 1526/2011, de 31 de octubre) y el contratista deberá asistir a las reuniones y cursos a los que sea convocado por el Centro de Cualificación Turística, así como prestar





servicios de tutorización, corrección y revisión de exámenes con aquellos alumnos que lo soliciten.

2.3 ALCANCE DE LOS TRABAJOS A REALIZAR

Fase 1: Preparación de las acciones formativas:

- Entrevistar a cada uno de las personas participantes en las pruebas de selección.
- Planificación de las actividades que se van a llevar en cada acción formativa (visitas a empresas, exámenes a realizar, trabajos a entregar por los alumnos).
- Programar las fechas de los diferentes pruebas de evaluación, tanto en primera convocatoria, como en segunda.
- Revisión y modificación si se estima conveniente del material didáctico a entregar en las acciones formativas.

Fase 2: Impartición y seguimiento de las acciones formativas:

- Impartición del curso en el horario que se le haya asignado
- Realización semanal de pedidos de las materias primas que necesite cada curso a través de la plataforma ISO CCT.
- Control de asistencia diaria de los alumnos.
- Asistencia a cuantas reuniones de seguimiento sean convocadas por el personal técnico del CCT.
- Coordinar el servicio de restaurante que ofrece el CCT durante el periodo lectivo.
- Realización de cuantas pruebas de evaluación haya planificado en la fase anterior
- Comunicar cualquier incidencia al personal técnico del CCT

Fase 3: Evaluación y cierre de las acciones formativas:

- Introducción en la plataforma ISO CCT de las puntuaciones obtenidas por los alumnos en las asignaturas que haya impartido
- Asistencia junto a los demás docentes participantes en las acciones formativas de un claustro final de evaluación junto con el personal técnico del CCT.
- Entrega al personal técnico del CCT para su archivo de todos los exámenes y/o trabajos realizados por los alumnos en las acciones formativas

Fase 4: Realización de una Informe Final de Trabajo:

El adjudicatario deberá presentar al final del periodo un informe final de trabajo con los siguientes contenidos:

- Valoración global que hace de las acciones formativas y si han cubierto los objetivos previstos





Región de Murcia
Consejería Turismo y Cultura
Instituto de Turismo de la Región de Murcia

- Nivel de conocimientos, aptitud y participación del alumnado.
- Gestión por parte del personal técnico del CCT.
- Posibles cambios y sugerencias en las acciones formativas

En Murcia a fecha de la firma electrónica.

Alicia García García
Técnico del Área de Formación Presencial
Instituto de Turismo de la Región de Murcia.

Manuel Fernández-Delgado Tomás
Director General
Instituto de Turismo de la Región de Murcia

