



ERASMUS+

COLABORACIÓN ESTRATÉGICA EN EL ÁMBITO DE LA EDUCACIÓN Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL

PROYECTO

PACETRAINING

N. 2017-1-IT01-KA202-006052 CUP G86J17000780006

I.O. 1 - Diseño, desarrollo y dirección de una ruta de formación dirigida a personas con NE

Autores

Aleksandra Sikorska
Martina Bachmeier
Fulvio Cazzola
Nadia Bardone
Giorgia Accossato
Selina Martin
Livija Mukane
Liisa Metsola
Antti Aavikko

VHS Cham
VHS Cham
AFP Colline Astigiane
AFP Colline Astigiane
AFP Colline Astigiane
CECE
Malpils Tautskola
Live Vocational College
Live Vocational College

Supervisión científica

Benedetto Vitiello

University of Torino. Hospital Regina Margherita



Índice

1. Introducción
2. Diferentes sistemas en los países socios
 - a. La provisión nacional de FP a NE más reciente en el área del arte culinario y los servicios de hotel basados en marcos legales
 - b. Descripción de la cualificación según el sistema nacional/regional (descripción de las tareas y actividades principales, funciones/cargos/puestos y otra información relevante para el análisis y mapeo del perfil común en el proyecto)
 - c. Descripción de las normas existentes en los países socios con respecto a la educación profesional para personas con discapacidades
 - d. Descripción de las habilidades y competencias necesarias para la cualificación según los documentos oficiales
 - e. Introducción y diseño de los resultados de aprendizaje en las cualificaciones existentes
 - f. Descripción del programa de formación para la cualificación (duración, metodología, número de horas teóricas y prácticas, etc.)
3. El proceso de Pacetraining para NE en el contexto de los resultados de aprendizaje
4. Anexo: Evaluación del programa de formación de NE. Prof. Benedetto Vitiello, neuropsiquiatra de la Universidad de Torino y Baltimore



1. Introducción

Esta investigación se centra en la identificación de la cualificación en el campo de los servicios hoteleros y el arte culinario para personas con necesidades especiales (NE). El objetivo de la investigación no solo era centrarse en las cualificaciones generales, sino en aquellos que se adaptan a las NE. En este informe se proporciona el resumen de los temas. En la primera parte del informe se resumen los resultados de los siguientes temas:

- Identificación y presentación del sistema de FP en el campo del arte culinario y los servicios de hotel para NE.

- Descripción de la cualificación según el sistema nacional/regional (descripción de las tareas y actividades centrales, funciones/cargos/ocupaciones y otra información relevante para el análisis y mapeo del perfil común en el proyecto).

Descripción de las normas existentes en los países socios con respecto a la educación profesional para personas con discapacidades

- Descripción de las habilidades y competencias requeridas para la cualificación según los documentos oficiales. Proporcione una fuente de información y enlaces a los documentos oficiales.

- Introducción y diseño de los resultados de aprendizaje en las cualificaciones existentes.

- Descripción del programa de formación para la cualificación (duración, metodología, número de horas teóricas y prácticas, etc.).

En la segunda parte del informe, se proporciona la primera propuesta del proceso de formación sobre la base de la contribución de los socios, especialmente si se proporciona socio italiano AFP¹. Esta parte también incluye recomendaciones para establecer la ruta de formación a partir del informe de supervisión científica elaborado por el Profesor Vitiello de la Universidad de Turín².

Además, en la parte Anexos, se adjuntan todos los informes de los socios.

Es necesario mencionar que algunas informaciones/contenidos proporcionados por los socios difieren y no se proporcionaron completamente según el diseño del primer informe; por lo tanto, hubo algunas dificultades para comparar los datos de los socios en la primera etapa. Además, los sistemas de FP presentados muestran una gran diversidad en el contexto de las regulaciones, el contenido de la formación y la presentación de habilidades y competencias en los países socios.

¹ Más información sobre la AFP (agencia de formación profesional italiana) en el sitio web de la compañía: <http://www.afp-collineastigiane.com/>

² Más información sobre el profesor Vitiello en el sitio web de la Universidad de Turín: <https://www.unito.it/ugov/person/263122>



En base a los informes, el VHS Cham³ trató de hacer que las habilidades y los conocimientos fueran comunes a todos los países, teniendo en cuenta las cualificaciones y la ruta de formación ya existente en Italia⁴. Implica que las áreas de formación específicas, por ejemplo, trabajar en la cocina, se compararon en el contexto de los conocimientos, habilidades y capacidades necesarios entre los países socios. Si la ruta de formación actual es de Italia, intentamos hacer un ejercicio de mapeo entre las actividades descritas, las tareas de la formación italiana y los países socios.

Las habilidades y capacidades mapeadas se definen en los resultados de aprendizaje. En base a los resultados de aprendizaje recopilados y lo que sigue a la descripción de las competencias, se formula la propuesta de las unidades.

2. Diferentes sistemas en los países socios.

Este capítulo se basa en los resultados proporcionados por los socios del proyecto dentro del proyecto, e intenta presentar y resumir los sistemas y los principales hallazgos relacionados con el sistema de FP en el campo del arte culinario y los servicios de hotel para NE⁵. Para conseguir un entendimiento común en este contexto, necesidades especiales (NE) se refiere a un grupo objetivo más amplio que incluye todo tipo de discapacidades psíquicas, sin limitar la extensión del proyecto a discapacidades específicas como el síndrome de down, sino a un panorama más amplio de limitaciones mentales de aprendizaje (leves y graves).

Se presentará una descripción de la cualificación, incluidas las habilidades y competencias, las normas existentes con respecto a la educación profesional para personas con discapacidades, una descripción de las formaciones existentes para NE y una prueba del diseño de esas cualificaciones en los resultados de aprendizaje.

El objetivo de este informe es identificar y proporcionar una visión general del sistema de FP en el campo del arte culinario y los servicios de hotel para NE, teniendo en cuenta los diversos sistemas en los diferentes países socios y, al mismo tiempo, centrarse en las similitudes y en las diferencias. Además, se llevó a cabo una investigación en profundidad sobre la cualificación según el sistema nacional/regional (con una descripción específica de las tareas y actividades principales, funciones/cargos/puestos) y otros datos

³ Más información sobre VHS Cham en el sitio web de la organización: <https://www.vhs-cham.de/>

⁴ Se puede encontrar más información sobre la ruta de formación en el informe del país italiano, ver anexo

⁵ Definición de necesidades especiales: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/special%20needs>



relevantes del análisis y mapeo del perfil común. El informe también analizará las normas existentes sobre la formación profesional para personas con discapacidades y hasta qué punto existen diferencias entre los países socios. Según este punto, el informe describe claramente qué habilidades y competencias se requieren para la cualificación de acuerdo con los documentos oficiales.

La última parte se centrará en la introducción y el diseño de los resultados de aprendizaje en la cualificación existente y en el desarrollo de un programa de formación para la cualificación de NE en el campo del arte culinario (duración, metodología, número de horas teóricas y prácticas, etc.).

La provisión nacional de FP a NE más reciente en el área del arte culinario y los servicios de hotel basados en marcos legales

La investigación llevada a cabo por los socios del proyecto se basó principalmente en ordenadores de escritorio, pero también se tuvo en cuenta la literatura existente en el campo de la educación en arte culinario para personas con NE. Además, los hallazgos del consorcio de socios se basaron en investigaciones internas examinando sus propias organizaciones, así como en entrevistas informales con especialistas y en la revisión de documentos oficiales existentes sobre FP para NE de las autoridades de los países. Muy rápidamente quedó claro que los sistemas de FP presentados en los países socios como Alemania, Finlandia, Italia, Letonia y España muestran una gran diversidad en el contexto de las regulaciones, el contenido de la formación y la presentación de habilidades y competencias. Aunque la situación del sistema de FP en el campo correspondiente para personas con discapacidad difiere de un país a otro, se pueden encontrar algunas similitudes; por ejemplo, una estrecha cooperación entre los proveedores de FP y el mundo del trabajo (empresas), como en el caso en Finlandia y Alemania. En Alemania, el aprendizaje basado en el trabajo es un enfoque habitual en el campo de la formación. Es también el caso en la educación en NE. Existe una regulación que determina que si la formación se lleva a cabo en una institución (es decir, una institución de FP). Al menos 12 semanas de toda la formación (normalmente 3 años) deben llevarse a cabo en una empresa.⁶ La Agencia Finlandesa para la Educación elabora el plan de estudios de cada cualificación en estrecha cooperación con los proveedores de educación y vida laboral. Debe destacarse que en muchos países el sistema educativo no determina las cualificaciones/regulaciones específicas para estudiantes con NE, pero en su mayoría solo hay un sistema para toda inclusión significativa. Este es el caso, por ejemplo, en Letonia y Finlandia, mientras que es habitual hacer ligeras adaptaciones en los programas de formación regulares en caso de NE (como los procedimientos de evaluación "adaptados"). En Alemania, la situación es diferente, ya que hay varios actos jurídicos disponibles que describen regulaciones especiales de formación para NE. Los más comunes son los siguientes: Berufsbildungsgesetz BBiG (ley de educación profesional)

⁶ Empfehlung für eine Ausbildungsregelung zum Fachpraktiker Küche(Beikoch)/zur Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) según § 66 BBiG/§ 42m HwO



⁷, Handwerksordnung HwO⁸ (reglamento de artesanía) y el Código de Seguridad Social de Alemania III ⁹. Estos documentos intentan aclarar que las personas con discapacidad deben recibir formación sobre una profesión de formación reconocida; sin embargo, deben tenerse en cuenta sus circunstancias especiales. Las regulaciones también establecen que, a veces, pueden recibir una compensación por las desventajas en ciertas situaciones de aprendizaje; por ejemplo, refiriéndose al uso de ayudas durante la formación o la estructura de tiempo.

En muchos países, existen programas adicionales que fueron diseñados especialmente para el grupo objetivo relevante y que complementan otras regulaciones. Por ejemplo, en España, hay un programa que se enfoca en la transición a la vida adulta para estudiantes con necesidades educativas especiales a través de centros educativos especializados. En otros países, como por ejemplo en Letonia, el enfoque se centra en un sistema completamente inclusivo sin cursos nacionales de formación y cualificación específicamente dedicados a las personas con NE.

Una descripción detallada de la situación en cada país socio se puede encontrar en el Anexo de este documento.

b. Descripción de la cualificación según el sistema nacional/regional (descripción de las tareas y actividades principales, funciones/cargos/puestos y otra información relevante para el análisis y mapeo del perfil común en el proyecto)

En los informes de los socios, quedó claro que los estudiantes con NE deberían poder recibir las mismas cualificaciones que otros estudiantes, lo que significa que están formados de acuerdo con los planes de estudios nacionales e incluidos en los procedimientos educativos regulares. Sin embargo, su ruta para alcanzar la cualificación correspondiente suele ser distinta de los demás. En ciertos casos, sin embargo, es posible hacer adaptaciones a los currículos regulares.

La descripción de las cualificaciones también cambia de un país a otro. Sin embargo, se observó que se abordan principalmente tres áreas de trabajo diferentes al referirse a las personas con NE en arte culinario y servicios de hotel: cocina, trabajo de camarera y servicios generales de hotel.

En España, la descripción de la cualificación se basa en el curso más bajo con especialización en las cualificaciones de panadería y pastelería, las cualificaciones de vivienda y lavandería, las cualificaciones de cocina y restauración. El sistema de FP

⁷ BBiG, §§64-67: más información disponible aquí: https://www.gesetze-im-internet.de/bbig_2005/BJNR093110005.html

⁸ HWO, §§42 k-n: más información disponible aquí: <http://www.gesetze-im-internet.de/hwo/BJNR014110953.html#BJNR014110953BJNG001204377>

⁹ SGB III, Participación en la vida laboral §112: más información disponible aquí: <https://www.sozialgesetzbuch-sgb.de/sgebiii/112.html>



alemán es amplio y regula, por ejemplo, las siguientes profesiones en el campo de la industria hotelera y de restaurantes, asistente de la industria hotelera y de la hostelería, especialista en cocina, especialista en limpieza. Debe destacarse que no se necesita un certificado escolar para la formación como especialista en la industria hostelera. De acuerdo con el sistema finlandés, la cualificación en los servicios de hotel, restaurante y catering se divide en tres áreas de competencia, es decir, servicio al cliente (con el correspondiente trabajo de camarero/camarera), servicios de hotel (repcionista de hotel) y servicio de comida (cocinero). En Italia, la cualificación se dirige al área de bar y restaurante, servicio, asistente de secretaria (recepción) y servicio de limpieza auxiliar (servicio de habitaciones). En Letonia, las profesiones se clasifican en diferentes grupos (según un reglamento del Consejo de Ministros), mientras que, según este sistema, las personas con discapacidades mentales trabajan en profesiones que están incluidas en el grupo "personal de servicio y ventas" (5.º grupo), "trabajadores cualificados y artesanos" (7.º grupo) y "profesiones simples" (9.º grupo)¹⁰.

Cabe destacar que muchas de las cualificaciones descritas se centran en los servicios de asistencia, lo que significa que los niveles de 3 y 4 en educación profesional están indicados, algo que está relacionado con la educación regular. Las regulaciones vigentes, las leyes sobre educación profesional para estudiantes con NE pretenden seguir las reglas de la educación regular; sin embargo, teniendo en cuenta el proceso cognitivo y las habilidades de los estudiantes con NE, se indican los niveles de EQF en caso de aprendizaje profesional para estudiantes con NE como nivel 1 y 2 en los informes de los socios.

Esta es la razón por la que los socios decidieron centrarse en los niveles de EQF de 1 a 3 para diseñar su ruta de formación, que se explicará en detalle más adelante en este informe.

c. Descripción de las normas existentes en los países socios con respecto a la educación profesional para personas con discapacidades

En todos los países socios hay evidencia de la regulación de la educación profesional para personas con discapacidades en el campo del arte culinario o los servicios de hotel. Esos reglamentos se aplican, por ejemplo, a nivel nacional a través de leyes. Por ejemplo, en Alemania, los documentos correspondientes son el "Rahmenregelung für Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG / § 42m HwO Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 17. Dezember 2009 (geändert am 15. Dezember 2010)" ¹¹ que comprende un reglamento marco para los reglamentos de formación para personas con discapacidad en consonancia con otras leyes). En Letonia, la Ley de Educación Profesional, la Ley de Servicios Sociales y Asistencia Social describe normas específicas con respecto a la educación de la FP para NE. El Gobierno español publicó el Real Decreto Legislativo 1/2013 de 29 de noviembre

¹⁰ Se puede encontrar información detallada sobre cada una de las profesiones y las habilidades, conocimientos y competencias correspondientes en los informes de cada país (consulte el anexo).

¹¹ El documento completo está disponible aquí: <https://www.bibb.de/dokumente/pdf/HA136.pdf>



por el que se aprueba el texto consolidado de la Ley General sobre los derechos de las personas con discapacidad y su inclusión social¹². Ampliando estas normativas, también hay varios enfoques adicionales que apoyan la FP con los estudiantes con NE. A través de un apoyo sistemático y pedagógico a los estudiantes basado en los objetivos personales y sus habilidades, y se promueven acuerdos especiales para la enseñanza y el estudio de la adquisición de habilidades y competencias. En Italia, por ejemplo, hay, en lugar de documentos nacionales, algunas iniciativas regionales que se centran en este aspecto (DIRECTRICES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL, mientras que la región del Piamonte, por ejemplo, ha elaborado DIRECTRICES PARA LA FORMACIÓN DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD).

d. Descripción de las habilidades y competencias necesarias para la cualificación según los documentos oficiales

El análisis de los informes de los socios reveló que en cada país hay un enfoque en las habilidades y competencias relacionadas con la cualificación que son aplicables o están diseñadas para las personas con discapacidades.

En Alemania no solo se requieren habilidades y competencias, sino también algunas condiciones previas como una buena condición física (ya que muchas actividades se realizan de pie y caminando), enfoque de servicio y contacto, o habilidades manuales (por ejemplo, para picar ingredientes).¹³

Los estudiantes aprenden, por ejemplo:

- Cómo servir comidas y bebidas y prepararse para ciertos trabajos.
- Cómo preparar comidas y bebidas sencillas.
- Cómo almacenar adecuadamente los productos y controlar las existencias.
- Qué normas de higiene deben respetarse en la industria de la hostelería.
- Cómo decorar habitaciones y mesas para diferentes ocasiones.
- Cómo limpiar y mantener las habitaciones y sus muebles.

Como ya se mencionó anteriormente, en Finlandia se centran en las siguientes tres profesiones: camarero/camarera, recepcionista de hotel y cocinero. Para cada una de ellas se describe individualmente el perfil de las habilidades y competencias:

Perfil de habilidades y competencias: camarero/camarera

Composición de la cualificación:

¹² El documento completo está disponible aquí:

http://www.gariques.com/sites/default/files/docs/Labour-Updates-14-2013_1.pdf

¹³ Para obtener más información, consulte estos documentos: <https://www.bibb.de/veroeffentlichungen/de/bwp/show/6180>;
https://www.bildung-mv.de/export/sites/bildungsserver/downloads/160823_RP_Fachpraktiker_Gastgewerbe.pdf



Las unidades de formación profesional son obligatorias y opcionales. Las unidades obligatorias del área de competencia en servicios de atención al cliente están trabajando en servicios de hoteles y restaurantes, servicio de atención al cliente y ventas, así como en el servicio de comidas y bebidas. Entre las unidades opcionales, se incluyen, por ejemplo, ventas y servicio de bebidas, servicios de cafetería, servicios de comida rápida, servicios de conferencias, catering para ocasiones especiales, así como servicios de catering para barcos.

Perfil de habilidades y competencias: recepcionista de hotel.

Composición de la cualificación:

Las unidades de formación profesional son obligatorias y opcionales. Las unidades obligatorias del área de competencia en servicios hoteleros trabajan en servicios de preparación de comidas y hoteles, servicios de atención al cliente y ventas, así como en servicios de atención al cliente en la recepción de un hotel. Entre las unidades opcionales, se incluyen, por ejemplo, actividades de reserva de hotel, servicios de cafetería, servicios de conferencias, catering para ocasiones especiales, así como servicios de catering en barcos.

Perfil de aptitudes y competencias: cocinero/cocinera

Composición de la cualificación:

Las unidades de formación profesional son obligatorias y opcionales. Las unidades obligatorias del área de competencia en el servicio de comidas son los servicios de hostelería y restauración, la preparación de comidas y la preparación de platos. Entre las unidades opcionales se incluyen, por ejemplo, la preparación de platos a la carta, la preparación de banquetes de catering y banquetes, las funciones de cocina de servicio y distribución, la producción de alimentos en una cocina institucional, servicios de comida rápida, servicios de cafetería y servicios de catering en barcos.

Mientras que en Alemania y Finlandia las habilidades y competencias se describen en forma de servicios específicos que las personas con NE pueden ofrecer o llevar a cabo al final, la situación es ligeramente diferente en Italia, donde las habilidades y competencias se describen como actividades y habilidades del proceso de trabajo.

Procedimientos de trabajo:

- Fabricación de un producto (FaL);
- Realización de operaciones funcionales (FaL);
- Interacción con personas y roles (FaL);
- Aplicación de normas de salud y seguridad en el contexto laboral (FaL).

Los documentos adicionales proporcionados por el socio italiano revelaron también qué tareas están cubiertas; por ejemplo, servir alimentos y bebidas, preparación para ciertos trabajos, preparación de comidas y bebidas sencillas, almacenamiento de productos,



decoración de salones y mesas, limpieza y mantenimiento de locales, aplicación y cumplimiento de las normas de salud, etc.

En Letonia, la descripción del perfil con habilidades y competencias de la profesión de asistente de cocina se centra en la presentación de habilidades comunes, habilidades específicas en la profesión y habilidades/capacidades generales. Las habilidades comunes pueden ser, por ejemplo, las siguientes: organizar el lugar de trabajo, respetar las normas de trabajo y la higiene personal, cumplir con las normas de seguridad y protección laboral. Las habilidades específicas de la profesión de asistente de cocinero se refieren a la preparación de productos semiacabados, la preparación de salsas básicas, ensaladas, bocadillos, platos dulces, bebidas o la tarjeta de alimentos, etc. Las habilidades/capacidades generales son las habilidades de comunicación, trabajar en equipo, trabajar bajo la supervisión del cocinero y las habilidades de presentación personal.¹⁴

En España, la descripción de la cualificación de panadería y pastelería, vivienda y lavandería, cocina y restauración se centra en la presentación de las habilidades prácticas y competencias relevantes para llevar a cabo estos trabajos. Para obtener la cualificación de panadería y pastelería, es necesario ser consciente de los procesos básicos en este campo, tener conocimiento de las prácticas de servicio de atención al cliente y disponer de habilidades comunicativas. Dentro de la cualificación de Vivienda y Lavandería, los estudiantes aprenden cómo preparar habitaciones, seleccionar y recolectar materiales textiles, realizar actividades de lavado y planchado de ropa, entre otras similares. Competencias específicas para una cualificación de cocina y restauración: el alumno debe poder realizar operaciones básicas relacionadas con la recepción, almacenamiento y distribución de materiales, ejecutar procesos de empaquetado o conservación, así como realizar operaciones previas y posteriores al servicio.

e. Introducción y diseño de los resultados de aprendizaje en las cualificaciones existentes.

La situación de tener una descripción de los resultados de aprendizaje es diferente de un país a otro. En algunos países, las habilidades y competencias se describen solo en parte en LO, como en Alemania. En este país, la cualificación no se describe completamente en los resultados de aprendizaje. El marco de la enseñanza describe los campos de la enseñanza y los conocimientos y habilidades adquiridos. El Ministerio de Educación, Ciencia y Cultura de Mecklemburgo-Pomerania Occidental preparó un borrador del plan marco para la cualificación

Especialista en el servicio de hostelería ("Fachpraktiker im Gastgewerbe")¹⁵ diseñado en resultados de aprendizaje. Los campos de aprendizaje/enseñanza definidos se describen

¹⁴ Más información aquí: <http://visc.gov.lv/profizglitiba/dokumenti/standarti/ps0033.pdf>

¹⁵ El plan marco para esta profesión específica está disponible aquí: https://www.bildung-mv.de/export/sites/bildungserver/downloads/160823_RP_Fachpraktiker_Gastgewerbe.pdf



en el contexto de conocimientos, habilidades y competencias. Se pueden encontrar algunos ejemplos específicos en el informe nacional alemán del anexo de este documento.

En otros países, no hay ningún LO. Por ejemplo, en Italia. En Italia, el sistema regional en Piamonte acepta la descripción de los resultados de aprendizaje si es necesario que los créditos ECVET sean reconocidos, pero las cualificaciones no están diseñadas siguiendo estas pautas. Por el momento, no hay un diseño de resultados de aprendizaje para la cualificación de "Formación laboral" (FaL).

En Letonia y España la situación es similar. No hay una descripción oficial de los resultados del aprendizaje, pero las cualificaciones están bien descritas en operaciones prácticas, lo que permite transferirlas a los resultados del aprendizaje. En Letonia, todos los estándares y cualificaciones profesionales se realizan de acuerdo con las necesidades de las profesiones para el mercado laboral, teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje; sin embargo, no hay estándares específicos para las personas con NE.

En España, la descripción de las cualificaciones de panadería y pastelería, vivienda y lavandería, cocina y restauración incluye la descripción en el contexto de las operaciones prácticas que pueden contribuir a la definición de los resultados de aprendizaje para las áreas específicas de trabajo.

Sin embargo, también hay países donde la cualificación se describe en los resultados de aprendizaje. Este es el caso en Finlandia. El informe Finish, que se puede encontrar en el anexo de este documento, presenta la descripción resumida de las habilidades y competencias en el contexto de los resultados de aprendizaje para tres profesiones: camarero/camarera, recepcionista de hotel y cocinera.

Las descripciones de los resultados de aprendizaje proporcionados por la organización socia son la base para establecer los resultados de aprendizaje de la ruta de formación para las personas con NE en nuestro proyecto.

f. Descripción del programa de formación para la cualificación (duración, metodología, número de horas teóricas y prácticas, etc.).

Los programas de formación para las cualificaciones especificadas anteriormente difieren en lo que se refiere a duración, la metodología, la división de las horas teóricas y prácticas.

Por ejemplo, el programa de formación del Título Básico Profesional Español de Panadería y Pastelería incluye 2.000 horas; 240 horas se realizan en el centro de trabajo, la formación dura 2 años, y se ofrece una ligera adaptación de la formación en el caso de los estudiantes con NE. Además de los temas relacionados con el contenido, se pone énfasis en las habilidades de comunicación y los idiomas extranjeros. También en Alemania, los programas de formación se diseñan generalmente para 2 o 3 años y se llevan a cabo de acuerdo con la normativa del sistema dual de formación, lo que significa que la parte práctica se realiza en la empresa o en un centro de formación especial que proporciona formación profesional para estudiantes con NE.



En Letonia, al igual que en España, los programas de formación profesional que se ofrecen en una educación regular se adaptan a las necesidades y habilidades de los estudiantes con NE. Por ejemplo, hay una muestra del programa en servicios de catering "Asistente de cocinero", código profesional 2281102, primer nivel de cualificación profesional, estudios de dos años después de la escuela primaria, y el estudiante obtiene el certificado de formación profesional básica. Algunos colegios de Letonia lo ofrecen para estudiantes con necesidades especiales. El plan de estudios de este programa está adaptado a estudiantes con NE en la Escuela Secundaria Profesional de Integración Social Jūrmala. La duración de este programa es de un año. El número de lecciones teóricas y prácticas es de 748 a 216 y el número de lecciones prácticas de la cualificación es de 420. En Letonia, actualmente hay varios proyectos implementados, por ejemplo, del Fondo Social Europeo para apoyar la formación profesional y la integración en el mercado laboral de los estudiantes con NE.¹⁶

En comparación, el programa de formación de Italia (región de Piemonte) es mucho más corto: dura 600 horas, con 50 horas teóricas, 250 horas prácticas y 300 prácticas en empresa. Aquí, el aprendizaje experiencial y el "aprender haciendo" juegan un papel importante en el proceso de aprendizaje.

Además, el programa de formación, en lo que se refiere a duración, metodología y estructura difiere de otros programas de formación en los países socios. En primer lugar, se presta especial atención al logro de competencias profesionales y competencias generales; por ejemplo, competencias en lengua materna, lengua extranjera, habilidades matemáticas, etc. El programa de formación no está vinculado a la cantidad específica de horas, sino al desarrollo de habilidades y competencias.

Sin embargo, durante el análisis de los informes de los socios, se decidió mapear las mismas áreas/unidades comunes para todos los países socios como base para la creación de una nueva ruta de formación dedicado a la adquisición de habilidades y competencias.

Para aclarar la diferencia entre habilidades y competencias, el informe se refiere a la definición oficial en los documentos relacionados con ECVET y EQF, mientras que se describen a continuación:

Habilidad/es¹⁷	La habilidad de aplicar el conocimiento y utilizarlo para completar tareas y resolver problemas.
	La capacidad mostrada para utilizar los conocimientos, las habilidades y las destrezas personales, sociales y/o

¹⁶ Información del informe de Letonia.

¹⁷ Comisión Europea, Sistema Europeo de Créditos para la Educación y Formación Profesional (ECVET, por sus siglas en inglés). Conozca mejor ECVET. Preguntas y respuestas, noviembre 2009



Competencia/s¹⁸	metodológicas en situaciones de trabajo o estudio y en el desarrollo profesional o personal.
-----------------------------------	--

Las áreas comunes están relacionadas con los procesos de comunicación, cooperación en equipo y en el entorno de trabajo, trabajo en la cocina, sirviendo y recomendando comidas y bebidas, incluida la preparación del restaurante, áreas de bar, trabajo en el almacén, trabajo en los servicios de limpieza (vivienda y lavandería), trabajo en la gestión de mercancías. Por lo tanto, se decidió clasificar/organizar la descripción de conocimientos, habilidades y destrezas en torno a esas áreas de trabajo como unidades de aprendizaje.

3. La ruta de Pacetraining para NE en el contexto de los resultados de aprendizaje

Ruta de formación: Mapeo de conocimientos, habilidades/destrezas.

La descripción de los conocimientos, habilidades y destrezas se basa en los informes recibidos de los socios, y en función de ellos se desarrollarán tres vías de formación diferentes para las distintas profesiones.

Al diseñar las unidades se tuvieron en cuenta los siguientes aspectos:

- La descripción de las cualificaciones según el Marco Europeo de Cualificaciones (EQF, por sus siglas en inglés) está disponible en los informes de los socios. Según los informes de los socios de Alemania, Finlandia y Letonia, la calificación se basa en el nivel 3 o 4 del EQF. En Italia se basa en el nivel 1 o 2. Los niveles 3 y 4 del EQF implican cierto grado de independencia y autogestión (por ejemplo, el nivel 3 requiere la capacidad de resolver problemas utilizando reglas y herramientas simples). Como en muchos países la formación en NE se incluye en los planes de estudios nacionales generales, sería más apropiado basar la ruta de formación para NE al menos en el nivel 3. Esto también ofrece la oportunidad de realizar cualificaciones al realizar evaluaciones de conocimientos, habilidades y destrezas.

La clasificación en la evaluación se puede estructurar de la siguiente manera: el nivel 3 se referiría a los resultados de aprendizaje específicos y, cuando una persona no pueda alcanzar este objetivo, es posible descender la clasificación al nivel 2 o 1. Las personas

¹⁸ Comisión Europea, Sistema Europeo de Créditos para la Educación y Formación Profesional (ECVET, por sus siglas en inglés). Conozca mejor ECVET. Preguntas y respuestas, noviembre 2009



con NE suelen trabajar bajo supervisión y en un contexto estructurado, porque, con frecuencia, tienen problemas cuando trabajan de manera autónoma. Esto se refiere al Nivel 1 del EQF y significa que una persona solo puede realizar tareas simples, y en el contexto de responsabilidad y autonomía todas las tareas se llevan a cabo bajo supervisión directa en un contexto estructurado. En el nivel 2, la persona es capaz de resolver problemas rutinarios utilizando reglas y herramientas simples y, en el contexto de la responsabilidad y la autonomía, todavía trabaja bajo supervisión con cierta autonomía. Sin embargo, como se indica en el informe, las rutas de formación profesional para las profesiones del campo de los servicios de hotel y arte culinario tienen como objetivo el nivel 3 o 4 de EQF, el objetivo de la nueva ruta de formación sería seguir la misma dirección e ir en consonancia con eso.

Con el fin de estructurar la ruta de formación común para las personas con NE, se decidió centrarse más en estos niveles del EQF. Para elaborar una ruta de formación, se deben tener en cuenta los niveles adecuados de EQF, así como la duración de la fase de dirección, como se propone en el formulario de solicitud (300 horas máximo o 30 días). En cuanto al nivel de EQF se ha aplicado el siguiente principio:

- Descripción de los principales campos de trabajo para la cualificación. En todos los informes de los socios aparecieron los siguientes campos de trabajo: trabajar en la cocina, servir y recomendar alimentos y bebidas, incluida la preparación del restaurante, áreas de bar, trabajar en el almacenaje, trabajar en los servicios económicos (vivienda y lavandería), trabajar en la gestión de mercancías. Por lo tanto, se decidió clasificar/organizar la descripción de conocimientos, habilidades y destrezas en torno a esas áreas de trabajo como unidades de aprendizaje.
- Descripción de conocimientos, habilidades y destrezas de acuerdo con los procesos de trabajo para cada área de trabajo: fabricar un producto, realizar operaciones funcionales, interactuar con personas y roles, aplicar normas de salud y seguridad en el contexto laboral. Además, al diseñar la ruta de formación, los socios también intentaron centrarse en los siguientes aspectos de las competencias que son aplicables a las tres rutas de formación:

Competencias profesionales:

Parte de esta competencia es la competencia de acción, que se refiere a la capacidad de un individuo para realizar posibles acciones bajo supervisión en el sector del arte culinario.

La competencia profesional también significa que una persona está preparada y es capaz de resolver tareas y problemas sencillos basados en conocimientos y habilidades básicas de una manera metódica, apropiada, orientada a objetivos, bajo orientación, y evaluar los resultados con la ayuda de otras personas.



Habilidades sociales:

Las habilidades sociales se pueden expresar con tres competencias diferentes. En primer lugar, la autocompetencia significa que una persona puede cumplir con los requisitos cuando recibe instrucciones y pautas exactas. También se refiere a tener precauciones apropiadas con respecto a la familia, la profesión y la vida pública, para reflexionar y evaluarlas en cierta medida y desarrollar nuevos talentos. Una persona que tiene esta competencia también tiene destrezas importantes, confianza en sí misma hasta cierto punto, es fiable y tiene sentido de la responsabilidad y del deber. El desarrollo de valores reflexivos y un vínculo autodeterminado con esos valores también es parte de esto.

La otra parte de las habilidades sociales consiste en la competencia social, que significa que una persona es capaz de vivir y diseñar relaciones sociales, de comunicarse con los demás de una manera comprensible y apropiada. También se presta especial atención al desarrollo de la responsabilidad social y la solidaridad hasta cierto punto. La última competencia que se conecta con habilidades sociales es la competencia de comunicación. Se refiere a poder entender y participar en situaciones comunicativas. También significa percibir y comprender lo que uno mismo y el compañero desean expresar mientras se comunican.

Competencias transversales:

Estas habilidades se pueden describir con dos competencias. La primera es la competencia metódica, que significa que una persona está preparada y es capaz de abordar y procesar tareas y problemas centrándose en los objetivos y bajo supervisión. La otra parte importante de las habilidades transversales es la competencia de aprendizaje. Significa que una persona está preparada y es capaz de comprender y evaluar información sobre temas y contexto, bajo orientación y de forma conjunta. Además, la persona que tiene esta competencia está preparada para aplicar técnicas y estructuras de aprendizaje que fueron desarrolladas por otros, bajo supervisión.

Las habilidades relacionadas con los Principios generales de la UE (Reglamento de la UE n.º 1303/2013, párrafo II, art. 7¹⁹, art. 8, sobre principios generales) tampoco deben descuidarse al diseñar la ruta de aprendizaje:

- Promoción de la igualdad entre hombres y mujeres y no discriminación
- Desarrollo sostenible
- Normas de seguridad en el contexto laboral.
- Normas de higiene alimentaria (HACCP).

También son una parte integral de las unidades de aprendizaje.

Además, a fin de desarrollar la ruta de formación aplicable a los estudiantes con NE, se tuvieron en cuenta las recomendaciones y comentarios del informe científico²⁰

¹⁹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32013R1303>

²⁰ El informe se encuentra en el anexo 5 de este documento



elaborado por el profesor Vitiello de la Universidad de Turín. Una de las recomendaciones está relacionada con el funcionamiento cognitivo. El profesor Vitiello señala que uno de los factores limitantes más importantes es el nivel de funcionamiento intelectual, muchos de los conocimientos, habilidades y capacidades descritos que se resumen en resultados de aprendizaje específicos "pueden ser adquiridos por personas con discapacidad intelectual leve, pero muy pocos, si es que los hay, por personas con discapacidad intelectual moderada". Por lo tanto, la adecuación y el ajuste de los resultados de aprendizaje durante la formación y la evaluación de las habilidades y destrezas deben tenerse en cuenta para las habilidades cognitivas de los estudiantes con NE; por ejemplo, algunas de las habilidades y destrezas descritas pueden no ser adecuadas para estudiantes con discapacidad intelectual moderada. Por ejemplo, saber cómo trabajar en equipo o cómo operar las máquinas se puede realizar estrictamente bajo supervisión directa con instrucciones claras y repetibles. Otra recomendación se relacionó con las tareas que aplican algunas habilidades y destrezas para resolver problemas específicos o que requieren interacción interpersonal o social; por lo tanto, esas tareas, durante la formación, deben gestionarse adecuadamente y ajustarse a las habilidades de los estudiantes con NE.



Los siguientes resultados de aprendizaje se definen en unidades relacionadas con los campos específicos identificados en la aplicación del proyecto:

- sector de la cocina,
- gestionar el almacén: válido para el sector de la cocina y del servicio,
- sector servicios (lo importante es servir y recomendar comidas y bebidas)
- sector de servicios hoteleros (lo importante son los servicios de limpieza y gestión de mercancías)

Cada unidad de aprendizaje define el resultado de aprendizaje con un enfoque sobre lo que se espera que el alumno sepa, sea capaz de hacer y entender al final de un programa o curso. En la definición de los conocimientos, habilidades y destrezas, se tienen en cuenta los procesos cognitivos de los estudiantes individuales; por ejemplo, cuáles de las tareas se pueden llevar a cabo con autonomía, bajo supervisión con cierta autonomía y con supervisión directa del formador o supervisor. Los conocimientos, habilidades y destrezas definidas corresponden principalmente a los siguientes niveles, según la complejidad de las tareas y trabajos:

- al nivel 3 del EQF: ya que algunas de las tareas realizadas en los sectores específicos se basan en procesos de habilidades cognitivas y prácticas necesarias para realizar tareas y resolver problemas mediante la selección y aplicación de métodos, herramientas, materiales o información básicos. Esto significa que la persona puede asumir la responsabilidad de completar las tareas en el trabajo.

En algunos casos, por ejemplo, cuando la finalización de tareas es más compleja o requiere un nivel de funcionamiento cognitivo dentro del rango normal

- al nivel 2 de EQF: se requieren principalmente habilidades cognitivas y prácticas básicas para llevar a cabo tareas y resolver problemas rutinarios utilizando normas y herramientas simples; las actividades o tareas se realizan bajo supervisión con cierta autonomía



- al nivel 1 de EQF: se requieren habilidades básicas para realizar tareas simples y el trabajo se realiza bajo supervisión directa en un contexto estructurado.²¹

Además, la descripción de los resultados de aprendizaje con conocimientos, habilidades y destrezas en el contexto de las habilidades cognitivas y la finalización de las tareas desde el nivel de autonomía, a través de la supervisión con cierta autonomía y la supervisión directa, pueden respaldar completamente la evaluación de las tareas y destrezas realizadas durante la formación o las tareas de trabajo. Los ULO se dividen por sector: cocina, servicios de restaurante y servicios de hotel; además, se añade una columna adicional que indica el grado de dificultad de cada SKA (**F** = fácil, **M** = grado medio de dificultad, **D** = difícil) para que el emparejamiento de cada SKA con los niveles EQF sea más sencillo.

Correlación entre el nivel de dificultad de las habilidades/destrezas y los estándares establecidos por el Marco Europeo de Cualificaciones.

	Conocimiento <i>En el contexto del EQF, los conocimientos se describen como teóricos o fácticos.</i>	Habilidades <i>En el contexto del EQF, las habilidades se describen como cognitivas (uso del pensamiento lógico, intuitivo y creativo) y prácticas (destreza manual y uso de métodos, materiales, herramientas e instrumentos).</i>	Responsabilidad y autonomía <i>En el contexto de la EQF, la responsabilidad y la autonomía se describen como la capacidad del alumno para aplicar conocimientos y habilidades de forma autónoma y con responsabilidad.</i>
Nivel F (Fácil) Nivel 1	Conocimientos generales básicos	Capacidades básicas necesarias para efectuar tareas simples	Trabajo o estudio bajo supervisión directa en un contexto estructurado
Nivel M (Medio)	Conocimientos fácticos básicos en un campo de trabajo o estudio	Habilidades cognitivas y prácticas básicas requeridas para usar	Trabajo o estudio bajo supervisión con cierto grado de autonomía

²¹ Descriptors defining levels in the European Qualifications Framework (EQF): <https://ec.europa.eu/ploteus/en/content/descriptors-page>



<p>Nivel 2</p>		<p>información relevante para llevar a cabo tareas y resolver problemas rutinarios usando reglas y herramientas simples</p>	
<p>Nivel D (Difícil) Nivel 3</p>	<p>Conocimiento de hechos, principios, procesos y conceptos generales en un campo de trabajo o estudio.</p>	<p>Una gama de habilidades cognitivas y prácticas necesarias para realizar tareas y resolver problemas mediante la selección y aplicación de métodos básicos, herramientas, materiales e información.</p>	<p>Asumir la responsabilidad de completar las tareas en el trabajo o estudio, adaptar el comportamiento propio a las circunstancias para resolver problemas.</p>
<p>Nivel D (Difícil) Nivel 4</p>	<p>Conocimiento factual y teórico en contextos amplios dentro de un campo de trabajo o estudio</p>	<p>Una gama de habilidades cognitivas y prácticas necesarias para generar soluciones a problemas específicos en un campo de trabajo o estudio</p>	<p>Poner en práctica la autogestión según las pautas de trabajo o contextos de estudio que generalmente son predecibles, pero están sujetos a cambios, supervisar el trabajo rutinario de los demás, asumir cierta responsabilidad en la evaluación y mejora de las actividades de trabajo o estudio.</p>



COCINA: UNIDAD DE APRENDIZAJE N°. 1

Título de la unidad de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Conocimiento	Habilidades/Destrezas:	Nivel
LO1: TRABAJAR EN LA COCINA	La persona es capaz de realizar tareas de preparación y aplicar métodos de cocina cuando prepara, cocina y sirve platos sencillos según las recetas.	Conocer los diferentes tipos de materias primas y su uso.	La persona es capaz de diferenciar las materias primas según los criterios sensoriales y nutricionales-psicológicos y seleccionarlas según el uso previsto.	E
		Conocer los procedimientos de preparación y los métodos de cocina.	La persona es capaz de preparar platos sencillos según las recetas y bajo supervisión.	M
		Tener conocimiento de las condiciones de funcionamiento al trabajar con los equipos.	La persona es capaz de operar con equipos de cocina, incluidos pequeños electrodomésticos.	M
		Comprender cómo funcionan las tareas de cocina simples y conocer las circunstancias necesarias para conservar los productos.	La persona es capaz de terminar y presentar tareas de cocina sencillas de acuerdo con la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación.	D
		Conocer los procedimientos de trabajo en la cocina.	La persona es capaz de trabajar bajo control de cocinero.	E
		Conocer las técnicas básicas de relación y comunicación en el contexto laboral.	La persona es capaz de identificar y aplicar formularios de comunicación básicos en el contexto de trabajo.	E



	La persona es capaz de planificar y organizar el trabajo en la cocina.	Conocer los procedimientos de limpieza y desinfección.	La persona es capaz de limpiar y desinfectar herramientas, equipos e instalaciones, evaluando el efecto en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	E
		Ser consciente de los beneficios de un lugar de trabajo limpio y saber qué se puede preparar de antemano	La persona es capaz de preparar el lugar de trabajo, preparar los recursos necesarios y lavar materiales, utensilios, herramientas y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones higiénico-sanitarias óptimas.	M
		Conocer las normas de prevención de accidentes y seguridad.	La persona puede organizar su lugar de trabajo de acuerdo con las normas de seguridad y puede aplicar reglas de trabajo e higiene personal para realizar el tratamiento previo de las materias primas, bajo supervisión, pero con cierta autonomía.	M
		Entender la importancia de la protección del medio ambiente.	La persona es capaz de actuar de forma sostenible en la preparación de los platos.	D



COCINA: UNIDAD DE APRENDIZAJE N°. 2

Título de la unidad de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Conocimiento	Habilidades/Destrezas:	Nivel
LO2: TRABAJAR EN LA COCINA-ALMACÉN	La persona es capaz de examinar las mercancías, en lo que se refiere a peso, cantidad y daño visible, y controlar los pedidos y los albaranes de entrega, además de comprender la necesidad de controlar los niveles de inventario	Respetar los términos de venta y almacenamiento de productos y productos semiacabados teniendo en cuenta los requisitos y condiciones de almacenamiento de las mercancías (etiquetas de los alimentos, vida útil de almacenamiento, primero en entrar-primero en salir)	Puede examinar las mercancías según el peso, la cantidad, la vida útil de almacenamiento y los daños visibles, así como controlar los albaranes de entrega.	M
		Comprender la necesidad de controlar los inventarios teniendo en cuenta el peso, la cantidad, la calidad, la vida útil de almacenamiento y la etiqueta de los alimentos.	La persona es capaz de controlar los inventarios de manera regular y de una manera apropiada bajo supervisión considerando el peso, la cantidad, la calidad y la vida de almacenamiento	M
		Comprender por qué es necesario tratar y almacenar documentos de manera organizada	La persona es capaz de gestionar documentos de manera responsable y organizar su almacenamiento de acuerdo con las instrucciones y la supervisión.	D
		Conocer las normativas de protección de datos.	Capaz de aplicar el reglamento de protección de datos; por ejemplo, no publica ni utiliza mal los datos personales.	D
		Conocer las tareas principales de almacenamiento para instituciones culinarias y describir flujos de trabajo.	La persona puede ordenar y almacenar productos según los requisitos de almacenamiento (primero en entrar-primero en salir, peso, volumen, valor del dinero) y bajo	E



	La persona sabe cómo almacenar bienes y puede almacenarlos correctamente.		supervisión	
		Conocer el contenido básico de los contratos de venta e identificar los problemas que haya.	La persona puede encargarse de contratos de venta simples y reaccionar ante problemas que surjan de una manera profesional positiva y con supervisión	M
		Conocer los instrumentos de comunicación utilizados en un almacén.	La persona puede usar instrumentos de comunicación.	M
			La persona es capaz de reaccionar de manera adecuada a los problemas con los contratos de venta.	D



SERVICIOS DE RESTAURANTE: UNIDAD DE APRENDIZAJE N°. 1

Título de la unidad de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Conocimiento	Habilidades/Destrezas:	Nivel
LO1: SERVICIO Y RECOMENDACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	La persona puede realizar tareas de preparación y aplicar técnicas/ formas de servicio de comidas y bebidas en el restaurante y en el bufé.	Conocer los equipos de trabajo, formas y métodos de servir alimentos y bebidas más importantes	La persona es capaz de servir platos sencillos según las recetas	E
			La persona es capaz de preparar equipos, herramientas y artículos para el hogar desde el área del restaurante y el área de la barra, para identificar y relacionar sus aplicaciones y/o operaciones básicas bajo control y supervisión.	E
		Conocer los diferentes tipos de bebidas (bebidas de infusión y bebidas mixtas).	La persona es capaz de preparar bebidas de infusión y bebidas simples mezcladas.	E
		Saber poner y decorar la mesa.	La persona es capaz de preparar manteles y decorar las mesas bajo supervisión y con cierta autonomía.	M
		Entender diferentes maneras de servir/técnicas para servir alimentos y bebidas.	La persona es capaz de aplicar diferentes maneras de servir comidas y bebidas de manera correcta y apropiada	M
		Conocer las diferentes temperaturas a las que se sirven las bebidas.	La persona es capaz de controlar las diferentes temperaturas a las que se sirven las bebidas.	M
		Describir tareas planificadas en el restaurante y en el buffet.	La persona puede realizar las tareas planificadas en el restaurante y preparar o reponer el buffet de acuerdo con las instrucciones recibidas y las pautas.	D



	<p>La persona es capaz de planificar y organizar el trabajo en el restaurante y en el buffet</p>	<p>Saber qué son las operaciones post-servicio</p>	<p>La persona es capaz de realizar operaciones posteriores al servicio, identificar y aplicar los procedimientos y técnicas básicos, después del desarrollo de los diferentes tipos de servicios, bajo supervisión, pero con cierta autonomía.</p>	<p>D</p>
		<p>Comprender la importancia de llevar a cabo el trabajo de manera responsable y adecuada.</p>	<p>La persona es capaz de planificar y evaluar su propio trabajo, asumir la responsabilidad de sus propias tareas.</p>	<p>D</p>

SERVICIOS DE RESTAURANTE: UNIDAD DE APRENDIZAJE N.º 2

Título de la unidad de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Conocimiento	Habilidades/Destrezas:	Nivel	
LO1: SERVICIO Y RECOMENDACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	La persona es capaz de planificar y organizar el trabajo en el restaurante y en el buffet	Saber cómo planificar y evaluar su propio trabajo, conocer responsabilidades propias en el contexto de trabajar en equipo	La persona es capaz de planificar las tareas y actividades, y evaluar el trabajo propio en el contexto de trabajar en equipo	D	
		Conocer las normativas legales del restaurante.	La persona es capaz de cumplir con la normativa legal del restaurante.	D	
	La persona puede realizar ventas simples y puede presentar ofertas simples de alimentos y bebidas.	Conocer la función del anfitrión: apariencia personal y comportamiento, conversaciones con los invitados, presentación de alimentos/bebidas.	La persona puede llevar a cabo charlas orientadas a los invitados, aceptar quejas y remitirlas a un supervisor	M	
		Tener conocimientos del producto (por ejemplo, sobre bebidas)	La persona es capaz de realizar charlas de venta simples basadas en un menú de bebidas mientras toma en consideración aspectos sensoriales y relacionados con los ingredientes	M	
		Conocer diferentes métodos de pago y generar facturas de invitados. Comprender cálculos y fijar precios de forma sencilla		La persona es capaz de manejar diferentes métodos de pago, calcular facturas simples y emitir facturas correctamente calculadas, bajo supervisión, pero con cierta autonomía.	D



		Tener conocimientos básicos sobre los productos ofrecidos, especialmente sobre aspectos sensoriales y relacionados con la nutrición.	La persona es capaz de seleccionar alimentos y bebidas en función de aspectos relacionados con la nutrición y aspectos sensoriales de acuerdo con las especificaciones y bajo supervisión, con cierta autonomía.	D
	Es consciente de los modos de comunicación y autopresentación, y puede aplicarlos al interactuar con el equipo y los invitados cuando está vendiendo.	Saber presentarse al tratar con invitados o compañeros	Es capaz de poner en práctica habilidades de autopresentación	E
		Saber cómo tratar y hablar con los clientes mientras se toman en cuenta las reglas de comunicación	La persona es capaz de participar en conversaciones de venta simples y aplicar reglas de comunicación	E
		Conocer los diferentes modos de interacción en un equipo y en el contexto de otras culturas.	La persona puede trabajar en equipo e identificar los beneficios de trabajar en equipo	M
		Saber las reglas de comunicación al recomendar y vender (por ejemplo, con respecto a las bebidas)	La persona es capaz de usar términos en idiomas extranjeros mientras vende alimentos	D
	La persona puede asistir y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones hechas por los clientes en el campo de su responsabilidad siguiendo las reglas establecidas			



SERVICIOS DE RESTAURANTE: UNIDAD DE APRENDIZAJE N° 3

Título de la unidad de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Conocimiento	Habilidades/Destrezas:	Nivel
LO2: TRABAJAR EN EL RESTAURANTE-ALMACÉN	La persona es capaz de examinar las mercancías, en lo que se refiere a peso, cantidad y daño visible, y controlar los pedidos y los albaranes de entrega, además de comprender la necesidad de controlar los niveles de inventario	Respetar los términos de venta y almacenamiento de productos y productos semiacabados, considerando productos relacionados con eventos y productos de temporada	La persona es capaz de examinar los productos, incluidos los relacionados con el evento y los productos de temporada según el peso, la cantidad y el daño visible, así como controlar los albaranes de entrega.	M
		Entender la necesidad de controlar los inventarios	La persona es capaz de controlar los inventarios de forma regular y de una manera apropiada y bajo supervisión	M
		Comprender por qué es necesario tratar y almacenar documentos de manera organizada	La persona es capaz de gestionar documentos de manera responsable y organizar su almacenamiento de acuerdo con las especificaciones y la supervisión	D
		Conocer las normativas de protección de datos.	La persona es capaz de aplicar la normativa de protección de datos; por ejemplo, no publica ni utiliza mal los datos personales.	D
	La persona sabe cómo almacenar bienes y puede almacenarlos correctamente	Conocer las principales tareas de almacenamiento en restaurantes y vestirse para buffet, y describir los flujos de trabajo.	La persona es capaz de ordenar y almacenar productos para el restaurante y el buffet en base a una receta y bajo supervisión	E
		Conocer el contenido básico de los contratos de venta e identificar los problemas que haya	La persona puede encargarse de contratos de venta simples y reaccionar ante problemas que surjan de una manera profesional positiva y con supervisión	M



		Conocer los instrumentos de comunicación utilizados en un almacén	La persona puede usar instrumentos de comunicación.	M
			La persona es capaz de reaccionar de manera adecuada a los problemas con los contratos de venta	D



SERVICIOS DE HOTEL: UNIDAD DE APRENDIZAJE N°. 1

Título de la unidad de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Conocimiento	Habilidades/Destrezas:	Nivel
LO1: TRABAJAR EN EL SERVICIO DE LIMPIEZA	La persona es consciente de la importancia del servicio de limpieza para el bienestar de los huéspedes y el éxito de la organización, y puede actuar en consecuencia.	Ser consciente de la importancia de la calidad de los servicios para la satisfacción de los huéspedes y el éxito de la organización.	La persona es capaz de actuar según el aspecto del servicio económico bajo supervisión.	E
		Entender la importancia de la protección del medio ambiente.	La persona es capaz de recolectar selectivamente materiales de desecho o desperdicios bajo condiciones de higiene y seguridad, preservando y protegiendo el medio ambiente y actuando de manera sostenible	E
		Tener conocimiento sobre medidas de prevención de accidentes y normas de seguridad.	La persona es capaz de asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral al realizar actividades laborales, y evitar lesiones personales o incidentes relacionados con el trabajo, bajo supervisión, pero con cierta autonomía.	M
		Conocer las normativas legales pertinentes.	La persona es capaz de cumplir con las normas legales que regulan los servicios de limpieza.	M
	La persona es capaz de planificar flujos de trabajo racionales al limpiar, mantener y decorar las	Tener conocimiento basado en el material y ser consciente de términos específicos relacionados con el campo	La persona es capaz de usar términos técnicos de la forma apropiada.	E
		Conocer los criterios de los diferentes productos de limpieza y cuidado, y	La persona es capaz de seleccionar productos de limpieza y productos de	E



<p>habitaciones de los huéspedes y controlarlos de acuerdo con los criterios definidos</p>	<p>cómo seleccionar los adecuados.</p>	<p>cuidado de acuerdo a criterios económicos y ecológicos, y puede comparar costes</p>	
	<p>Pensar en flujos de trabajo racionales para limpiar, mantener y decorar habitaciones.</p>	<p>La persona es capaz de planificar flujos de trabajo racionales al limpiar, mantener y decorar habitaciones de acuerdo con las especificaciones y bajo supervisión.</p>	M
	<p>Teniendo en cuenta la composición y conservación al seleccionar materiales.</p>	<p>La persona es capaz de seleccionar y recolectar materiales textiles y productos para la limpieza, y organizar la ropa y la ropa de la casa, de acuerdo con las etiquetas de la composición y el modo de conservación.</p>	M
	<p>Conocer los estándares de calidad y accesibilidad universal.</p>	<p>La persona es capaz de cumplir con los estándares de calidad, accesibilidad universal y diseño en todo lo que afecte a la actividad profesional.</p>	D



SERVICIOS DE HOTEL: UNIDAD DE APRENDIZAJE N°. 2

Título de la unidad de aprendizaje	Resultados de aprendizaje	Conocimiento	Habilidades/Destrezas:	Nivel
LO1: TRABAJAR EN EL SERVICIO DE LIMPIEZA	La persona es consciente de los modos de comunicación y puede aplicarlos al interactuar con los clientes.	Conocimiento de los modos de comunicación en diferentes contextos sociales o profesionales, y por diferentes medios, canales.	La persona es capaz de proporcionar a los huéspedes información simple y reenviar las solicitudes de los huéspedes	E
		Conocimiento de términos básicos para comunicarse en situaciones habituales de trabajo.	La persona puede utilizar las reglas de cortesía con los clientes, considerando también la imagen corporativa de la empresa o el lugar de trabajo.	E
			La persona es capaz de comunicarse de manera clara y precisa en diferentes contextos sociales o profesionales y por diferentes medios, canales	M
		Conocer las reglas de cortesía con los clientes, conocer la comunicación en diferentes contextos sociales o profesionales.	La persona puede atender al cliente, demostrando interés y preocupación por resolver satisfactoriamente las necesidades de los clientes	M
		Conocimiento de términos básicos en un idioma extranjero para comunicarse en situaciones de trabajo comunes	Puede comunicarse en situaciones de trabajo comunes, posee recursos lingüísticos básicos en una lengua extranjera.	D
		Conocer objetivos y tareas de gestión de mercancías.	La persona es capaz de cumplir con el inventario simple.	E



LO2: TRABAJAR EN LA GESTIÓN DE MERCANCÍAS	La persona es capaz de realizar tareas sencillas relacionadas con el inventario, pedidos de bienes y transacciones.	Percibir y comprender las propias intenciones y necesidades de los demás	La persona es capaz de entender y configurar situaciones de comunicación en el lugar de trabajo	E
		Saber dónde y qué bienes deben ser ordenados	La persona es capaz de realizar un inventario y ordenar productos, y cuando es necesario, comparar ofertas, bajo supervisión, pero con cierta autonomía	M
		Tener conocimientos básicos de transacciones legales y posibles problemas en los contratos de venta y sus consecuencias	La persona es capaz de actuar responsablemente, con el apoyo del supervisor, cuando hay problemas con los contratos de venta	D
		Conocer los conceptos básicos de las transacciones de pago y comprender los conceptos básicos del procesamiento electrónico de datos	La persona es capaz de entender las transacciones de pago simples y aplicar el procesamiento de datos	D



El objetivo de la formación profesional de las personas con discapacidad es permitirles trabajar bajo supervisión y darles la oportunidad de actuar independientemente cuando sea posible.

Deben considerarse los siguientes principios de enseñanza al trabajar con estudiantes con dificultades de aprendizaje:

- Incorporar consistentemente contenidos de aprendizaje en situaciones profesionales específicas
- Diseñar procesos de aprendizaje de forma menos abstracta y teórica
- Abordar los diferentes sentidos en los contenidos formativos
- Reducir los contenidos de aprendizaje y separarlos en partes más pequeñas
- Diferenciar horizontal y verticalmente en las clases
- Revisar continua e implícitamente y practicar mientras se usa una gama más amplia de ejercicios
- Ayudar en la autoorganización de los procesos de aprendizaje (por ejemplo, ofrecer pasos de planificación, formas de resolver problemas)
- Ayudar a controlar y evaluar los resultados de aprendizaje (soluciones de muestra, marco de análisis, hojas de evaluación)
- Retroalimentación inmediata sobre el éxito del aprendizaje y la corrección inmediata de los errores

En el marco de la implementación de la ruta de formación profesional, se supone que las organizaciones responsables deben realizar modificaciones y suplementos específicos; por ejemplo, con respecto al apoyo individual, la evaluación del rendimiento y el lugar de aprendizaje.

El aprendizaje debe estar relacionado con el trabajo y ser práctico.



ANEXOS



ERASMUS+

COLABORACIÓN ESTRATÉGICA EN EL ÁMBITO DE LA EDUCACIÓN Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL

PROYECTO

PACETRAINING

N. 2017-1-IT01-KA202-006052 CUP G86J17000780006

EVALUACIÓN DEL CURSO DE FORMACIÓN DE SN PACETRAINING

Por el Prof. Benedetto Vitiello
Universidad de Torino



Índice

1. Justificación.....
2. Metodología.....
3. Conclusiones.....



1. JUSTIFICACIÓN

El proyecto Pacetraining tiene como objetivo desarrollar un curso de formación validado que se pueda utilizar para proporcionar a las personas con necesidades especiales que viven en diferentes países de la UE, los conocimientos, habilidades y competencias necesarios para trabajar en el campo del arte culinario y los servicios hoteleros.

El programa se basa en un enfoque de formación de formadores, que es un método especialmente eficiente en la formación profesional. Para validar el curso, los datos se recopilarán sistemáticamente para probar la efectividad del programa en lo que respecta al logro de los objetivos educativos y de formación establecidos.

El curso piloto abordará las siguientes preguntas:

- 1) ¿Cómo de útil es el curso (máximo 300 horas) a la hora de proporcionar a los estudiantes los conocimientos básicos, habilidades y destrezas (SKA, por sus siglas en inglés) necesarios para trabajar en los sectores de servicios hoteleros y culinarios?
- 2) ¿Hay algún SKA en particular que la mayoría de estudiantes no pueda dominar?
- 3) ¿Hay subgrupos de estudiantes, según el tipo de discapacidad, el nivel de función, la edad u otras características individuales para quienes ciertas unidades de enseñanza no funcionan?

2. METODOLOGÍA

Población

Las personas con necesidades especiales que estén interesadas en la formación profesional en el arte culinario y en servicios hoteleros se inscribirán en el curso de formación en Finlandia, Alemania, Italia, Letonia y España. Las muestras estarán bien caracterizadas con respecto a las variables demográficas, los trastornos específicos que causan la discapacidad, el nivel de funcionamiento y la experiencia previa con servicios hoteleros/ arte culinario (con respecto a la formación o el trabajo).

Objetivos educativos

Se realizó una revisión de las cualificaciones específicas requeridas para que las personas con necesidades especiales trabajen en el campo de los servicios de hotelería y arte culinario en cada uno de los países participantes en el estudio (Finlandia, Alemania, Italia, Letonia y España). Aunque existe cierta variabilidad en las normas y regulaciones entre los países, hay un conjunto común de cualificaciones básicas. Estas se han identificado



constituirán los resultados de aprendizaje que se lograrán al final del curso (ver 01 Informe de país, resumen de los informes). Cada uno de estos resultados de aprendizaje se ha asociado con una serie de SKA muy específicas y bien definidas. Las SKA se refieren a tareas prácticas que un operador de servicios de hotel y/o arte culinario debe poder realizar como parte de su trabajo rutinario.

Adecuación de las SKA a las personas con necesidades especiales

La mayoría de las SKA identificadas son objetivos de aprendizaje apropiados para personas con una variedad de discapacidades, que incluyen también el síndrome de Down y el trastorno del espectro autista (TEA). Las personas con síndrome de Down suelen ser sociables y tienen ganas de aprender. Con instrucción y formación adecuadas, pueden llegar a ser competentes en la realización de tareas básicas de manera repetitiva. Del mismo modo, las personas con TEA pueden recibir formación para realizar tareas rutinarias, tanto en el sector de cocina como en el de hoteles. Debido a la tendencia de las personas con TEA a repetir rutinas con gran atención al detalle, se espera que sea posible enseñar con éxito muchas tareas. Sin embargo, también habrá algunas dificultades en la capacidad de pasar de una tarea a otra o de adaptarse a cambios o eventos inesperados. La flexibilidad de las personas con TEA para enfrentarse a los cambios suele ser limitada. Este aspecto debe ser tenido en cuenta en el curso de formación. Con la exposición gradual a la gestión del cambio, estas habilidades pueden ser adquiridas.

Más allá del tipo específico de discapacidad que podrían tener los alumnos, el factor limitante más importante es el nivel de funcionamiento intelectual. Muchos de los KSA pueden ser adquiridos incluso por personas con discapacidad intelectual leve, pero muy pocos, o ninguno, por personas con discapacidad intelectual moderada.

La siguiente es una evaluación de la idoneidad de los KSA individuales que han sido propuestos por cada unidad de aprendizaje:

Unidad de aprendizaje nº. 1: Sector de la cocina

Conocer los procedimientos de preparación y los métodos de cocina.	Apropiado para el síndrome de Down, TEA y otras formas de discapacidad mental con funcionamiento cognitivo en el rango normal o con discapacidad intelectual leve. No es adecuado para personas con discapacidad intelectual moderada.
La persona es capaz de preparar platos sencillos según las recetas y bajo supervisión.	
Ser consciente de los beneficios de un lugar de trabajo limpio y saber qué se puede preparar de antemano	



Prepara el lugar de trabajo, los recursos necesarios y lava los materiales, utensilios, herramientas y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones sanitarias óptimas.	
Comprender cómo funcionan las tareas de cocina simples y conocer las circunstancias necesarias para conservar los productos.	
Finaliza y presenta tareas de cocina sencillas según definición de los productos y protocolos relativos.	
Tener conocimiento de las condiciones de funcionamiento al trabajar con los equipos.	Apropiado para el síndrome de Down, TEA y otras formas de discapacidad mental con funcionamiento cognitivo en el rango normal. Algunas, pero no todas las personas con discapacidad intelectual leve pueden adquirir y aplicar habilidades en el lugar de trabajo. No es adecuado para personas con discapacidad intelectual moderada.
Poder operar con máquinas.	
Tener conocimiento de las habilidades básicas de interacción social y comunicación en el contexto laboral.	Generalmente apropiado. Sin embargo, las personas con TEA tienen diversos grados de déficit en la comunicación social. Por lo tanto, las dificultades deben ser anticipadas en algunos casos. No es adecuado para personas con discapacidad intelectual moderada.
Identificar y aplicar las habilidades comunicativas en el contexto laboral.	
Habilidad para trabajar según las instrucciones del cocinero.	Generalmente, es apropiado para diferentes tipos de discapacidades, a menos que haya un comportamiento opositor, un control de impulsos deficiente o una baja tolerancia a la frustración (que puede ocurrir en algunos casos).

Unidad de aprendizaje nº. 2: Gestión del almacén. Válido para el sector de la cocina y el servicio

Respetar los términos de venta y almacenamiento de productos y productos semiacabados.	Apropiado para el síndrome de Down, TEA y otras formas de discapacidad mental con funcionamiento cognitivo en el rango normal o con discapacidad intelectual
Examina los productos según el peso, la	



cantidad y el daño visible, y controla los albaranes de entrega.	leve. No es adecuado para personas con discapacidad intelectual moderada.
Conocer las tareas principales de almacenamiento para organizaciones culinarias y describir flujos de trabajo.	
Realiza pedidos de productos basados en una receta y bajo supervisión.	
Entender la necesidad de controlar los inventarios.	
Controla los inventarios de forma regular y adecuada, bajo supervisión.	
Comprender por qué es necesario tratar y almacenar documentos de manera organizada.	Apropiado para el síndrome de Down, TEA y otras formas de discapacidad mental con funcionamiento cognitivo en el rango normal. Algunas, pero no todas las personas con discapacidad intelectual leve pueden adquirir y aplicar habilidades en el lugar de trabajo. No es adecuado para personas con discapacidad intelectual moderada.
Se ocupa de los documentos de manera responsable y organiza el almacenamiento de los documentos de acuerdo con las especificaciones y la supervisión.	
Conocer el contenido básico de los contratos de venta e identificar los problemas que haya.	Generalmente apropiado. Sin embargo, las personas con TEA tienen diversos grados de déficit en la comunicación social. Por lo tanto, las dificultades deben ser anticipadas en algunos casos. No es adecuado para personas con discapacidad intelectual moderada.
Se ocupa de contratos de venta simples y reacciona ante los problemas que hay de una manera profesional y positiva.	
Conocer las normativas de protección de datos.	Generalmente, es apropiado para diferentes tipos de discapacidades, a menos que haya un comportamiento opositor, un control de impulsos deficiente o una baja tolerancia a la frustración (que puede ocurrir en algunos casos).
No publica ni utiliza mal los datos personales.	
Conocer los instrumentos de comunicación que se utilizan en un almacén.	Adecuado para personas con diferentes tipos de discapacidad que tienen un nivel de funcionamiento cognitivo dentro del rango normal. Estas KSA pueden ser difíciles de aprender por personas con discapacidad intelectual (y diferentes tipos
Usa instrumentos de comunicación.	



Reacciona de forma adecuada a los problemas con los contratos de venta.	de discapacidad).
---	-------------------

Unidad de aprendizaje nº.1: Sector de servicios de restauración

Conocer los equipos de trabajo, formas y métodos de servir alimentos y bebidas más importantes.	Apropiado para el síndrome de Down, TEA y otras formas de discapacidad mental con funcionamiento cognitivo en el rango normal o con discapacidad intelectual leve. No es adecuado para personas con discapacidad intelectual moderada.
Sirve platos sencillos según las recetas. Prepara equipos, herramientas y artículos domésticos del área del restaurante y del bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o operación, bajo control y con supervisión.	
Saber poner y decorar la mesa.	
Es capaz de preparar la mantelería y decorar mesas con supervisión.	
Describir tareas planificadas en el restaurante y en el buffet.	
El capaz de realizar las tareas planificadas en el restaurante y preparar o reponer el buffet de acuerdo con las especificaciones y pautas.	
Conocer diferentes métodos de pago y generar facturas de invitados. Comprender cálculos y fijar precios de forma sencilla	Adecuado para personas con diferentes tipos de discapacidad que tienen un nivel de funcionamiento cognitivo dentro del rango normal. Estas KSA pueden ser difíciles de aprender por personas con discapacidad intelectual (y diferentes tipos de discapacidad).
Gestiona diferentes métodos de pago y calcula facturas simples. Emite facturas correctamente calculadas.	
Tener conocimientos básicos sobre los productos ofrecidos, especialmente sobre aspectos sensoriales y relacionados con la nutrición.	
Puede seleccionar alimentos y bebidas según aspectos relacionados con la	



<p>nutrición y aspectos sensoriales según las especificaciones y con supervisión.</p>	
<p>Conocer los diferentes tipos de bebidas (infusiones y bebidas mixtas).</p>	
<p>Puede preparar infusiones y bebidas mixtas simples.</p>	
<p>Conocer las normativas legales del restaurante.</p>	
<p>Cumple con la normativa legal del restaurante.</p>	
<p>Sabe qué son las operaciones post-servicio</p>	
<p>Lleva a cabo las operaciones posteriores al servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, después del desarrollo de los diferentes tipos de servicio, con supervisión.</p>	
<p>Saber presentarse al tratar con invitados o compañeros.</p>	<p>Apropiado para el síndrome de Down, TEA y otras formas de discapacidad mental con funcionamiento cognitivo en el rango normal o con discapacidad intelectual leve. No es adecuado para personas con discapacidad intelectual moderada.</p>
<p>Aplica habilidades de autopresentación.</p>	<p>Apropiado para el síndrome de Down, TEA y otras formas de discapacidad mental con funcionamiento cognitivo en el rango normal o con discapacidad intelectual leve. No es adecuado para personas con discapacidad intelectual moderada. Las personas con TEA generalmente tienen un déficit en la reciprocidad social y algunas de las tareas que requieren un contacto interpersonal pueden ser difíciles de aprender para ellas. Sin embargo, dependiendo de la gravedad del TEA, muchos deberían poder aprender tales tareas.</p>
<p>Comprender la importancia de llevar a cabo el trabajo de manera responsable y adecuada</p>	
<p>Planifica y evalúa el trabajo propio, asume la responsabilidad de las tareas propias</p>	
<p>Conocimiento de cómo planificar y evaluar su propio trabajo, conocer sus propias responsabilidades en el contexto del trabajo en equipo. Planifican y evalúan su trabajo, asumen la responsabilidad de sus propias tareas en el contexto del trabajo en equipo.</p>	
<p>Es capaz de planificar las tareas y actividades y evaluar el trabajo propio en el contexto del trabajo en equipo.</p>	
<p>Conocer los diferentes modos de interacción en un equipo y en el contexto de otras culturas.</p>	
<p>Trabaja en equipo e identifica los beneficios de trabajar en equipo.</p>	
<p>Comunicación: saber cómo tratar y hablar con los clientes mientras se toman en</p>	



cuenta las reglas de comunicación.	<p>Adecuado para personas con diferentes tipos de discapacidad que tienen un nivel de funcionamiento cognitivo dentro del rango normal. Estas KSA pueden ser difíciles de aprender por personas con discapacidad intelectual (y diferentes tipos de discapacidad).</p>
Realiza charlas de ventas simples y aplica reglas de comunicación.	
Conocer la función del anfitrión: apariencia personal y comportamiento, conversaciones con los invitados, presentación de alimentos/bebidas.	
Dirige charlas orientadas a los invitados, puede aceptar quejas y las remite a un supervisor.	
Ser consciente de las reglas de comunicación y tener conocimientos relacionados con el producto (por ejemplo, con respecto a las bebidas).	
Utiliza términos basados en un idioma extranjero al vender alimentos.	<p>Adecuado para personas con diferentes tipos de discapacidad que tienen un nivel de funcionamiento cognitivo dentro del rango normal. Estas KSA pueden ser difíciles de aprender por personas con discapacidad intelectual (y diferentes tipos de discapacidad).</p>
Realiza charlas de ventas simples basadas en un menú de bebidas, teniendo en cuenta aspectos relacionados con los ingredientes y aspectos sensoriales.	
Atiende y comunica las posibles sugerencias y reclamaciones hechas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las reglas establecidas.	

Unidad de aprendizaje nº. 1: Sector servicios hoteleros

Ser consciente de la importancia del servicio económico para la satisfacción de los huéspedes y el éxito de la organización.	<p>Adecuado para personas con diferentes tipos de discapacidad que tienen un nivel de funcionamiento cognitivo dentro del rango normal. Estas KSA pueden ser difíciles de aprender por personas con discapacidad intelectual (y diferentes tipos de discapacidad).</p>
Ser capaz de actuar de acuerdo con el aspecto del servicio económico, con supervisión.	<p>Apropiado para el síndrome de Down, TEA y otras formas de discapacidad mental con funcionamiento cognitivo en el rango normal o con discapacidad intelectual leve. No es adecuado para personas con discapacidad intelectual moderada.</p>
Saber medidas de prevención de accidentes y normas de seguridad.	
Asume y cumple con las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral	



al realizar actividades laborales, evitando lesiones personales e incidentes relacionados con el trabajo, con supervisión.		
Entender la importancia de la protección del medio ambiente.		
Recoge selectivamente los materiales de desecho o los desechos en condiciones de higiene y seguridad, preservando y protegiendo el medio ambiente y, en general, actúa de manera sostenible.		
Conocer las normativas legales correspondientes.		
Cumple con la normativa legal en materia de servicio económico.		
Tener conocimiento basado en el material y saber términos específicos relacionados con el área		
Ser capaz de utilizar términos técnicos cuando corresponda.		
Conocer los criterios de los diferentes productos de limpieza y cuidado, y cómo seleccionar los adecuados		
Es capaz de seleccionar productos de limpieza y productos de cuidado de acuerdo a criterios económicos y ecológicos, y puede comparar costes		<p>Adecuado para personas con diferentes tipos de discapacidad que tienen un nivel de funcionamiento cognitivo dentro del rango normal. Estas KSA pueden ser difíciles de aprender por personas con discapacidad intelectual (y diferentes tipos de discapacidad).</p>
Pensar en flujos de trabajo racionales para limpiar, mantener y decorar habitaciones.		
Planifica flujos de trabajo racionales al limpiar, mantener y decorar habitaciones de acuerdo con las especificaciones y con supervisión		
Teniendo en cuenta la composición y conservación al seleccionar materiales.		
Es capaz de seleccionar y recoger materiales textiles y productos para la		



<p>limpieza y colocación de la ropa y ropa de cama, de acuerdo con las etiquetas de composición y conservación.</p>	
<p>Conocer los estándares de calidad y accesibilidad universal.</p>	
<p>Cumple con los estándares de calidad, accesibilidad universal y diseño en todo aquello que afecta a su actividad profesional.</p>	
<p>Conocimientos sobre modos de comunicación en diferentes contextos sociales o profesionales y por diferentes medios, canales.</p>	
<p>Es capaz de proporcionar a los huéspedes información simple y remitir solicitudes de clientes.</p>	<p>Apropiado para el síndrome de Down, TEA y otras formas de discapacidad mental con funcionamiento cognitivo en el rango normal o con discapacidad intelectual leve. No es adecuado para personas con discapacidad intelectual moderada.</p>
<p>Conocer las reglas de cortesía con los clientes, conocer la comunicación en diferentes contextos sociales o profesionales.</p>	
<p>Atiende al cliente, demostrando interés y preocupación por resolver satisfactoriamente sus necesidades.</p>	
<p>Conocimiento de términos básicos en un idioma extranjero para comunicarse en situaciones de trabajo comunes.</p>	<p>Adecuado para personas con diferentes tipos de discapacidad que tienen un nivel de funcionamiento cognitivo dentro del rango normal. Estas KSA pueden ser difíciles de aprender para las personas con diferentes tipos de discapacidad intelectual.</p>
<p>Ser capaz de utilizar las reglas de cortesía en su relación con los clientes, teniendo en cuenta la imagen corporativa de la empresa o lugar de trabajo.</p> <p>Comunicarse de manera clara, precisa y clara en diferentes contextos sociales o profesionales y por diferentes medios, canales.</p> <p>Comunicarse en situaciones habituales de trabajo, recursos lingüísticos básicos en una lengua extranjera.</p>	



Unidad de aprendizaje n.º 2: Sector servicios hoteleros

Conocer objetivos y tareas de gestión de mercancías.	Adecuado para personas con diferentes tipos de discapacidad que tienen un nivel de funcionamiento cognitivo dentro del rango normal. Estas KSA pueden ser difíciles de aprender para las personas con diferentes tipos de discapacidad intelectual.
Gestiona inventario simple.	
Saber dónde y qué productos deben solicitarse.	
Realiza el inventario y realiza pedidos de los productos cuando es necesario, compara las ofertas con supervisión.	
Tener conocimientos básicos de transacciones legales y posibles problemas en los contratos de venta y las consecuencias.	
Ser capaz de actuar de manera responsable cuando surgen problemas con los contratos de venta, con la ayuda del supervisor.	Apropiado para el síndrome de Down, TEA y otras formas de discapacidad mental con funcionamiento cognitivo en el rango normal o con discapacidad intelectual leve. No es adecuado para personas con discapacidad intelectual moderada.
Conocer los conceptos básicos de las transacciones de pago y comprender los conceptos básicos del procesamiento electrónico de datos	
Entiende las transacciones de pago simples y aplica el procesamiento de datos.	
Percibir y comprender las propias intenciones y las necesidades de los demás.	
Capacidad para comprender y configurar situaciones de comunicación en el lugar de trabajo.	



Intervención educativa

La intervención consiste en un curso de formación basado en el currículo de servicios de hotel y arte culinario que se ha desarrollado específicamente para personas con necesidades especiales. 300 horas de formación como máximo.



Medidas de KSAs

Las escalas de calificación se prepararán con cada uno de los KSA que constituyan un elemento que vaya a ser calificado por los profesores como adquirido o no.



Enfoque

El proyecto adoptará un diseño prospectivo, con evaluaciones repetidas, sobre el tema, realizadas antes y después de la formación. Las evaluaciones serán conducidas por al menos dos profesores por estudiante, con el fin de garantizar la fiabilidad y la validez de la calificación.



Análisis de datos

Se aplicarán estadísticas descriptivas a los datos. Una tasa de 80 % o más de estudiantes que hayan adquirido todos los KSA básicos en el inicio del curso se considerará un índice de éxito del curso, en general y en cada uno de los subgrupos de estudiantes.



3. CONCLUSIONES

1) Las premisas básicas del proyecto se han definido claramente en términos de objetivos y resultados educativos. Se ha identificado que los resultados educativos se ajustan a la cualificación requerida en cada país participante. Este enfoque da validez externa a los resultados. Cada resultado educativo se ha vinculado a conocimientos, habilidades y destrezas (KSA, por sus siglas en inglés) específicas que se pueden medir. La intervención educativa (el programa de formación) también se ha desarrollado y manualizado, con módulos específicos para cada unidad de aprendizaje. La duración del programa será de hasta 300 horas en total, lo que puede considerarse adecuado para lograr los objetivos de aprendizaje. Todo esto es bastante directo y positivo.

2) Me parece que aún es necesario especificar o desarrollar:

a) ¿Cuál es el número de participantes en el proyecto piloto, en cada sitio y en el total?
El tamaño de la muestra determina el poder estadístico del estudio porque proporciona una estimación del éxito razonablemente precisa. ¿Habrá al menos 100 estudiantes en total?

b) ¿Se pueden especificar los criterios de admisión específicos (edad, discapacidad, etc.) y los criterios de exclusión (por ejemplo, comportamiento violento, comportamiento de oposición, coeficiente intelectual inferior a 60)?

b) ¿Cuál es la tasa de éxito preestablecida del programa? Por ejemplo: ¿que al menos el 80 % de los estudiantes adquieran todos los KSAs? ¿El 70 %?

c) ¿Cuáles son los principales subgrupos en los que los estudiantes pueden dividirse para ver si hay ciertos subgrupos para los que aprender ciertos KSA es más difícil que otros? Por ejemplo, se pueden crear subgrupos según la edad (¿menor de 18 años, 18-21, 22-25?), discapacidad intelectual (¿ninguna, ¿leve, moderada?), tipo de discapacidad (down, autismo, etc.) o ¿discapacidad física vs. discapacidad mental vs. ambos?

d) las escalas de calificación deben estar preparadas. Los elementos de estas escalas serán los distintos SKAs, cada uno de los cuales será calificado por un evaluador experto, si se adquiere, de manera sí/no. Si es preferible, también podría haber un sistema de puntuación de 3 niveles o más, como

0 = en absoluto

1 = mínimamente,

2 = en buena parte, pero no completamente,

3 = totalmente adquirido.



La granularidad de la puntuación depende del uso esperado y las implicaciones de las puntuaciones parciales. Si existe la intención de administrar la escala varias veces durante el curso para identificar a los KSA que necesitan más formación para cada estudiante, sería necesaria una calificación más detallada. Si el interés principal es simplemente registrar el correcto aprendizaje final de los KSA, será suficiente un sistema de calificación tipo aprobar/suspender. Como mínimo, recomiendo tener una línea base (antes de comenzar el curso) para registrar el punto de inicio, y después una final al acabar el curso. O una línea de base, una intermedia (por ejemplo, 2-3 semanas antes del final) y una final. Sería positivo que más de un evaluador realizara el puntaje final para garantizar la fiabilidad de las puntuaciones.

Prof. Benedetto Vitiello
Universidad de Turín

Turín, 19 de abril de 2018

Las opiniones expresadas son únicamente las del autor y la Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida.