

## MARCO PARA LA CONCEPCIÓN DE UNIDADES DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE

### 1. PROPÓSITO DEL MARCO

El principal objetivo de este marco es proporcionar apoyo sobre cómo diseñar unidades de resultados de aprendizaje como un paso en el proceso de transferir, reconocer y certificar resultados de aprendizaje adquiridos por estudiantes de FP durante su participación en programas europeos de movilidad.

### 2. ENFOQUE METODOLÓGICO

Ya que el término „resultados de aprendizaje“ se encuentra integrado en las políticas europeas de formación y educación, es importante entender la diferencia entre resultados de aprendizaje objetivo (expresados en el marco descriptivo referencia de una cualificación) y resultados de aprendizaje adquiridos (efectivamente conseguidos por el estudiante).

Cedefop (2016) ofrece una descripción comprehensiva entre resultados de aprendizaje objetivo y adquiridos, a través de dos definiciones interrelacionadas:

- (a) Resultados de aprendizaje definidos como „afirmaciones de lo que el/a estudiante sabe, entiende y es capaz de hacer tras completar un proceso de aprendizaje, definido en términos de conocimiento, habilidad y competencia“ – definición proporcionada por la Comisión Europea (*Recommendation of the European Parliament and of the Council of 18 June 2009 on the establishment of a European Credit System for Vocational Education and Training*);
- (b) Resultados de aprendizaje definidos como „un conjunto de conocimiento, habilidades y/o competencias que una persona ha adquirido y/o es capaz de demostrar tras completar un proceso de aprendizaje, sea formal, no-formal o informal“ (Cedefop, 2014a, pp. 164-165).

Según Cedefop (2016), estas definiciones están interconectadas porque la primera definición expresa el resultado de aprendizaje objetivo (resultado deseado) y la segunda definición expresa los resultados de aprendizaje ya adquiridos.

“Los resultados de aprendizaje solo pueden ser identificados siguiendo el proceso de aprendizaje, a través de la evaluación y la demostración del aprendizaje adquirido en la vida real, por ejemplo en el trabajo. La aplicación consistente de resultados de aprendizaje requiere un continuo diálogo entre resultados objetivo y adquiridos, buscando mejorar las expectativas (resultados de aprendizaje objetivo) con los resultados de aprendizaje realmente adquiridos” (Cedefop, 2016).

El diálogo entre el mundo de la educación y el mundo real, y la sociedad en su conjunto, es crucial para una implantación exitosa – y una continua revisión y renovación – del enfoque de resultados de aprendizaje.

Contemplando la diferencia entre resultados de aprendizaje objetivo – resultado de aprendizaje deseado con vista a una actuación exitosa en una profesión en particular – y resultados de aprendizaje adquiridos – resultados de aprendizaje realmente adquiridos tras el proceso de aprendizaje – en el Proyecto EURspace, una unidad de resultados de se compone de una serie de componentes que incluye no solo la descripción del resultado de aprendizaje esperado en términos de **conocimiento, habilidades y competencias**, sino también:

- La relación de esos resultados de aprendizaje esperados con un resultado técnico clave, que expresa las principales tareas que el estudiante debe realizar para poner en evidencia un output específico y observable;
- Los **criterios de evaluación** asociados con cada resultado técnico clave y el respectivo conocimiento, habilidades y competencias de la unidad. Los criterios de evaluación son medibles y observables y proporcionan información cuantitativa y cualitativa sobre la actuación.
- Los **outputs**. Son resultados observables, productos obtenidos o evidencias. Los outputs se asocian directamente con el resultado técnico clave y los criterios de evaluación, siendo el resultado observable de la actuación.

Los componentes de una unidad de resultado de aprendizaje, junto a las herramientas de evaluación, hacen posible comparar los resultados de aprendizaje esperados con los adquiridos y conocer hasta qué punto los resultados de aprendizaje se han conseguido.

Las unidades de resultados de aprendizaje son un componente técnico crucial de ECVET para la viabilidad de la implantación de ECVET. ECVET requiere no solo que las cualificaciones se describan en términos de resultados de aprendizaje, sino también los resultados de aprendizaje deben agruparse en unidades.

En el Proyecto EURspace, una unidad de resultado de aprendizaje se entiende como un componente de una cualificación consistente en un conjunto coherente de conocimiento, habilidades y competencias que pueden evaluarse y validarse con un número asociado de créditos ECVET. Una unidad de resultado de aprendizaje no debe confundirse con una disciplina o módulo de un marco de formación. Una cualificación comprende varias unidades y se compone de un conjunto de unidades. Por ello, un/a estudiante puede conseguir una cualificación acumulando las unidades requeridas, conseguidas en distintos países y distintos contextos (formal y, cuando sea apropiado, no formal e informal), respetando la legislación nacional respecto a la acumulación de unidades y reconocimiento de resultados de aprendizaje.

Una unidad puede ser específica de una única cualificación o común a varias cualificaciones. Los resultados de aprendizaje esperados que definen una unidad, pueden ser conseguidos independientemente de dónde o cómo se hayan obtenido (Recomendación del Parlamento Europeo y el Consejo de 18 de junio de 2009 sobre el establecimiento de un Sistema Europeo de Créditos para la Formación y Educación Profesional).

Las unidades de resultados de aprendizaje deberían describirse respect a las actividades ocupacionales y las tareas técnicas clave. Las unidades de resultados de aprendizaje deberían incluir no solo el conocimiento, habilidades y competencias técnicas y metodológicas, sino también, actitudes y otras competencias sociales, personales y transversales importantes para el perfil profesional.

Debido al hecho de que los resultados de aprendizaje se centran en los resultados conseguidos al completar un proceso de aprendizaje, las condiciones contextuales, los procesos de aprendizaje, metodologías de aprendizaje y recursos no se consideran relevantes para la descripción de unidades de resultados de aprendizaje.

Los componentes de una unidad de resultado de aprendizaje se describen en una forma más comprehensive en la herramienta 4, titulada *marco para la agrupación común de resultados de aprendizaje en unidades*

A continuación siguen algunos ejemplos de unidades de resultados de aprendizaje, elaborados siguiendo la metodología descrita, para algunos de los países del proyecto EURspace que tienen en común un conjunto de resultados técnicos clave, agrupados en unidades de resultados de aprendizaje, en este caso sobre la reparación de sopas.

Tabla 1: Unidad de resultado de aprendizaje “Preparación de sopas” en la cualificación portuguesa de “cocinero/a”

UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE		HORAS	CRÉDITOS
PREPARACIÓN DE SOPAS		25	2,25
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
1. Elaborar planes de trabajo diarios para la preparación de sopas	El alumno/a conoce y entiende: <ul style="list-style-type: none"> <li>La tecnología relacionada con los aparatos y utensilios de cocina;</li> <li>Los procedimientos de producción y organización y el servicio de cocina;</li> <li>La articulación con el servicio de restaurant (reservas, pedidos...)</li> <li>Técnicas de planificación en cocina: producción</li> </ul>	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>Interpretar y analizar documentos relacionados con la organización de cocina y su funcionamiento.</li> <li>Analizar el plan de producción y otras áreas (reservas, pedidos, servicios especiales...);</li> <li>Leer e interpretar hojas de datos en portugués e inglés.</li> <li>Seleccionar y aplicar procedimientos de producción y organización: servicio de cocina.</li> <li>Aplicar técnicas de planificación en cocina.</li> </ul>	El alumno/a: <ul style="list-style-type: none"> <li>Elabora planes de trabajo diarios para la producción de sopas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajando en equipo;</li> <li>- Respetados las normas de seguridad y salud;</li> <li>- Definiendo objetivos y actuando de acuerdo;</li> <li>- Siendo proactivo en la resolución de problemas y previendo eventos.</li> </ul> </li> </ul>
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN <ul style="list-style-type: none"> <li>Respetar los planes de producción (producción diaria, pedidos, servicios especiales, etc.);</li> <li>Cumplir con las normas de organización y operación del servicio de cocina;</li> <li>Considerar la división del trabajo de cada grupo;</li> <li>Definir objetivos y actuar en concordancia;</li> <li>Respetar las normas de seguridad y salud;</li> <li>Se adapta a la situación y tiene la capacidad de resolver problemas y predecir posibles eventos.</li> </ul>		
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
2. Elaborar las hojas técnicas de producto	El alumno/a conoce y entiende: <ul style="list-style-type: none"> <li>Bases de datos técnicas;</li> <li>Hojas de datos técnicos;</li> <li>Especificaciones técnicas;</li> <li>Técnicas de cálculo per/capita;</li> <li>Nutrición y dietética;</li> <li>Duración de la preparación y procesos;</li> <li>Medidas de ingredientes, proporciones y procedimientos de pesaje;</li> <li>Técnicas de asignación de precios;</li> <li>Lengua inglesa para catering.</li> </ul>	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>Interpretar y analizar el plan de producción y otras actividades (reservas, pedidos, servicios especiales...).</li> <li>Leer e interpretar hojas de datos en portugués e inglés</li> <li>Aplicar procedimientos de medida – proporciones de ingredientes y pesaje;</li> <li>Seleccionar información para preparar las hojas de datos de producto;</li> <li>Aplicar técnicas de asignación de precios.</li> </ul>	El alumno/a: using capitulation calculation techniques; <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumpliendo las indicaciones de fijación de precios;</li> <li>- Respetando los procedimientos de producción de materias primas y productos finales;</li> <li>- Respetando los procedimientos generales e internos para la elaboración de hojas técnicas;</li> <li>- Respetando las normas de seguridad y salud;</li> <li>- Siendo responsable de los bienes y valores;</li> <li>- Actuando de acuerdo a los objetivos definidos.</li> </ul>
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN <ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica técnicas de cálculo per/capita;</li> <li>Cumple con las indicaciones de fijación de precios;</li> <li>Respetar los procesos de confección aplicables a materias primas y al producto final;</li> <li>Respetar los procedimientos internos y generales para la preparación de hojas técnicas de datos;</li> <li>Respetar las normas de salud y seguridad;</li> <li>Define los objetivos y actúa en concordancia;</li> </ul>		

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
3. Preparar materias primas, equipos y el puesto de trabajo.	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los tipos de sopas, cremas, caldos y consomés;</li> <li>Las materias primas usadas en sopas;</li> <li>Especialidades nacionales y regionales;</li> <li>Medidas de ingredientes, proporciones y procedimientos de pesaje;</li> <li>Procedimientos para la manipulación de alimentos.</li> <li>Técnicas para la preparación de sopas, cremas, caldos y consomés: <ul style="list-style-type: none"> <li>Manejo de utensilios y materiales;</li> <li>Selección, medida y preparación de materias primas, preparaciones industriales y otros ingredientes;</li> </ul> </li> <li>Normas de calidad, seguridad e higiene;</li> <li>Higiene y desinfección;</li> <li>Inglés usado en catering.</li> </ul>	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Interpretar las hojas de datos técnicas de los productos;</li> <li>Leer e interpretar hojas de datos en lengua extranjero;</li> <li>Seleccionar el equipamiento y utensilios requeridos para la producción;</li> <li>Organizar el área de trabajo, aparatos y utensilios;</li> <li>Aplicar estándares de manipulación de alimentos;</li> <li>Aplicar estándares de calidad de alimentos e higiene.</li> </ul>	<p>El alumno/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prepara las materias primas, el equipamiento y puesto de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> <li>Seleccionando los aparatos y utensilios de acuerdo a la hoja de producto;</li> <li>Aplicando técnicas para la preparación de sopas, cremas, caldos y consomés;</li> <li>Siendo responsable de los bienes y valores;</li> </ul> </li> <li>Siendo proactivo en la resolución de problemas y adelantando acontecimientos;</li> <li>Respetando los estándares de seguridad y salud;</li> <li>Respetando la calidad de los alimentos y estándares de seguridad e higiene;</li> <li>Trabajando en equipo;</li> <li>Actuando de acuerdo a los objetivos definidos.</li> </ul>
	<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Seleccionar aparatos y utensilios de acuerdo a las hojas de producto;</li> <li>Respetar el plan de trabajo y el presupuesto establecido;</li> <li>Cumple con los estándares de calidad, seguridad e higiene;</li> <li>Aplica las técnicas de verificación cuando se comprueba el estado de las materias primas;</li> <li>Se adapta a la situación y tiene la capacidad de solucionar problemas y eventos inesperados.</li> </ul>		
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS

#### 4. Preparar/confeccionar sopas (especialidades regionales y nacionales)

El alumno/a sabe y entiende:

- Tipos de sopas, cremas, caldos y consomés;
- Materias primas usadas en sopas;
- Especialidades nacionales y regionales;
- Técnicas de preparación de sopas: cremas, caldos y consomés;
- Técnicas para decorar sopas: cremas, caldos y consomés;
  - mise-en-place;
  - introducción de materias primas;
  - tiempo de cocinado.
- Necessary appliances/utensils and control procedures: soup preparation process;
- Aparatos/utensilios necesarios y procedimientos de control: proceso de preparación de sopas;
- Procedimientos de control de calidad;
- Nutrición y dietética;
- Estándares para la manipulación de alimentos;
- Estándares de calidad de alimentos, seguridad e higiene;
- Lengua inglesa para catering.

El alumno/a es capaz de:

- Interpretar las hojas técnicas de producto;
- Leer e interpretar hojas técnicas en inglés;
- Seleccionar el equipamiento y los utensilios requeridos para la producción;
- Aplicar los procesos de producción para hacer sopas, caldos y consomés;
- Aplicar estándares de calidad de alimentos e higiene;
- Aplicar estándares de manipulación de alimentos.

El alumno/a:

- Preparar las materias primas, los equipos y el puesto de trabajo:
  - Usando aparatos y utensilios adecuados;
  - Aplicando técnicas para la preparación de sopas, cremas, caldos y consomés;
  - Trabajando en un equipo;
- Respetando los estándares de seguridad y salud en el trabajo;
- Resolviendo problemas y previendo acontecimientos;
- Respetando la calidad de los alimentos.
- Actuando de acuerdo a objetivos definidos.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Respetar los procedimientos de preparación indicados en la hoja técnica (ingredientes, tiempos, temperaturas, presentación, etc.);
- Respetar el plan de trabajo y el presupuesto establecido;
- Usar los utensilios y equipos adecuados;
- Trabaja en equipo;
- Se adapta a la situación y es capaz de resolver problemas y eventos inesperados.
- Cumple los estándares de calidad, seguridad e higiene.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
5. Emplatado y presentar sopas	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tipos de sopas, cremas, caldos y consomés;</li> <li>▪ Materias primas usadas en sopas;</li> <li>▪ Especialidades nacionales y regionales;</li> <li>▪ Técnicas de emplatado de sopas;</li> <li>▪ Técnicas de decoración de sopas;</li> <li>▪ Utensilios y aparatos necesarios y procedimientos de control: proceso de preparación de sopas;</li> <li>▪ Procedimientos de control de calidad;</li> <li>▪ Conceptos de nutrición y dietética;</li> <li>▪ Estándares de manipulación de alimentos;</li> <li>▪ Estándares de calidad de alimentos, seguridad e higiene;</li> <li>▪ Inglés para catering.</li> </ul>	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar las hojas técnicas de producto;</li> <li>▪ Leer e interpretar hojas técnicas en inglés;</li> <li>▪ Seleccionar el equipo y utensilios requeridos para la producción;</li> <li>▪ Aplicar los procesos de producción para hacer sopas, caldos y consomés;</li> <li>▪ Usar materias primas para hacer sopas;</li> <li>▪ Usar especialidades nacionales y regionales;</li> <li>▪ Aplicar estándares de calidad e higiene;</li> <li>▪ Aplicar estándares de manipulación de alimentos.</li> </ul>	<p>El alumno/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Emplatar y preparar sopas:               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicando procedimientos de emplatado;</li> <li>▪ Aplicando técnicas de decoración;</li> <li>▪ Trabajando en equipo;</li> </ul> </li> <li>▪ Respetando las normas de seguridad y salud;</li> <li>▪ Resolviendo problemas y previendo eventos;</li> <li>▪ Respetando la calidad de los alimentos y los estándares de seguridad e higiene.</li> <li>▪ Actuando de acuerdo a objetivos definidos.</li> <li>▪ Siendo creativo/a.</li> </ul>
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			

- Respetar los procedimientos de emplatado de sopas;
- Respetar el plan de trabajo y las indicaciones de sus superiores;
- Cumple con los estándares de calidad de alimento, seguridad e higiene;
- Aplica técnicas de decoración de sopas;
- Muestra creatividad en la presentación de sopas;
- Se adapta a la situación y tiene la capacidad de resolver problemas y eventos inesperados.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
6. Aprovechamiento de materias primas, utensilios y materiales	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Técnicas de empaquetado y conservación de materias primas y productos terminados;</li> <li>▪ Registros y control de stock.</li> </ul>	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar técnicas de empaquetado y conservación a materias primas y productos elaborados;</li> <li>▪ Aplicar procedimientos de registro y control de stock.</li> </ul>	<p>El alumno/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aprovecha materias primas, utensilios y materiales: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetando las técnicas de empaquetado de materias primas y productos terminados.</li> <li>- Cumpliendo con los procedimientos de registro y control de stock.</li> <li>- Trabajando en equipo;</li> <li>- Actuando de acuerdo a los objetivos definidos;</li> <li>- Resolviendo problemas y previendo eventos;</li> </ul> </li> <li>▪ Respetando los estándares de seguridad y salud;</li> <li>▪ Respetando los estándares de calidad del alimento, seguridad e higiene.</li> </ul>

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Usa tecnologías de conservación apropiadas (refrigeración, ultra congelado, congelado, vacío...);
- Cumple las normas de seguridad alimentaria e higiene;
- Cumple con los procedimientos para la gestión de stock.

#### OUTPUTS

- Plan de trabajo diario;
- Hojas técnicas de producto;
- Sopas preparadas, emplatadas y presentadas;
- Registro de productos elaborados;
- Registro de stock.

Tabla 2: Unidad de resultados de aprendizaje “sopas” en la cualificación de “técnico en cocina y gastronomía” en España.

UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE		HORAS	CRÉDITOS
SOPAS		26	1,6
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
1. Organizar los procesos productivos y de servicio de sopas analizando información oral o escrita.	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Las áreas de producción y servicio en cocina.</li> <li>Los requisitos de ingredientes, así como los equipos, utensilios, herramientas...</li> <li>Las normas de seguridad y protección ambiental.</li> </ul>	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Determinar y secuenciar las fases de producción y servicio en cocina.</li> <li>Determinar los procedimientos intermedios de conservación según las necesidades de las distintas preparaciones y su subsecuente uso.</li> </ul>	<p>El alumno/a organiza los procesos productivos y de servicio de sopas analizando información oral o escrita:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Teniendo en cuenta las posibles necesidades para coordinarse con el resto del equipo de cocina.</li> <li>Realizando las tareas con orden y limpieza.</li> <li>Haciendo un uso racional de energía y recursos materiales.</li> </ul> <p>Aplicando las normas de seguridad y protección</p>
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caracteriza las distintas áreas de producción y servicio en la cocina.</li> <li>Determina y secuencia las fases de producción y servicio en la cocina.</li> <li>Deduce las necesidades de ingredientes, equipos, utensilios, herramientas, etc.</li> <li>Tiene en cuenta las posibles necesidades para coordinarse con el resto del equipo de cocina.</li> <li>Trabaja de forma limpia y ordenada.</li> <li>Determina los procedimientos de conservación teniendo en cuenta las preparaciones y su uso.</li> <li>Realiza las actividades haciendo un uso racional de energía y recursos materiales.</li> <li>Evalúa las normas de salud, seguridad y protección ambiental desde un punto de vista organizativo.</li> </ul>		
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
2. Elaborar productos culinarios de sopas establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diferentes técnicas culinarias avanzadas aplicables a sopas.</li> <li>Diferentes técnicas culinarias básicas aplicables a sopas.</li> <li>Las normas de seguridad y protección ambiental.</li> </ul>	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas.</li> <li>Realizar técnicas culinarias aplicables a sopas de acuerdo al procedimiento establecido</li> <li>Desarrollar procedimientos de conservación intermedios teniendo en cuenta las preparaciones y su subsecuente uso.</li> </ul>	<p>El alumno/a elabora productos culinarios de sopas establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Valorando la importancia de las distintas técnicas en distintas áreas de producción.</li> <li>Vinculando las técnicas con posibles aplicaciones de ingredientes.</li> <li>Aplicando medidas correctoras dependiendo del resultado obtenido.</li> <li>Evaluando las características del producto final.</li> <li>Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental en sus operaciones.</li> </ul>
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		



- Identifica las distintas técnicas culinarias avanzadas.
- Valora la importancia de esas técnicas en distintas áreas de producción.
- Vincula las técnicas con posibles aplicaciones de distintos ingredientes.
- Verifica la disponibilidad de todos los elementos requeridos para llevar a cabo las tareas.
- Realiza las técnicas culinarias siguiendo el procedimiento establecido.
- Determina posibles medidas correctoras dependiendo de los resultados obtenidos.
- Evalúa y verifica las características del producto final.
- Desarrolla procedimientos de conservación intermedios teniendo en cuenta las necesidades de distintas preparaciones.
- Realiza todas las operaciones siguiendo las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Técnicas para ingredientes crudos dependiendo del resultado buscado.</li> <li>▪ Técnicas de preservación aplicables a sopas.</li> <li>▪ Normas de seguridad y protección ambiental.</li> </ul>	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Organizar y secuenciar tareas para las distintas fases requeridas para hacer platos de sopas en tiempo y forma requeridos.</li> <li>▪ Verificar la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas.</li> <li>▪ Seguir el procedimiento para obtener las elaboraciones culinarias de sopas.</li> <li>▪ Realizar un libro de recetas con todas las preparaciones de sopas hechas durante el curso.</li> </ul>	<p>El alumno/a preparara platos de sopas a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proponiendo distintos productos culinarios basados en un conjunto de ingredientes.</li> <li>• Evaluando la posibilidad de hacer uso de recursos.</li> <li>• Diseñando preparaciones combinando los elementos de forma razonable.</li> <li>• Evaluando las características del product final.</li> <li>• Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.</li> </ul>

**3. Elaborar platos de sopas a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.**

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- Propone distintos productos culinarios de sopas basados en ingredientes dados.
- Evalúa la posibilidad de hacer uso de los recursos.
- Diseña preparaciones combinando elementos de forma razonable.
- Deduce y vincula las técnicas adecuadas para cada ingrediente y los resultados finales propuestos.
- Realiza tareas de organización y secuenciación de las fases requeridas para realizar los platos de sopas en forma y tiempo.
- Verifica la disponibilidad de todos los elementos requeridos antes de realizar las tareas.
- Verifica y evalúa las características del producto final.
- Realiza un libro de recetas con todas las preparaciones de sopas realizadas durante el curso.
- Realiza procedimientos de conservación final e intermedia teniendo en cuenta las necesidades de los productos y su posterior uso.
- Realiza todas las operaciones aplicando las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
-------------------------	--------------	-------------	--------------

**4. Elaborar platos de sopas para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.**

El alumno/a sabe y entiende:

- Varios tipos de requisitos dietéticos específicos.
- Posibles productos sustitutivos.
- Las normas de seguridad y protección ambiental.

El alumno/a es capaz de:

- Identificar alimentos excluidos en cada requisito dietético específico.
- Preparar platos de sopas de acuerdo al procedimiento establecido y evitando la contaminación con alimentos excluidos.

El alumno/a elabora platos de sopas para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación:

- Evaluando las posibles consecuencias de una inadecuada preparación o manipulación.
- Aplicando las normas de seguridad y protección ambiental.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- Conoce los distintos tipos de requisitos dietéticos específicos.
- Identifica los alimentos excluidos en cada requisito dietético específico.
- Conoce posibles productos sustitutivos.
- Prepara platos de sopas de acuerdo al procedimiento establecido evitando la contaminación con alimentos excluidos.
- Evalúa las posibles consecuencias de una manipulación y preparación inadecuadas.
- Realiza las operaciones teniendo en cuenta las normas de salud, seguridad y protección ambiental.

**OUTPUTS**

- Las sopas están correctamente preparadas.
- Las operaciones se realizan de acuerdo a las normas de seguridad y medio ambiente.

Tabla 3: Unidad de resultado de aprendizaje “sopas internacionales especiales” en la cualificación de “cocinero” en Turquía

UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE		HORAS	CRÉDITOS
INTERNATIONAL SPECIAL SOUPS		24	1,2
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
1. Cocinar sopas internacionales especiales en base a sus características y prepararlas de acuerdo al gusto, apariencia y textura deseadas.	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Distintas culturas de cocina internacional;</li> <li>▪ Sopas de distintas culturas;</li> <li>▪ Las características de sopas especiales;</li> <li>▪ Variedades de sopas especiales de distintas culturas;</li> <li>▪ Preparar, decorar y server diferentes sopas de acuerdo a su origen.</li> </ul>	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hacer un fondo.</li> <li>▪ Cocinar sopa.</li> <li>▪ Preparar emplatados.</li> <li>▪ Tener los productos listos para servicio.</li> </ul>	El alumno/a: <p>Cocina sopas internacionales especiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Preparando el equipamiento e ingredientes para las sopas.</li> <li>▪ Preparando fondos para sopas especiales.</li> <li>▪ Cocinando sopas según características y tipos.</li> <li>▪ Preparando decoraciones según las características y tipos de sopas.</li> <li>▪ Preparando la sopa para su servicio.</li> <li>▪ Siguiendo las normas de seguridad, salud e higiene</li> </ul>
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
	<p>Prepara las herramientas e ingredientes para sopas especiales.</p> <p>Prepara fondos para sopas especiales.</p> <p>Cocina la sopa de acuerdo a sus características y tipo.</p> <p>Prepara decoración adecuada a las características y tipos de sopa.</p> <p>Prepara las sopas para su servicio.</p> <p>Sigue las normas de higiene y seguridad en el trabajo.</p>		
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
2. Cocinar sopas frías internacionales de acuerdo a sus características y las prepara en textura, gusto y apariencia deseada	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Características de las sopas frías.</li> <li>▪ Puntos a considerar en el cocinado de sopas.</li> <li>▪ Variedades de sopas frías.</li> <li>▪ Preparación, decoración y servicio de sopas frías.</li> </ul>	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hacer un fondo.</li> <li>▪ Cocinar sopa.</li> <li>▪ Enfriar.</li> <li>▪ Preparar emplatados.</li> <li>▪ Tener los productos listos para servicio.</li> </ul>	El alumno/a: <p>Cocina sopas frías internacionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Preparando el equipamiento e ingredientes para las sopas.</li> <li>▪ Enfriando las sopas de acuerdo a sus características y tipo.</li> <li>▪ Preparando fondos para sopas frías.</li> <li>▪ Cocinando sopas según características y tipos.</li> <li>▪ Preparando decoraciones según las características y tipos de sopas.</li> <li>▪ Preparando la sopa para su servicio.</li> </ul>
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
	<p>Prepara las herramientas e ingredientes para sopas frías.</p> <p>Prepara fondos para sopas frías.</p> <p>Enfría la sopa de acuerdo a sus características y tipo.</p> <p>Cocina la sopa de acuerdo a sus características y tipo.</p> <p>Prepara decoración adecuada a las características y tipos de sopa.</p> <p>Prepara las sopas para su servicio.</p> <p>Sigue las normas de higiene y seguridad en el trabajo.</p>		

## OUTPUTS

- Las sopas internacionales especiales están cocinadas.
- Las sopas frías internacionales están cocinadas.

Tabla 4: Unidad de resultado de aprendizaje “Preparación y servicio de sopas y salsas” en la cualificación “cocinero/a” en Lituania.

UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE		HORAS	CRÉDITOS
Preparación y servicio de sopas y salsas		81	3
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
1. Estimar materias primas para la preparación de sopas.	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> <li>La estructura y principios fundamentales de formularios técnicos</li> <li>La estimación de materias primas necesarias de acuerdo a los formularios técnicos.</li> </ul>	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>Estimar cantidades de materias primas de acuerdo a formularios técnicos para la preparación de sopas.</li> </ul>	El alumno/a: <ul style="list-style-type: none"> <li>Elabora formularios técnicos de sopas.</li> </ul>
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Estima las materias primas correctamente, de acuerdo a formularios técnicos.</li> <li>Elabora los formularios técnicos de sopas respetando la cantidad de materias primas aplicando TIC.</li> </ul>			
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
2. Preparar el lugar de trabajo para la preparación de sopas.	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> <li>Los requisitos y normas del lugar de trabajo;</li> <li>Higiene y desinfección;</li> <li>Technologie y uso de aparatos, equipamiento y herramientas;</li> <li>Varios métodos térmicos de preparación.</li> </ul>	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicar los requisitos al puesto de trabajo.</li> <li>Trabajar bajo requisitos de higiene.</li> <li>Escoger y usar aparatos, equipamiento y herramientas.</li> <li>Aplicar varios métodos térmicos de preparación, de acuerdo a los formularios técnicos.</li> </ul>	El alumno/a: <ul style="list-style-type: none"> <li>Prepara el lugar de trabajo de acuerdo a los requisitos y normas de higiene para la preparación de sopas y salsas.</li> <li>Escoge y aplica correctamente y de forma segura los aparatos, equipos y herramientas.</li> </ul>
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respeto los requisitos para el lugar de trabajo;</li> <li>Aplica requisitos de higiene;</li> <li>Aplica aparatos, equipo y herramientas correcta y seguramente.</li> </ul>			
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
3. Escoger materias primas de calidad para la preparación de stocks, sopas y salsas.	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"> <li>Métodos de evaluación de calidad de alimentos;</li> <li>Peculiaridades de selección de alimentos de acuerdo: al surtido de stocks, sopas y salsas.</li> </ul>	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>Escoger métodos para la evaluación de la calidad.</li> <li>Escoger alimentos de acuerdo al surtido de stocks, sopas y salsas.</li> </ul>	El alumno/a: <ul style="list-style-type: none"> <li>Escoge productos de calidad para la preparación de stocks, sopas y salsas.</li> </ul>
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Escoge los alimentos apropiados para stock, sopas y salsas.</li> </ul>			

- Respetar los principios de una dieta saludable;
- Respetar la calidad de los alimentos y los estándares de higiene y seguridad.

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
4. Preparar alimentos y materias primas para su stock, y para hacer sopas y salsas.	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Métodos de preparación de alimentos y materias primas (cortes, limpieza, despiece);</li> <li>• Métodos de preparación termal (fritura, asado, et.);</li> <li>• La tecnología de equipos y utensilios de cocina.</li> <li>• Riesgos laborales, seguridad y salud.</li> </ul>	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar métodos de preparación correctos para la preparación de alimentos y materias primas para su stock, sopas y salsas;</li> <li>• Usar métodos termales de preparación adecuados al alimento y materia prima;</li> <li>• Usar el equipamiento y utensilios de cocina.</li> <li>• Trabajar de acuerdo a las normas de seguridad, salud e higiene.</li> </ul>	<p>El alumno/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepara alimentos y materias primas para stock, sopas y salsas de acuerdo a la tecnología.</li> </ul>
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escoge el equipamiento y herramientas para la preparación de alimentos y materias primas para stock, sopas y salsas;</li> <li>• Respetar la calidad de los alimentos y los estándares de higiene y seguridad.</li> <li>• Prepara alimentos y materias primas, sopas y salsas de acuerdo a la tecnología.</li> </ul>			

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
5. Preparar stocks, sopas y salsas.	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las peculiaridades de la preparación de stocks, sopas y salsas;</li> <li>• Las tecnologías (y secuencia de operaciones) de stocks, sopas y salsas;</li> <li>• Riesgos laborales, seguridad y salud.</li> </ul>	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar procesos tecnológicos en la preparación de stocks, sopas y salsas;</li> <li>• Trabajar de acuerdo a las normas de seguridad, salud e higiene.</li> </ul>	<p>El alumno/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepara stocks, sopas y salsas de acuerdo a la tecnología.</li> </ul>
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usa formularios técnicos para preparar stocks, sopas y salsas;</li> <li>• Prepara stocks, sopas y salsas de acuerdo a las tecnologías (correcta secuencia de operaciones);</li> <li>• Respetar la calidad de los alimentos y los estándares de higiene y seguridad.</li> </ul>			

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
6. Evaluar la calidad de los stocks, sopas y salsas preparados.	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los criterios de evaluación de stocks, sopas y salsas;</li> <li>• Métodos de evaluación de calidad de stocks, sopas y salsas.</li> </ul>	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluar la calidad de stocks, sopas y salsas de acuerdo a ciertos criterios de evaluación y métodos.</li> </ul>	<p>El alumno/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evalúa la calidad de stocks, sopas y salsas aplicando los criterios y métodos de evaluación correctos.</li> </ul>
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usa métodos sensoriales para evaluar la calidad de stocks, sopas y salsas;</li> <li>• Explica los criterios de la evaluación de calidad de stocks, sopas y salsas.</li> </ul>			

RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
7. Sirve stocks, sopas y salsas	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Métodos para servir stocks y sopas;</li> <li>• Selección de vajilla;</li> <li>• Temperatura de varios stocks y sopas;</li> <li>• Decoración de stocks y sopas;</li> <li>• Acompañamientos de stocks y sopas (pan, patatas, etc.)</li> <li>• Maridar salsas y platos;</li> <li>• La temperatura de las salsas al servir;</li> <li>• Métodos de servir salsas.</li> </ul>	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Escoger los métodos de servir stocks y sopas;</li> <li>• Escoger la vajilla;</li> <li>• Servir stocks y sopas a la temperatura correcta;</li> <li>• Decorar stocks y sopas;</li> <li>• Escoger acompañamientos para stocks y sopas;</li> <li>• Maridar salsas y platos;</li> <li>• Servir salsas a la temperatura correcta;</li> <li>• Escoger métodos de servir salsas.</li> </ul>	<p>El alumno/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirve stocks y salsas de calidad;</li> <li>• Marida salsas con platos y los sirve correctamente.</li> <li>•</li> </ul>
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usa stocks para varias ospas y otros platos;</li> <li>• Sirve sopas de acuerdo a la tecnología y decoradas creativamente;</li> <li>• Marida salsas con varios platos y los sirve correctamente.</li> </ul>			
OUTPUTS			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formularios técnicos son elaborados y las materias primas escogidas para stocks, sopas y salsas;</li> <li>• Los platos y salsas están correctamente maridados.</li> <li>• Los stocks, sopas y salsas están correctamente servidos y decorados.</li> </ul>			

Tabla 5: Unidad de resultado de aprendizaje “platos líquidos” en la cualificación de “cocinero/a” en Rumanía

UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE		HORAS	CRÉDITOS
PLATOS LÍQUIDOS		31	1,6
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
Preparar platos líquidos	<p>El alumno/a sabe y entiende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El rol, la posición en el menú, el valor nutricional y la digestibilidad de los platos líquidos;</li> <li>• La dosis de materias primas de acuerdo a la receta del plato líquido.</li> <li>• El procedimiento térmico para preparar platos líquidos;</li> <li>• El uso del inventario adecuado para servir platos líquidos;</li> </ul>	<p>El alumno/a es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentar el lugar y rol de platos líquidos en la producción de alimentos trabajando en hojas de trabajo y portfolios individuales;</li> <li>• Escoger y dosificar las materias primas de acuerdo a la receta de los platos líquidos;</li> </ul>	<p>El alumno/a prepara platos líquidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- presentando y evaluando los platos;</li> <li>- comunicándose con los clientes para satisfacer sus peticiones;</li> <li>- trabajando en equipo.</li> <li>- escogiendo y midiendo las materias primas y los ingredientes líquidos para los platos líquidos;</li> </ul>

- Las partes de los platos líquidos a través de una examinación física simple.
- El test organoléptico para determinar las condiciones de calidad de los platos líquidos.
- Realizar las operaciones térmicas usando utensilios de cocina específicos;
- Usar recipientes adecuados para servir los platos líquidos;
- Realizar un examen físico simple para determinar la dosis de ingredientes;
- Realizar un test organoléptico para determinar la elegibilidad, condiciones para servir los platos líquidos;
- Preparar platos líquidos.
- respetando los estándares de higiene y seguridad.
- actuando de acuerdo a las medidas de protección ambiental.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Argumenta la importancia de la producción de platos líquidos;
- Escoge y dosifica los ingredientes crudos de acuerdo a las recetas;
- Realiza las operaciones de preparación y adaptación térmica usando el equipamiento adecuado;
- Prepara platos líquidos;
- Comprueba las condiciones de calidad;

#### OUTPUTS

- Platos líquidos confeccionados: sopas, cremas, sopas agrias, potajes y stocks.

Tabla 6: Unidad de resultado de aprendizaje “elaboración de sopas” en la cualificación de “cocinero/a” en Francia

UNIDAD DE RESULTADO DE APRENDIZAJE		HORAS	CRÉDITOS
ELABORACIÓN DE SOPAS		30,5	1,2
RESULTADO TÉCNICO CLAVE	CONOCIMIENTO	HABILIDADES	COMPETENCIAS
Elaboración de sopas	El alumno/a sabe y entiende: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ La caracterización de preparaciones culinarias en términos de combinación de técnicas:<ul style="list-style-type: none"><li>- Sopas</li></ul></li><li>▪ Los principales descriptors de reconocimiento de cualidades organolépticas.</li></ul>	El alumno/a es capaz de: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Hacer sopas:<ul style="list-style-type: none"><li>- Cremas, densas, líquidas</li><li>- Pasta (vegetales frescos y secos).</li></ul></li></ul>	El alumno/a: <ul style="list-style-type: none"><li>- Prepara sopas.</li></ul>
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Conformidad y dominio de técnicas profesionales básicas en completa autonomía.</li><li>▪ Respeto al principio de optimización (de rentabilidad, tiempo, producto...).</li><li>▪ Conformidad del producto respecto a las fichas de datos y al vocabulario profesional.</li><li>▪ Relevancia de la elección de materiales y equipo.</li><li>▪ Respeto de los protocolos de uso del producto.</li><li>▪ Optimización de las propiedades organolépticas de las preparaciones.</li><li>▪ Apreciación y rectificación si es necesario de las elaboraciones.</li><li>▪ Relevancia del punto crítico de tratamiento.</li><li>▪ Consistencia con la organización del trabajo planificada.</li></ul>		
	OUTPUTS		
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Optimización de medios: humanos, técnicos, materiales, equipos y materias primas.</li><li>- Control del cocinado.</li><li>- Adaptación a nuevas técnicas, productos y materiales.</li><li>- Velocidad de respuesta.</li></ul>		



## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

*Recommendation of the European Parliament and of the Council of 23 April 2008 on the establishment of the European Qualifications Framework for lifelong learning.*

*Recommendation of the European Parliament and of the Council of 18 June 2009 on the establishment of a European Credit System for Vocational Education and Training.*

Cedefop (2016). *Application of learning outcomes approaches across Europe: a comparative study*. Luxembourg: Publications Office. Cedefop reference series. No 105. <http://dx.doi.org/10.2801/735711>.

Cedefop (2014a). *Terminology of European education and training policy: a selection of 130 key terms*. Second edition. Luxembourg: Publications Office. <http://www.cedefop.europa.eu/en/publications-and-resources/publications/4117>.

## WEBSITES DE REFERENCIA

[http://www.catalogo.anqep.gov.pt/PDF/QualificacaoReferencialPDF/1809/CP/duplacertificacao/811183\\_RefC\\_P](http://www.catalogo.anqep.gov.pt/PDF/QualificacaoReferencialPDF/1809/CP/duplacertificacao/811183_RefC_P)

<https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2010/04/1001930a.pdf>

[http://megep.meb.gov.tr/dokumanlar/Ders%20Bilgi%20Formlar%C4%B1/Eski%20Alanlar/Y%C4%B0YECEK%20%C4%B0%C3%87ECEK%20H%C4%B0ZMETLER%C4%B0\\_DBF.rar](http://megep.meb.gov.tr/dokumanlar/Ders%20Bilgi%20Formlar%C4%B1/Eski%20Alanlar/Y%C4%B0YECEK%20%C4%B0%C3%87ECEK%20H%C4%B0ZMETLER%C4%B0_DBF.rar)

<http://www.kpmc.lt/kpmc/profesinis-mokymas-3/programos-ir-istekliai/modulines-profesinio-mokymo-programos/>

<http://tvvet.ro/Anexe/OMECTS/OMECTS%203646%20din%2004.02.2011.zip>

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1675#Baccalaureat-Professionnel-Cuisine>

## ANEXO 1 – HOJA TÉCNICA

### 1- Este marco pretende **proporcionar**:

- apoyo sobre cómo diseñar unidades de resultados de aprendizaje como un paso en el proceso de transferir, reconocer y certificar resultados de aprendizaje adquiridos por estudiantes de FP durante su participación en programas europeos de movilidad.

### 2- Este marco **se dirige a – Grupo Objetivo**:

Este marco se dirige a:

- profesionales de FP;
- profesores/as;
- formadores/as;
- directores/as de centros de FP;
- técnicos de movilidad;
- project managers;
- representantes o técnicos/as de organizaciones relacionadas con programas de movilidad europeos;
- escuelas;
- organizaciones envueltas en programas de movilidad europeos (agencias intermediarias, agencias de envío, organizaciones que reciben estudiantes en prácticas...).

### 3- Fase y etapa del circuito pedagógico en los que usar **esta herramienta**:

**Fase 1 – Antes de la movilidad**

**Sección 1 – Identificación de los resultados de aprendizaje esperados**