



Co-funded by
the European Union



MANUAL DE INTEGRACIÓN CULINARIA

**FOOD4ALL: NUTRICIÓN, INCLUSIÓN Y DIVERSIDAD EN
EL SECTOR ALIMENTARIO PARA PERSONAS CON
NECESIDADES DIETÉTICAS ESPECIALES**

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones expresadas son, sin embargo, las del autor o autores únicamente y no reflejan necesariamente las de la Unión Europea ni las de la Agencia Ejecutiva Europea en el Ámbito Educativo y Cultural (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA se hacen responsables de ellas.

JUNIO DE 2026



Co-funded by
the European Union

MANUAL DE INTEGRACIÓN CULINARIA

DEL AULA A LA COCINA

Coordinador de actividades:

Gobernación de Estambul - Gobierno de la India

Estambul, Turquía

Publicado por el consorcio FOOD4ALL.

Junio de 2026

Detalles del proyecto:

Título del proyecto: Food4ALL: Fomentando la inclusión y la diversidad en la alimentación

Sector para personas con necesidades dietéticas especiales

Número de proyecto:2024-1-FR01-KA220-VET-000248687

Duración del proyecto:Octubre de 2024 – Octubre de 2026

Sitio web del proyecto:<https://food4allproject.eu/>



Co-funded by
the European Union

Escrito por:

Pôle Métropolitain Pour L'entrepreneuriat, Le Carburateur - Francia

Fundación Agrocentro para la Educación (FACE) – Macedonia del Norte

InnoTomia PC - Grecia

Estambul Valiliği-GOI-Turquía

Plataforma HABITAT - España

★ **Le Carburateur Pôle Métropolitain pour l'entrepreneuriat (Francia)**



★ **Plataforma HABITAT (España)**



★ **INNOTOMIA (Grecia)**



★ **FACE (Macedonia del Norte)**



★ **Gobernación de Estambul (Türkiye)**



TABLA DE CONTENIDO

CAPÍTULO 1 – INTRODUCCIÓN	7
1.1 Acerca del proyecto FOOD4ALL	7
1.2 Por qué es importante la educación culinaria inclusiva	8
1.3 De la innovación a la integración: El papel del WP4	9
1.4 Propósito del Manual de Integración Culinaria	10
1.5 Público objetivo	11
1.6 El enfoque “Del aula a la cocina”	11
1.7 Estructura del manual	12
CAPÍTULO 2 – ANÁLISIS DEL PANORAMA DEL ENTRENAMIENTO DE CAMPO TRAVIESA	13
2.1 Francia	14
2.1.1 PANORAMA GENERAL DE LA OFERTA DE FORMACIÓN PROFESIONAL	14
2.1.2 Cobertura de contenido	14
2.1.3 Perfil del alumno y del formador	18
2.1.4 Metodología de enseñanza	18
2.1.5 Brechas identificadas (Francia)	18
2.1.6 Fortalezas identificadas (Francia)	19
2.1.7 Conclusiones de las consultas con grupos focales en el análisis del paisaje nacional	19
2.2 Macedonia del Norte	21
2.2.1 Panorama general de la oferta de formación profesional	21
2.2.2 Cobertura de contenido	21
2.2.3 Perfil del alumno y del formador	24
2.2.4 Brechas identificadas (Macedonia del Norte)	25
2.2.5 Fortalezas identificadas (Macedonia del Norte)	25
2.2.6 Conclusiones de las consultas con grupos focales en el análisis del paisaje nacional	26
2.3 Turquía	27
2.3.1 Panorama general de la oferta de formación profesional	27
2.3.2 Cobertura de contenido	27
2.3.3 Perfil del alumno y del formador	31
2.3.4 Deficiencias identificadas (Türkiye)	32
2.3.5 Fortalezas identificadas (Türkiye)	32
2.3.6 Conclusiones de las consultas con grupos focales en el análisis del paisaje nacional	33
2.4 España	34

2.4.1 Panorama general de la oferta de formación profesional	34
2.4.2 Cobertura de contenido	35
2.4.3 Perfil del alumno y del formador	38
2.4.4 Brechas identificadas (España)	38
2.4.5 Fortalezas identificadas (España)	39
2.4.6 Conclusiones de las consultas con grupos focales en el análisis del paisaje nacional	39
2.5 Grecia	40
2.5.1 Panorama general de la oferta de formación profesional	40
2.5.2 Cobertura de contenido	41
2.5.3 Perfil del alumno y del formador	44
2.5.4 Deficiencias identificadas (Grecia)	45
2.5.5 Fortalezas identificadas (Grecia)	45
2.5.6 Conclusiones de las consultas con grupos focales en el análisis del paisaje nacional	46
2.6 Síntesis comparativa entre países	48
2.6.1 Cobertura del nivel EQF en los países socios	48
2.6.2 Fortalezas comunes entre los países socios	49
2.6.3 Brechas comunes entre los países socios	49
CAPÍTULO 3 – RESULTADOS DE LA REUNIÓN DEL GRUPO FOCAL PARA EL MARCO DE INTEGRACIÓN DE LA FORMACIÓN VETERINARIA	51
3.1 Francia	51
3.1.1 Antecedentes de la mutilación genital femenina	51
3.1.2 Alineación curricular y preparación digital	52
3.1.3 Enfoques pedagógicos	52
3.1.4 Preferencias de alineación para el contenido de FOOD4ALL	53
3.1.5 Uso de herramientas digitales	53
3.2 Macedonia del Norte	54
3.2.1 Antecedentes de la mutilación genital femenina	54
3.2.2 Alineación curricular y preparación digital	54
3.2.3 Enfoques pedagógicos	55
3.2.4 Preferencias de alineación para el contenido de FOOD4ALL	56
3.2.5 Uso de herramientas digitales	57
3.3 Turquía	59
3.3.1 Antecedentes de la mutilación genital femenina	59
3.3.2 Alineación curricular y preparación digital	59
3.3.3 Enfoques pedagógicos	60

3.3.4 Preferencias de alineación para el contenido de FOOD4ALL	60
3.3.5 Uso de herramientas digitales	61
3.4 España	62
3.4.1 Antecedentes de la mutilación genital femenina	62
3.4.2 Alineación curricular y preparación digital	63
3.4.3 Enfoques pedagógicos	63
3.4.4 Preferencias de alineación para el contenido de FOOD4ALL	63
3.4.5 Uso de herramientas digitales	64
3.5 Grecia	65
3.5.1 Antecedentes de la mutilación genital femenina	65
3.5.2 Alineación curricular y preparación digital	65
3.5.3 Enfoques pedagógicos	65
3.5.4 Preferencias de alineación para el contenido de FOOD4ALL	66
3.5.5 Uso de herramientas digitales	66
CAPÍTULO 4 – MARCO DE ALINEACIÓN CURRICULAR PARA LA EDUCACIÓN CULINARIA INCLUSIVA	68
4.1 Alineación constructiva (Biggs, 1996; Biggs y Tang, 2011)	68
4.2 Educación y formación basadas en competencias (CBET)	69
4.3 Teoría del aprendizaje experiencial (Kolb, 1984)	70
4.4 Aprendizaje situado y comunidades de práctica (Lave y Wenger, 1991)	71
4.5 Diseño Universal para el Aprendizaje (CAST, 2018)	72
4.6 Hacia un marco curricular coherente: Integrando las cinco perspectivas	73
CAPÍTULO 5 – ESTRATEGIAS DE INTEGRACIÓN DIGITAL PARA LA FORMACIÓN VETERINARIA CULINARIA	76
5.1 Aprendizaje digital en la formación profesional práctica	76
5.2 Aprendizaje invertido en la educación culinaria (Bergmann y Sams, 2012)	76
5.3 Aprendizaje basado en escenarios en contextos gastronómicos	77
5.4 Aprendizaje basado en problemas (Barrows, 1986)	77
5.5 Aprendizaje reflexivo después de la práctica (Kolb, 1984; Schön, 1983)	78
5.6 El ciclo de integración Antes-Durante-Después	78
5.7 Recomendaciones basadas en la evidencia para la integración digital	79
CAPÍTULO 6 – PLAN DE IMPLEMENTACIÓN	80
Vía de implementación 1: Integración de FOOD4ALL en los módulos de seguridad e higiene alimentaria	85
Vía de implementación 2: Integración de FOOD4ALL en los módulos de habilidades culinarias básicas	86



Co-funded by
the European Union

Vía de implementación 3: Integración de FOOD4ALL en los módulos de operaciones de cocina 87

Vía de implementación 4: Integración de FOOD4ALL en los módulos de preparación de menús 88

Vía de implementación 5: Integración de FOOD4ALL en los módulos básicos de nutrición 89

Vía de implementación 6: Integración de FOOD4ALL en el aprendizaje basado en el trabajo. 90

Referencias

95

CAPÍTULO 1 – INTRODUCCIÓN

1.1 ACERCA DEL PROYECTO FOOD4ALL

El proyecto FOOD4ALL – Fomentando la inclusión y la diversidad en el sector alimentario para personas con necesidades dietéticas especiales – se desarrolló en respuesta a las expectativas cambiantes en los sectores de la alimentación, la hostelería y la formación profesional en materia de inclusión, diversidad alimentaria, seguridad alimentaria y sostenibilidad. En toda Europa, se espera cada vez más que los profesionales culinarios atiendan a una amplia gama de consumidores cuyas preferencias alimentarias, problemas de salud, alergias, intolerancias, antecedentes culturales, preferencias éticas y requisitos religiosos influyen en la forma en que se preparan, presentan y consumen los alimentos.

A medida que las profesiones culinarias siguen evolucionando, los sistemas de formación profesional se enfrentan a una creciente presión para garantizar que los futuros profesionales posean no solo habilidades técnicas de cocina, sino también los conocimientos y las competencias necesarios para responder adecuadamente a las diversas necesidades dietéticas. Esto incluye comprender las alergias e intolerancias alimentarias, preparar comidas para personas con requisitos dietéticos específicos relacionados con la salud, adaptarse a las prácticas dietéticas culturales y religiosas, aplicar principios culinarios sostenibles y comunicarse eficazmente con los consumidores sobre los ingredientes y los procesos de preparación de alimentos.

En este contexto, FOOD4ALL busca fortalecer la capacidad de los proveedores de formación profesional culinaria, docentes, formadores y estudiantes mediante el desarrollo de recursos educativos que fomenten enfoques más inclusivos y diversos en la preparación de alimentos y la práctica culinaria. A través del desarrollo de contenidos de aprendizaje especializados y oportunidades de aprendizaje digital, el proyecto contribuye a ampliar el alcance de la educación culinaria más allá de las técnicas tradicionales de preparación de alimentos y hacia una comprensión más integral de las realidades contemporáneas del sector de la restauración.

El proyecto reconoce que el desarrollo de recursos educativos innovadores por sí solo no basta para generar un cambio duradero. Para que la innovación educativa tenga un impacto significativo, debe poder integrarse en las estructuras de enseñanza, las prácticas institucionales y los programas de formación existentes. Esta premisa constituye la base del Paquete de Trabajo 4 (PT4), que se centra en apoyar la integración práctica de los resultados de FOOD4ALL en los entornos de formación profesional culinaria ya existentes.

1.2 POR QUÉ ES IMPORTANTE LA EDUCACIÓN CULINARIA INCLUSIVA

La profesión culinaria siempre ha estado estrechamente ligada a los desarrollos sociales, culturales y económicos. Hoy en día, esta relación se hace cada vez más evidente, ya que los proveedores de servicios de alimentación se enfrentan a una creciente diversidad de preferencias dietéticas entre los consumidores. Se espera que los restaurantes, los servicios de catering, los establecimientos de hostelería, las cocinas institucionales y los proveedores de alimentos comunitarios se adapten a un amplio espectro de necesidades dietéticas, manteniendo al mismo tiempo estándares de calidad, seguridad, accesibilidad y satisfacción del cliente.

Para los profesionales culinarios, responder eficazmente a estas expectativas requiere una combinación de conocimientos técnicos, comprensión de la nutrición, seguridad alimentaria y sensibilidad a las necesidades individuales. La capacidad de adaptar recetas, prevenir la contaminación cruzada por alérgenos, desarrollar alternativas de menú adecuadas y comunicar con seguridad información sobre ingredientes y métodos de preparación se ha convertido en un aspecto fundamental de la competencia culinaria profesional.

A pesar de estos avances, la integración de temas culinarios inclusivos en los sistemas de formación profesional sigue siendo desigual. Los programas de formación en gastronomía y servicios de alimentación existentes suelen priorizar las técnicas culinarias básicas, la seguridad alimentaria y las habilidades operativas, mientras que áreas como la gestión de alérgenos, las necesidades dietéticas especiales, la diversidad alimentaria cultural, la planificación de menús sostenibles y la cocina orientada a la salud reciben una atención limitada o fragmentada. En muchos casos, estos temas se abordan únicamente como contenido complementario, en lugar de estar sistemáticamente vinculados a la formación culinaria práctica.

Esto supone un reto tanto para educadores como para estudiantes. Los docentes y formadores pueden reconocer la importancia de estos temas, pero carecen de una guía clara sobre cómo incorporarlos a los programas de formación existentes. Al mismo tiempo, los estudiantes pueden completar su formación culinaria sin la suficiente exposición a las realidades prácticas que cada vez es más probable que encuentren en el ámbito profesional.

El proyecto FOOD4ALL responde a este desafío promoviendo una comprensión más amplia de la competencia culinaria, que combine la excelencia técnica con la inclusión, la adaptabilidad y la atención a las diversas necesidades dietéticas. En lugar de tratar los requisitos dietéticos especiales como un tema especializado o marginal, FOOD4ALL los

posiciona como una dimensión cada vez más relevante de la práctica culinaria contemporánea.

1.3 DE LA INNOVACIÓN A LA INTEGRACIÓN: EL PAPEL DEL WP4

Una de las principales lecciones que se desprenden de los proyectos de innovación educativa es que el desarrollo de recursos de aprendizaje de alta calidad no garantiza automáticamente su adopción en los sistemas educativos. El contenido innovador puede quedar infrautilizado si las instituciones, los docentes y los formadores carecen de orientación práctica sobre cómo integrarlo en los programas existentes.

Este reto es especialmente relevante en la formación profesional, donde los programas de capacitación suelen estar condicionados por las estructuras nacionales de cualificaciones, los requisitos curriculares, las limitaciones institucionales, los sistemas de evaluación y las expectativas del entorno laboral. Por lo tanto, los nuevos recursos educativos deben ser compatibles con las realidades de la enseñanza actual para lograr un impacto significativo y sostenible.

El paquete de trabajo 4 se creó específicamente para abordar este desafío. Si bien los paquetes de trabajo anteriores se centraron en el desarrollo de contenido de aprendizaje y recursos educativos digitales para FOOD4ALL, el paquete de trabajo 4 se enfoca en la implementación y la usabilidad institucional. Su principal objetivo no es la creación de contenido adicional, sino la integración práctica de los resultados del proyecto en las estructuras de formación profesional ya establecidas.

La filosofía que sustenta el WP4 se basa en la adaptación, no en la sustitución. Este paquete de trabajo no pretende rediseñar los currículos nacionales, establecer nuevos marcos de cualificaciones, introducir sistemas de acreditación ni prescribir modelos educativos uniformes en todos los países. En cambio, proporciona un marco estructurado que apoya a las instituciones en la adaptación de los recursos de FOOD4ALL a sus propios contextos educativos.

En este sentido, el WP4 actúa como puente entre la innovación y la implementación. Traduce los resultados del proyecto en una guía práctica que pueden utilizar instituciones, docentes y formadores que operan en diferentes sistemas nacionales y contextos organizativos. Al centrarse en las vías de integración, la compatibilidad curricular, la implementación pedagógica y la preparación institucional, el WP4 busca maximizar la relevancia, la accesibilidad y la sostenibilidad a largo plazo de los resultados de FOOD4ALL.

El desarrollo de este marco se fundamenta en la evidencia recopilada mediante análisis comparativos de la oferta formativa culinaria existente en distintos países y en consultas con expertos en la materia. Este enfoque garantiza que las recomendaciones de integración se basen en contextos educativos reales, y no únicamente en supuestos teóricos. En consecuencia, el manual refleja tanto la diversidad de los sistemas de formación profesional existentes como las realidades prácticas a las que se enfrentan los docentes que trabajan en entornos de formación culinaria.

1.4 PROPÓSITO DEL MANUAL DE INTEGRACIÓN CULINARIA

El Manual de Integración Culinaria – Del Aula a la Cocina: Marco de Integración de la Formación Profesional en Educación Culinaria – representa el principal resultado del WP4. Su propósito es apoyar la incorporación efectiva de los recursos educativos de FOOD4ALL en los programas de formación profesional existentes.

Este manual se ha diseñado como un marco de integración práctica, más que como un documento curricular. No prescribe lo que las instituciones deben enseñar ni establece resultados de aprendizaje obligatorios. En cambio, ofrece orientación sobre cómo alinear el contenido de FOOD4ALL con los programas, las actividades de aprendizaje, los enfoques pedagógicos y los requisitos institucionales existentes.

Este manual recopila la evidencia obtenida a lo largo del WP4 y la transforma en recomendaciones prácticas. Proporciona a las instituciones un enfoque estructurado para considerar dónde y cómo integrar el contenido de FOOD4ALL en su oferta educativa actual. Asimismo, ofrece a docentes y formadores apoyo práctico para conectar los recursos de aprendizaje digital con la enseñanza en el aula, las actividades de taller y las experiencias de aprendizaje en la cocina.

Un objetivo clave de este manual es reducir las barreras para su adopción. La innovación educativa tiene más probabilidades de mantenerse cuando los educadores pueden comprender claramente cómo se relaciona el nuevo contenido con los currículos, las prácticas de evaluación y las responsabilidades docentes existentes. Al centrarse en la compatibilidad en lugar de la sustitución, el manual busca facilitar formas de integración realistas y viables.

En definitiva, el manual sirve como herramienta para apoyar la adopción institucional, la implementación pedagógica y la sostenibilidad a largo plazo de los resultados de FOOD4ALL en diversos entornos educativos.

1.5 PÚBLICO OBJETIVO

Este manual ha sido elaborado para un amplio abanico de partes interesadas en la formación profesional culinaria.

Su público principal son los docentes y formadores de formación profesional directamente responsables del diseño e impartición de experiencias de aprendizaje culinario. Para estos usuarios, el manual ofrece orientación práctica sobre cómo incorporar temas culinarios inclusivos en las actividades de enseñanza y aprendizaje ya existentes.

Este manual también está dirigido a desarrolladores de currículos, coordinadores de programas, directores escolares y responsables de la toma de decisiones institucionales en materia de planificación de programas, garantía de calidad y desarrollo educativo. Para estos actores clave, el manual ofrece un marco para considerar cómo integrar el contenido de FOOD4ALL a nivel de programa o institución.

Además, este manual puede resultar útil para proveedores de formación en el puesto de trabajo, coordinadores de desarrollo profesional y organizaciones dedicadas a la formación continua de profesionales culinarios. Su enfoque integrador permite adaptarlo a diversos entornos de formación, tanto formales como informales.

Si bien se ha desarrollado en el contexto de los sistemas de formación profesional de los países socios, los principios y enfoques presentados a lo largo del manual están diseñados para ser lo suficientemente flexibles como para facilitar su implementación en diversos contextos educativos.

1.6 EL ENFOQUE “DEL AULA A LA COCINA”

El título «Del aula a la cocina» refleja la lógica central de este manual: los recursos de FOOD4ALL solo cobran sentido cuando se traducen en aprendizaje culinario práctico, rutinas profesionales y toma de decisiones reales en la cocina. En la formación profesional culinaria, el conocimiento no se completa cuando los alumnos pueden definir un concepto; se vuelve profesionalmente relevante cuando pueden aplicar ese conocimiento de forma segura, responsable y creativa en contextos auténticos de preparación y servicio de alimentos.

Este enfoque reconoce que la formación culinaria inclusiva no puede impartirse como un tema teórico adicional, desvinculado de la formación existente. Cuestiones como la gestión de alérgenos, la adaptación de recetas, la cocina vegetariana, las necesidades dietéticas relacionadas con la salud, las prácticas alimentarias culturales y religiosas, y la planificación

de menús sostenibles se aprenden con mayor eficacia cuando se vinculan a las situaciones prácticas en las que los futuros profesionales culinarios las utilizarán. Un estudiante puede comprender la información sobre alérgenos en principio, pero la competencia profesional exige saber organizar un puesto de trabajo, prevenir la contaminación cruzada, adaptar los ingredientes, comunicar los riesgos y mantener la calidad en condiciones reales de cocina.

Por este motivo, el manual considera los recursos de FOOD4ALL como un puente entre el aprendizaje digital, la preparación en el aula, la práctica en la cocina y el aprendizaje en el entorno laboral. El aula proporciona la base conceptual; la plataforma digital facilita la preparación, la revisión y la autoevaluación; la cocina permite a los alumnos poner a prueba y perfeccionar su comprensión mediante la práctica supervisada; y el aprendizaje en el entorno laboral refuerza la transferencia de estas competencias a los ámbitos profesionales.

El enfoque «Del aula a la cocina» promueve un modelo de integración práctica en lugar de un modelo de transmisión de contenidos. Anima a docentes y formadores a incorporar los materiales de FOOD4ALL en módulos, tareas prácticas, demostraciones, ejercicios de diseño de menús, situaciones de atención al cliente y actividades de evaluación ya existentes. De este modo, el manual busca garantizar que la educación culinaria inclusiva no se trate como un tema aparte u ocasional, sino como parte integral de la competencia culinaria profesional.

1.7 ESTRUCTURA DEL MANUAL

El manual está estructurado para avanzar progresivamente desde el análisis del contexto hasta la implementación práctica. Cada capítulo tiene una función específica en la construcción del marco de integración y en el apoyo al uso de los recursos de FOOD4ALL dentro de los entornos de formación profesional culinaria existentes.

El capítulo 2 presenta el análisis comparativo del panorama formativo realizado en los países socios. Examina la oferta formativa culinaria existente, los niveles del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF) pertinentes, la cobertura de contenidos, los perfiles de alumnos y formadores, las metodologías de enseñanza, las prácticas de evaluación y las principales fortalezas y deficiencias identificadas en cada contexto nacional. Este capítulo sienta las bases para la elaboración del manual, mostrando cómo los recursos de FOOD4ALL pueden responder de manera realista a las necesidades formativas actuales.

El capítulo 3 presenta los resultados de las reuniones de grupos focales realizadas con docentes de formación profesional, instructores, profesionales culinarios, dietistas, expertos en nutrición, especialistas en seguridad alimentaria, estudiantes y otras partes interesadas. El capítulo se centra en la alineación curricular, la preparación digital, los

enfoques pedagógicos preferidos, las posibilidades de evaluación y las necesidades de apoyo para los instructores. Estos resultados garantizan que el marco de integración se fundamente no solo en la investigación documental, sino también en las experiencias prácticas y las expectativas de quienes trabajan directamente en la educación y la formación culinaria.

El capítulo 4 desarrolla el marco de alineación curricular para la educación culinaria inclusiva. Explica los principios educativos que guían el manual, incluyendo la alineación constructiva, la educación y formación basadas en competencias, el aprendizaje experiencial, el aprendizaje situado y el Diseño Universal para el Aprendizaje. El capítulo aclara por qué los recursos de FOOD4ALL deben alinearse con los resultados de aprendizaje, las actividades prácticas y los métodos de evaluación existentes, en lugar de introducirse como contenido adicional aislado.

El capítulo 5 se centra en las estrategias de integración digital para la formación profesional culinaria. Explica cómo la plataforma FOOD4ALL y sus recursos digitales pueden apoyar la formación práctica mediante el aprendizaje invertido, el aprendizaje basado en escenarios, el aprendizaje basado en problemas y la reflexión posterior a la práctica en la cocina. Se presta especial atención al ciclo de integración antes, durante y después, que concibe las herramientas digitales como un apoyo a la práctica, en lugar de un sustituto del aprendizaje culinario práctico.

El capítulo 6 traduce la evidencia y el marco pedagógico en una hoja de ruta para la implementación. Identifica puntos de entrada realistas dentro de los programas culinarios existentes, incluyendo seguridad e higiene alimentaria, habilidades culinarias básicas, operaciones de cocina, preparación de menús, fundamentos de nutrición y aprendizaje en el entorno laboral. Asimismo, proporciona ejemplos prácticos y escenarios listos para usar que ayudan a las escuelas de formación profesional, centros de capacitación, programas de gastronomía de educación superior y proveedores de capacitación en servicio a integrar los recursos de FOOD4ALL de manera factible, flexible y sostenible.

En conjunto, los capítulos guían al lector desde la comprensión de la necesidad de una educación culinaria inclusiva hasta la aplicación de los recursos de FOOD4ALL en contextos reales de enseñanza y formación. Por lo tanto, el manual no funciona únicamente como un informe teórico, sino como un puente práctico entre los resultados de los proyectos, las realidades curriculares, las necesidades de los formadores y la práctica profesional en la cocina.

CAPÍTULO 2 – ANÁLISIS DEL PANORAMA DEL ENTRENAMIENTO DE CAMPO TRAVIESA

El desarrollo de vías de integración eficaces requiere una comprensión clara de los entornos educativos en los que se prevé implementar los resultados del proyecto. Por este motivo, la primera fase analítica del WP4 se centró en examinar el panorama actual de la formación profesional relevante para la educación culinaria en los países socios de FOOD4ALL. Mediante un análisis estructurado entre países, los socios exploraron cómo los programas de formación en gastronomía y servicios de alimentación abordan actualmente temas relacionados con la seguridad alimentaria, la nutrición, las necesidades dietéticas especiales, la gestión de alérgenos, la diversidad cultural y dietética, la cocina saludable y las prácticas culinarias sostenibles. El análisis también examinó las metodologías de formación, los perfiles de los alumnos, las cualificaciones de los formadores y los enfoques de evaluación para identificar las fortalezas, las deficiencias y las oportunidades de integración existentes. En lugar de comparar los sistemas nacionales con un único modelo, el objetivo de este ejercicio era comprender las realidades de los diferentes contextos educativos y establecer una base empírica para el marco de integración presentado en este manual. Por consiguiente, los hallazgos presentados en este capítulo proporcionan la base contextual para las recomendaciones, la orientación pedagógica y las vías de implementación desarrolladas en los capítulos siguientes.

2.1 FRANCIA

2.1.1 PANORAMA GENERAL DE LA OFERTA DE FORMACIÓN PROFESIONAL

El informe sobre el panorama nacional de la formación en Francia identifica tres programas de formación culinaria distintos en diferentes niveles del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF):

- Certificado de Aptitud Profesional en Artes Culinarias (CAP Cuisine) – Nivel 3 del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF), 2 años, impartido en escuelas públicas de formación profesional y centros de formación de aprendices.
- Bachillerato profesional con especialización en artes culinarias (Bac Pro Cuisine) – Nivel 4 del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF), 3 años, impartido en centros públicos de formación profesional y centros de formación de aprendices.
- Certificado de Técnico Superior especializado en unidades de producción culinaria (BTS) – Nivel 5 del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF), 2 años, impartido en escuelas públicas y centros de formación profesional.

Los tres programas representan una trayectoria de cualificación progresiva, desde la formación básica de ayudante de cocina a nivel CAP hasta puestos de supervisión y gestión de producción a nivel BTS. El informe nacional de Francia confirma que certificaciones como CAP Cuisine y Bac Pro Restauration son reconocidas en todo el país y ofrecen excelentes oportunidades laborales. La mayoría de los programas incluyen prácticas estructuradas en el puesto de trabajo: aproximadamente 16 semanas para el CAP y 20 semanas para el Bac Pro, distribuidas a lo largo del periodo de formación.

2.1.2 Cobertura de contenido

Cocina CAP (EQF 3):

El CAP en Artes Culinarias es un curso de formación profesional orientado a la práctica, dirigido a la capacitación de ayudantes de cocina para la restauración institucional o comercial. Tras un decreto gubernamental de 2023, el programa incorpora ahora los principios de la cocina vegetariana y tiene en cuenta la diversidad de la clientela. El programa también enseña a proporcionar a los consumidores mejor información sobre alérgenos, origen y composición de los productos. Los primeros alumnos del programa actualizado se graduarán en 2026. El informe narrativo añade una nota crítica sobre la implementación: si bien el gobierno ha emitido los nuevos requisitos curriculares relativos a la sostenibilidad y la vegetalización de las comidas, el profesorado no ha recibido la formación necesaria para adaptarse a estos nuevos requisitos, y se ha constatado una falta de recursos y medios especializados a nivel institucional.

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Habilidades culinarias generales		✓	✓	✓
Seguridad e higiene alimentaria		✓	✓	✓
conceptos básicos de nutrición		✓		✓
Dietas especiales (veganos/vegetarianas)		✓		

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Alergias e intolerancias alimentarias		✓	✓	
Prácticas culinarias sostenibles		✓		
Normas europeas/internacionales		✓		
Etiquetado de alimentos e información al consumidor		✓		
Diversidad cultural y alimentaria		✓		
Prácticas culinarias orientadas a la salud		✓		

Bac Pro Cuisine (EQF 4):

El Bachillerato Profesional tiene como objetivo formar profesionales capaces de dominar técnicas culinarias avanzadas, organizar la producción, gestionar equipos y contribuir a la administración del establecimiento. Los estudiantes deben ser capaces de adaptar la producción de alimentos a las necesidades del cliente, incluyendo requisitos dietéticos específicos y restricciones especiales. Los alérgenos se tienen en cuenta en la producción de alimentos de acuerdo con la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria. El programa incluye 20 semanas de formación profesional práctica a lo largo de tres años.

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Habilidades culinarias generales		✓	✓	✓
Seguridad e higiene alimentaria		✓	✓	✓
conceptos básicos de nutrición		✓	✓	✓
Dietas especiales (veganos/vegetarianas)		✓	✓	
Alergias e intolerancias alimentarias		✓	✓	✓
Prácticas culinarias sostenibles		✓		
Normas europeas/internacionales		✓		
Etiquetado de alimentos e información al consumidor		✓	✓	✓
Diversidad cultural y alimentaria		✓		
Prácticas culinarias orientadas a la salud		✓		

BTS – Certificado de Técnico Superior (EQF 5):

El programa BTS forma profesionales capaces de gestionar y organizar la producción culinaria. Si bien las habilidades culinarias siguen siendo fundamentales, el plan de estudios hace especial hincapié en la seguridad alimentaria y la higiene, y se presta mayor

atención a las necesidades dietéticas específicas. Se estudian las normas europeas, el etiquetado, la trazabilidad y la información al consumidor desde una perspectiva de gestión. Los graduados están preparados para desempeñarse como sous-chef, chef de partie o jefe de producción.

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Habilidades culinarias generales		✓	✓	✓
Seguridad e higiene alimentaria		✓	✓	✓
conceptos básicos de nutrición		✓	✓	✓
Dietas especiales (veganas/vegetarianas)		✓		✓
Alergias e intolerancias alimentarias		✓	✓	✓
Prácticas culinarias sostenibles		✓		
Normas europeas/internacionales		✓		
Etiquetado de alimentos e información al consumidor		✓	✓	✓
Diversidad cultural y alimentaria		✓		
Prácticas culinarias orientadas a la salud		✓		

2.1.3 Perfil del alumno y del formador

La mayoría de los alumnos de formación profesional en programas culinarios en Francia son jóvenes de entre 18 y 22 años, la mayoría de los cuales han completado estudios técnicos antes de matricularse. El Programa de Formación Profesional (CAP, por sus siglas en inglés) es utilizado principalmente por estudiantes de formación profesional de entre 16 y 18 años. Una proporción menor, pero significativa, está formada por adultos que buscan reciclarse como cocineros o personal de servicio, aunque esto representa una minoría del total de alumnos. En el nivel de Bachillerato Técnico Superior (BTS, por sus siglas en inglés), la mayoría de los alumnos poseen un Bachillerato Profesional y suelen tener entre 18 y 22 años. Los centros de formación culinaria para adultos, en cambio, atraen a un perfil de alumno más diverso, que incluye a profesionales en activo y personas que cambian de profesión.

Los instructores de los tres programas franceses poseen experiencia y certificación culinaria. Pueden tener un Certificado de Cualificación para la Enseñanza en una Escuela Superior de Formación Profesional en el Sector de la Hostelería y la Restauración, o ser profesores contratados. En las escuelas públicas de Formación Profesional, los profesores se forman principalmente en pedagogía, mientras que en los centros de formación profesional son profesionales de la restauración con experiencia. Algunos instructores trabajan a tiempo parcial y compaginan su trabajo con el sector de la restauración o un campo relacionado, por ejemplo, como especialistas en normativa alimentaria. No se requiere certificación pedagógica formal. Se indica que tienen un alto nivel de conocimiento de la normativa sobre seguridad alimentaria y alérgenos. La formación sobre dietas especiales y alérgenos se describe como puntual. El desarrollo profesional continuo es ocasional. El informe narrativo señala que se requiere que los instructores tengan una importante experiencia culinaria, conocimientos de HACCP, gestión de alérgenos, nutrición y cocinas específicas, incluida la vegana, y que algunos instructores son dietistas, gerentes de restaurantes o expertos en seguridad alimentaria, aportando perspectivas interdisciplinarias.

2.1.4 Metodología de enseñanza

En los tres programas franceses, se utilizan ampliamente los siguientes métodos (calificados con 5 de 5 en las consultas de grupos focales durante el análisis del panorama nacional): instrucción teórica en el aula, demostraciones culinarias dirigidas por

instructores, práctica en la cocina, aprendizaje en el entorno laboral y ejercicios prácticos basados en recetas. La planificación de menús y los ejercicios de cálculo de costes, el aprendizaje basado en casos y el aprendizaje basado en proyectos se utilizan en distintos niveles. La simulación y el juego de roles, así como los componentes digitales y de aprendizaje electrónico, se califican como bajos (1 de 5) en el CAP y el Bac Pro, y con 4 en el BTS. El informe narrativo confirma que los talleres prácticos son la metodología predominante y señala que el contenido del programa está orientado a la práctica, lo que permite una rápida transición al mercado laboral.

2.1.5 Brechas identificadas (Francia)

- Las prácticas de cocina sostenible se abordan únicamente a nivel teórico y no se aplican ni se evalúan en ninguno de los tres programas; a pesar de que la actualización del plan de estudios de 2023 introdujo requisitos para el contenido sobre sostenibilidad, las escuelas actualmente carecen de los medios y de expertos capacitados para implementarlo de manera efectiva.
- La diversidad cultural y dietética se aborda solo a nivel básico y no se aplica ni se evalúa; ningún curso aborda específicamente las preferencias dietéticas culturales y éticas como halal o kosher.
- Las prácticas culinarias orientadas a la salud se tratan solo a nivel básico y no se evalúan formalmente en los niveles CAP o Bac Pro.
- Las herramientas digitales y de aprendizaje electrónico se utilizan mínimamente en los niveles CAP y Bac Pro (calificación de 1 sobre 5), aunque están más presentes en el nivel BTS (calificación de 4); la falta de equipos informáticos en los centros de formación se identificó como una barrera de acceso.
- La simulación y el juego de roles se siguen utilizando mínimamente (calificados con 1-2) en los tres programas.

2.1.6 Fortalezas identificadas (Francia)

- Cobertura sólida y consistente de seguridad alimentaria, higiene y gestión de alérgenos en los tres niveles, con un alto grado de familiaridad del formador con la seguridad alimentaria y los requisitos reglamentarios.
- La gestión de alérgenos y el etiquetado de alimentos se evalúan formalmente en los niveles Bac Pro y BTS.
- La reforma curricular de la CAP de 2023 ha introducido principios de cocina vegetariana e información para el consumidor sobre alérgenos, lo que refleja la armonización con la normativa y la voluntad de actualizar los planes de estudio nacionales.

- Los importantes componentes de formación en el puesto de trabajo (16 semanas para CAP, 20 semanas para Bac Pro) garantizan una experiencia profesional real.
- Métodos de evaluación integrales en todos los niveles, incluidos exámenes prácticos, evaluación continua, evaluación en el lugar de trabajo y cumplimiento de las normas de higiene.
- El reconocimiento nacional de las cualificaciones (CAP Cuisine, Bac Pro) proporciona vías de empleo sólidas y fiables.

2.1.7 Conclusiones de las consultas con grupos focales en el análisis del paisaje nacional

Las consultas de grupos focales para Francia se basaron en dos actividades distintas: un grupo focal estructurado en línea realizado con ocho formadores de centros de formación culinaria (abril-mayo de 2026) y un grupo focal narrativo celebrado en persona, que reunió a 20 participantes, entre ellos dietistas, nutricionistas, formadores en seguridad alimentaria, el director de una pastelería especializada en productos sin gluten ni lactosa, formadores de escuelas de formación profesional, un ingeniero agroalimentario y doce aprendices de una escuela de formación profesional.

Percepciones de los expertos y principales desafíos identificados:

Los participantes destacaron consistentemente que el aprendizaje práctico es el método más eficaz. Los instructores suelen realizar demostraciones seguidas de práctica, donde los alumnos reproducen los gestos técnicos observados. Las prácticas en la cocina requieren una supervisión constante y un verdadero trabajo en equipo. Los participantes señalaron que la plataforma FOOD4ALL podría ser compatible con el modelo de aula invertida: los alumnos podrían acceder a la información de la plataforma antes de participar en las actividades prácticas y profundizar su aprendizaje mediante la reflexión colectiva durante la clase.

Los participantes destacaron la falta de equipos informáticos disponibles durante la formación como una limitación práctica e hicieron hincapié en que cualquier recurso digital debe ser accesible directamente desde los teléfonos móviles de los estudiantes. El recurso digital se consideró un complemento de los cursos y no un sustituto del contenido formativo. Se observó que los alumnos adultos en centros de formación culinaria tenían mayor flexibilidad para utilizar los nuevos recursos digitales de forma independiente, mientras que los alumnos más jóvenes de formación profesional inicial normalmente requerirían apoyo estructurado en clase para el uso de la plataforma.

Metodologías de formación preferidas:

Las metodologías más eficaces identificadas por los expertos franceses fueron las capacitaciones breves con posibilidad de enseñanza asíncrona, pero siempre con la opción

de contactar a alguien para resolver dudas, combinadas con una variedad de materiales didácticos. Los expertos destacaron la necesidad de la práctica —de sentir y tocar— para adquirir experiencia. Las demostraciones prácticas realizadas por instructores cualificados en cocinas profesionales se consideraron muy eficaces. Se recomendaron específicamente los estudios de caso para simular situaciones reales, como la gestión de riesgos de contaminación cruzada o la consideración de las preferencias alimentarias culturales. También se mencionaron los métodos de aprendizaje basados en juegos y las simulaciones de realidad virtual como enfoques que podrían explorarse para mejorar la participación.

Se propuso un glosario de términos relacionados con las legumbres para ayudar a formadores y alumnos a identificar qué condimento combina con cada ingrediente, como herramienta práctica. Los expertos también recomendaron talleres prácticos sobre cómo diversificar los menús y auditar las prácticas de un restaurante en relación con las tendencias actuales, como el abastecimiento orgánico, la estacionalidad y los circuitos de suministro cortos.

Recomendaciones de integración y requisitos institucionales:

Entre las principales necesidades de capacitación identificadas para los formadores se incluyen: dietas basadas en el estilo de vida (veganas, vegetarianas, halal, kosher); abastecimiento sostenible, reducción del desperdicio de alimentos e integración de productos orgánicos y locales en menús inclusivos; educación sobre el impacto ambiental de las elecciones dietéticas; el uso de ingredientes innovadores como proteínas de origen vegetal y sustitutos seguros para alérgenos; técnicas de cocina basadas en plantas; y reducción del desperdicio de alimentos, incluyendo la gestión de sobras y prácticas de compostaje en la planificación de comidas.

Contexto regulatorio:

Los marcos jurídicos y normativos relevantes que influyen en el contenido de la FP en Francia, según lo identificado por los participantes en los grupos focales, incluyen el sistema HACCP, el Reglamento INCO (Reglamento UE 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor), la ley EGALIM (legislación nacional francesa del sector alimentario) y el Programa Nacional de Nutrición y Salud (PNNS). Los participantes también destacaron un ejemplo internacional: Argentina cuenta con una ley específica que exige al menos un plato sin gluten en la carta de cada restaurante, lo que se citó como ejemplo de la ambición normativa posible en este ámbito.

2.2 MACEDONIA DEL NORTE

2.2.1 Panorama general de la oferta de formación profesional

El informe sobre el panorama nacional de la formación en Macedonia del Norte identifica tres programas de formación culinaria y relacionados con la alimentación distintos:

- Técnico en Alimentos – Nivel 4 del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF), educación vocacional secundaria de 4 años impartida en escuelas vocacionales secundarias públicas.
- Cocinero en un centro de hostelería – Nivel 5 del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF), formación profesional a corto plazo para adultos de 156 horas impartida a través del Centro de Educación para Adultos mediante proveedores acreditados.
- Gastronomía (Grado) – Nivel 6 del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF), 3–4 años (180–240 ECTS), impartido por la Facultad de Turismo y Hostelería de la Universidad de San Clemente de Ohrid – Bitola.

2.2.2 Cobertura de contenido

Técnico en alimentación (EQF 4):

El programa de Técnico en Alimentos se imparte a lo largo de cuatro años de formación profesional secundaria mediante un plan de estudios modular. Los temas relacionados con la nutrición y la inclusión alimentaria se abordan principalmente a través de los módulos de Dietética y Alimentación y Nutrición. Áreas especializadas como el control de alérgenos, la cocina basada en plantas o la planificación de menús inclusivos no se tratan sistemáticamente en el plan de estudios. El etiquetado de alimentos y la información al consumidor no se incluyen en el programa.

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Habilidades culinarias generales		✓	✓	✓
Seguridad e higiene alimentaria			✓	✓
conceptos básicos de nutrición		✓		
Dietas especiales (veganas/vegetarianas)		✓		

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Alergias e intolerancias alimentarias		✓		
Prácticas culinarias sostenibles	✓			
Normas europeas/internacionales		✓		
Etiquetado de alimentos e información al consumidor	✓			
Diversidad cultural y alimentaria		✓		
Prácticas culinarias orientadas a la salud		✓		

Cocinero/a en establecimiento de hostelería (EQF 5, Formación de adultos):

Este programa está diseñado para la formación profesional intensiva de adultos que deseen incorporarse al sector de la hostelería. El plan de estudios abarca competencias culinarias básicas, como la organización de la cocina, las técnicas de cocción y la preparación de platos. El programa incluye módulos sobre cocina vegetariana, vegana, dietética y sin gluten. La seguridad e higiene alimentaria se integran a lo largo de toda la formación; sin embargo, la gestión de alérgenos, el etiquetado de alimentos y las prácticas culinarias sostenibles no se abordan sistemáticamente como módulos independientes.

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Habilidades culinarias generales			✓	✓
Seguridad e higiene alimentaria			✓	
conceptos básicos de nutrición		✓	✓	
Dietas especiales (veganos/vegetarianas)			✓	
Alergias e intolerancias alimentarias		✓		
Prácticas culinarias sostenibles		✓		
Normas europeas/internacionales		✓		
Etiquetado de alimentos e información al consumidor	✓			
Diversidad cultural y alimentaria			✓	
Prácticas culinarias orientadas a la salud			✓	

Licenciatura en Gastronomía (EQF 6):

El programa de estudios de Gastronomía ofrece una formación superior integral que combina artes culinarias, ciencia de los alimentos y gestión hotelera. El plan de estudios integra componentes teóricos y prácticos, incluyendo técnicas de preparación de

alimentos, tradiciones gastronómicas, seguridad alimentaria, nutrición y desarrollo de menús. Los temas relacionados con la nutrición y la cocina saludable se abordan con mayor profundidad que en los programas de Formación Profesional. Aspectos como las dietas especiales, la gestión de alérgenos y las prácticas culinarias sostenibles se tratan a nivel básico o parcial y no se integran de forma sistemática en todos los cursos.

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Habilidades culinarias generales			✓	✓
Seguridad e higiene alimentaria			✓	✓
conceptos básicos de nutrición			✓	✓
Dietas especiales (veganos/vegetarianas)		✓		
Alergias e intolerancias alimentarias		✓		
Prácticas culinarias sostenibles		✓		
Normas europeas/internacionales			✓	✓
Etiquetado de alimentos e información al consumidor		✓		
Diversidad cultural y alimentaria			✓	✓
Prácticas culinarias orientadas a la salud		✓		

2.2.3 Perfil del alumno y del formador

En Macedonia del Norte, los estudiantes de Formación Profesional (FP) en el ámbito culinario en la educación secundaria suelen ser jóvenes de entre 16 y 24 años. Esta es la edad en la que muchos optan por incorporarse al mercado laboral o cursar formación especializada, y la inscripción en el programa de Técnico en Alimentos representa una vía directa hacia la obtención de cualificaciones profesionales. En programas de formación para adultos, como el de Cocinero en Hostelería, el perfil del alumno difiere sustancialmente: los participantes suelen provenir del sector culinario, ya trabajan en la industria y no poseen cualificaciones académicas formales. Se matriculan en estos programas específicamente para validar sus conocimientos y habilidades prácticas. A nivel universitario, los perfiles de los estudiantes son más diversos, aunque la mayoría suele haber completado algún tipo de formación profesional antes de ingresar.

Los profesores del programa de Técnico en Alimentos poseen títulos universitarios en tecnología alimentaria, nutrición, química, biología o campos científicos afines. Los instructores del programa de Cocinero en Instalaciones de Hostelería son chefs o profesionales del sector de la hostelería y la alimentación con experiencia práctica. Los profesores del grado en Gastronomía son catedráticos universitarios con experiencia en colaboración académica e industrial. Se requieren cualificaciones docentes en los programas de Técnico en Alimentos y Gastronomía; la formación pedagógica es formal. El conocimiento de la normativa sobre seguridad alimentaria y alérgenos se considera moderado para la formación de adultos y alto para el programa universitario. La formación sobre dietas especiales y alérgenos no se imparte (formación de adultos) o se ofrece de forma puntual (programa de grado). El desarrollo profesional continuo es ocasional en todos los programas.

2.2.4 Brechas identificadas (Macedonia del Norte)

- El etiquetado de alimentos y la información al consumidor no se tratan en ningún nivel del programa de Técnico en Alimentos ni del programa de formación de adultos.
- La gestión de alérgenos se limita a un nivel básico de conocimiento teórico en todos los programas; no se informa de ninguna cobertura aplicada o evaluada a nivel de formación profesional.

- Las prácticas de cocina sostenible no están incluidas en el programa de Técnico en Alimentos.
- Las herramientas digitales y de aprendizaje electrónico se utilizan mínimamente (calificación de 1 a 2) en los programas de formación profesional y de adultos.
- No existen materiales didácticos oficiales para las asignaturas de Alimentación, Nutrición y Dietética en el programa de Técnico en Alimentos; los profesores deben crear sus propios recursos, lo que representa una importante brecha estructural.
- La simulación, el juego de roles y los escenarios orientados al servicio se utilizan mínimamente en la mayoría de los programas.

2.2.5 Fortalezas identificadas (Macedonia del Norte)

- El programa de formación para adultos (Cocinero en Instalaciones de Hostelería) ya incluye módulos prácticos aplicados sobre cocina vegetariana, vegana, dietética y sin gluten, el contenido de inclusión dietética más avanzado del sistema nacional de formación profesional.
- El programa de Licenciatura en Gastronomía ofrece una cobertura aplicada de la diversidad cultural y dietética, los estándares culinarios internacionales y la nutrición.
- El aprendizaje basado en el trabajo y la práctica en la cocina se utilizan ampliamente tanto en los programas de formación de técnicos de alimentos como en los de formación de adultos.
- Las prácticas de evaluación son exhaustivas en los niveles de Técnico de Alimentos y Gastronomía, e incluyen exámenes prácticos, evaluación continua, exámenes escritos/orales y evaluación en el lugar de trabajo.
- Los profesores de los programas de formación profesional poseen titulaciones universitarias en campos relevantes, lo que proporciona una sólida base académica.

2.2.6 Conclusiones de las consultas con grupos focales en el análisis del paisaje nacional

El grupo de discusión sobre Macedonia del Norte se celebró en diciembre de 2025 y reunió a doce participantes.

Percepciones de los expertos y principales desafíos identificados:

La principal debilidad del currículo educativo actual, según lo identificado por los participantes, radica en la escasa integración de la inclusión culinaria en los materiales didácticos. Los docentes destacaron la falta de materiales y currículos que aborden este tema, así como la necesidad de una mayor aplicación práctica. No existe ningún programa de formación específico para necesidades dietéticas dentro del sistema de Formación Profesional. Sin embargo, los expertos consideran que entre 15 y 20 horas lectivas,

distribuidas entre la enseñanza teórica y práctica, serían suficientes para cubrir los temas de inclusión dietética.

Se identificó una limitación estructural crítica: todos los programas educativos formales ya están definidos y no pueden ser modificados unilateralmente por docentes o instituciones. Cualquier propuesta de integración de contenido sobre inclusión alimentaria en los programas formales existentes tendría que ser presentada al Centro de Formación Profesional de Macedonia del Norte para su aprobación y validación. Los participantes desconocían los requisitos legales o reglamentarios específicos relacionados con la inclusión alimentaria en los contenidos de la formación profesional.

Metodologías de formación preferidas:

Las demostraciones prácticas se identificaron como la metodología más eficaz para enseñar la inclusión alimentaria, ya que los estudiantes suelen aprender mejor mediante ejercicios prácticos y aplicaciones reales. El aprendizaje basado en casos también se identificó consistentemente como un enfoque eficaz. Las demostraciones prácticas, los estudios de caso y el aprendizaje práctico se consideran las metodologías más eficaces, especialmente para enseñar la inclusión alimentaria en un contexto culinario.

Recomendaciones de integración y requisitos institucionales:

La vía de integración más viable identificada por los expertos fue añadir temas como la tecnología de alimentos de origen vegetal a la asignatura optativa de Dietética, dado que esto no requeriría una modificación completa del currículo. Los participantes recomendaron desarrollar e integrar materiales didácticos centrados en la inclusión alimentaria —especialmente en lo relativo a alérgenos, dietas de origen vegetal y necesidades dietéticas especiales— en los programas de Formación Profesional existentes. También se recomendó proporcionar desarrollo profesional a los formadores mediante talleres y sesiones de capacitación especializadas. Se consideró prioritario aumentar el uso de demostraciones prácticas, estudios de caso y experiencias de aprendizaje práctico para involucrar a los estudiantes. Cualquier cambio propuesto debe ajustarse al marco normativo del Centro de Formación Profesional de Macedonia del Norte.

2.3 TURQUÍA

2.3.1 Panorama general de la oferta de formación profesional

El informe sobre el panorama nacional de la formación en Turquía identifica dos vías principales de formación profesional y un programa de educación superior en el ámbito culinario:

- Educación Vocacional Secundaria Superior (Escuela Secundaria Vocacional y Técnica de Anatolia – Área de Servicios de Alimentos y Bebidas) – Nivel 4 del Marco

Europeo de Cualificaciones (EQF), 4 años, gestionada por el Ministerio de Educación Nacional (MoNE).

- Programa de Formación Profesional en Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros de Formación Profesional (MESEM) – Nivel 4 del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF), 4 años, sistema dual basado en el aprendizaje dependiente del Ministerio de Educación Nacional (MoNE), también abierto a estudiantes adultos.
- Grado en Gastronomía y Artes Culinarias – Nivel 6 del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF), 4 años de duración, impartido por universidades públicas y privadas adscritas al Consejo de Educación Superior (YÖK).

El informe narrativo de Türkiye proporciona información estructural detallada sobre cada itinerario formativo. El plan de estudios del marco de Servicios de Alimentos y Bebidas de las Escuelas Técnicas y Vocacionales de Anatolia tiene como objetivo preparar a los estudiantes de entre 14 y 18 años para la industria alimentaria y de bebidas, dotándolos de conocimientos fundamentales, habilidades prácticas y competencias alineadas con los estándares nacionales e internacionales. El plan de estudios se desarrolla con base en la legislación nacional (Código Alimentario Turco, HACCP, normas ISO) y marcos internacionales, incluido el Marco Europeo de Cualificaciones. Los estudiantes que se gradúan en este campo pueden obtener puntos adicionales para el acceso a la universidad al solicitar programas de grado asociado en áreas como Artes Culinarias, Servicios de Catering, Tecnología Alimentaria, Gestión del Turismo Sanitario y Gestión Turística y Hotelera.

2.3.2 Cobertura de contenido

Formación Profesional de Nivel Superior – Servicios de Alimentación y Bebidas (EQF 4):

La formación en esta vía se basa en competencias y es modular, alineada con los estándares ocupacionales nacionales y definida por el Ministerio de Educación Nacional (MoNE). El plan de estudios abarca cuatro componentes principales: Higiene y saneamiento (que incluye estándares internacionales como HACCP e ISO 22000, con énfasis en la higiene alimentaria, personal y del lugar de trabajo); Principios de nutrición (que introduce los grupos de alimentos, el control de las porciones y los conocimientos nutricionales básicos); Producción práctica de alimentos (que incluye técnicas de preparación de sopas, guarniciones, platos turcos e internacionales y repostería básica); y Cursos optativos (opciones como Dietética, Cocina fusión y Cocina otomana, que buscan ampliar los conocimientos culinarios pero no son obligatorios). La seguridad alimentaria, la higiene y el saneamiento son componentes integrados obligatorios. Los temas especializados, como las dietas especiales, la sostenibilidad o los enfoques culinarios orientados a la salud, no se

incluyen sistemáticamente como componentes estructurados del plan de estudios y solo pueden abordarse indirectamente a través de la experiencia laboral.

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Habilidades culinarias generales			✓	✓
Seguridad e higiene alimentaria			✓	✓
conceptos básicos de nutrición			✓	✓
Dietas especiales (veganos/vegetarianas)	✓			
Alergias e intolerancias alimentarias	✓			
Prácticas culinarias sostenibles	✓			
Normas europeas/internacionales	✓			
Etiquetado de alimentos e información al consumidor	✓			
Diversidad cultural y alimentaria	✓			
Prácticas culinarias orientadas a la salud	✓			

MESEM – Centro de Formación Profesional (EQF 4, sistema dual):

El sistema MESEM opera bajo una estructura dual que combina un día semanal de instrucción teórica en la escuela con cuatro días de capacitación práctica en el lugar de trabajo. El programa abarca cocina, pastelería y elaboración de postres, panadería, servicio y gestión de comedores. Se hace especial hincapié en la seguridad e higiene alimentaria. Los conocimientos básicos de nutrición complementan las aplicaciones prácticas. Temas especializados como dietas especiales, sostenibilidad o enfoques orientados a la salud no se estructuran como áreas de aprendizaje independientes, sino que pueden abordarse indirectamente a través de la práctica laboral.

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Habilidades culinarias generales			✓	✓
Seguridad e higiene alimentaria			✓	✓
conceptos básicos de nutrición		✓	✓	✓
Dietas especiales (veganas/vegetarianas)	✓			
Alergias e intolerancias alimentarias	✓			
Prácticas culinarias sostenibles	✓			
Normas europeas/internacionales	✓			
Etiquetado de alimentos e información al consumidor	✓			
Diversidad cultural y alimentaria	✓			

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Prácticas culinarias orientadas a la salud	✓			

Licenciatura en Gastronomía y Artes Culinarias (EQF 6):

El programa de pregrado en Gastronomía y Artes Culinarias en las universidades turcas está diseñado para brindar a los estudiantes una formación teórica y práctica integral. El plan de estudios se estructura a lo largo de cuatro años. Los años 1 y 2 se centran en conocimientos fundamentales, incluyendo nutrición, seguridad alimentaria y técnicas culinarias básicas, impartidos a través de cursos como Introducción a la Gastronomía y Prácticas Básicas de Cocina. Los años 3 y 4 incluyen formación avanzada y especializada mediante cursos como Prácticas Culinarias Turcas, Cocina Internacional, Gastronomía Sostenible, Gastronomía en los Medios, Gestión de Cocina y Control de Costos de Alimentos y Bebidas. Se espera que los estudiantes adapten las recetas a diversas necesidades dietéticas, con énfasis en la inclusión y la creatividad. En su último año, los estudiantes participan en un aprendizaje basado en proyectos centrado en desafíos gastronómicos reales. Las opciones de asignaturas optativas incluyen Tendencias Emergentes en Nutrición (explorando la cocina sin gluten y vegana), Tecnología y Seguridad Alimentaria, Cocinas Regionales, Bebidas Fermentadas, Medios Digitales en Gastronomía y Métodos de Conservación de Alimentos Turcos. Para graduarse, los estudiantes deben acumular un mínimo de 240 créditos ECTS y mantener un promedio de calificaciones mínimo de 2,00 sobre 4,00.

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Habilidades culinarias generales			✓	✓
Seguridad e higiene alimentaria		✓	✓	✓

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluable (formalmente)
conceptos básicos de nutrición		✓	✓	✓
Dietas especiales (veganos/vegetarianas)		✓	✓	✓
Alergias e intolerancias alimentarias		✓		✓
Prácticas culinarias sostenibles		✓		✓
Normas europeas/internacionales		✓	✓	✓
Etiquetado de alimentos e información al consumidor		✓		✓
Diversidad cultural y alimentaria		✓	✓	✓
Prácticas culinarias orientadas a la salud		✓	✓	✓

2.3.3 Perfil del alumno y del formador

El programa de Formación Profesional de nivel secundario superior está dirigido principalmente a estudiantes de entre 14 y 18 años. Se espera que los graduados se incorporen al mercado laboral como profesionales de nivel medio o continúen sus estudios en artes culinarias o campos afines. El sistema dual MESEM está abierto no solo a jóvenes,

sino también a adultos, en consonancia con los principios del aprendizaje permanente. El programa de nivel universitario está dirigido a estudiantes que han completado la educación secundaria y han accedido a través del sistema nacional de exámenes de ingreso a la universidad, generalmente mayores de 18 años.

Los profesores de formación profesional de nivel secundario superior poseen títulos de educación superior y formación pedagógica formal según lo exige el Ministerio de Educación Nacional. Los formadores en el lugar de trabajo (usta öğretici/formadores maestros) son profesionales experimentados del sector; su certificación usta öğretici suele ser obligatoria, pero no la formación pedagógica completa. En el nivel de educación superior, el personal académico posee al menos una maestría y, a menudo, un doctorado. Se informa que el conocimiento de la normativa sobre seguridad alimentaria y alérgenos es alto en todas las vías. La formación sobre dietas especiales y alérgenos se describe como puntual en la formación profesional y como incluida en los cursos pertinentes en la educación superior. El desarrollo profesional continuo es ocasional en la formación profesional y regular en la educación superior.

2.3.4 Deficiencias identificadas (Türkiye)

- Las dietas especiales, el control de alérgenos, la cocina sostenible, el etiquetado de alimentos, la diversidad cultural y dietética, y las prácticas culinarias orientadas a la salud están completamente ausentes en ambas vías de formación profesional de nivel secundario superior.
- Ni los programas de secundaria ni los universitarios dedican un curso obligatorio específicamente centrado en la inclusión alimentaria; el contenido actual sobre inclusión suele ser opcional y se ofrece a través de cursos optativos en lugar de módulos obligatorios.
- El marco curricular altamente centralizado del Ministerio de Educación Nacional limita la flexibilidad para integrar nuevas áreas de contenido en la formación profesional.
- La gestión de alérgenos y las herramientas digitales para la educación no están integradas en el plan de estudios básico de la formación profesional; los cursos optativos que abordan temas de inclusión son opcionales y no están incorporados sistemáticamente.
- Muchos formadores de institutos de formación profesional carecen de conocimientos específicos sobre inclusión dietética y cocina basada en plantas; las oportunidades de desarrollo profesional en estas áreas siguen siendo escasas.
- Las herramientas digitales y de aprendizaje electrónico se utilizan mínimamente en ambas vías de formación profesional (calificadas con 1-2 sobre 5); el plan de

estudios carece de un énfasis significativo en las plataformas de aprendizaje electrónico o las herramientas gamificadas.

2.3.5 Fortalezas identificadas (Türkiye)

- Cultura sólida y bien establecida de aprendizaje basado en la práctica en ambas vías de formación profesional, con prácticas prácticas en la cocina y aprendizaje basado en el trabajo ampliamente implementados.
- La seguridad e higiene alimentaria son obligatorias, se aplican y se evalúan formalmente en ambos programas de formación profesional; las normas HACCP e ISO 22000 están integradas en el plan de estudios.
- El sistema dual MESEM proporciona una amplia formación en el lugar de trabajo (cuatro días por semana), lo que permite un sólido desarrollo de las competencias profesionales.
- Los programas de educación superior abordan sistemáticamente las dietas especiales, la diversidad cultural y la cocina orientada a la salud, e incluyen cursos especializados como Gastronomía Sostenible y Tendencias Emergentes en Nutrición.
- Los programas universitarios incluyen prácticas en la industria y aprendizaje basado en proyectos en el último año, lo que proporciona una exposición al mundo real.
- Los estudiantes que se gradúan de la Formación Profesional reciben puntos adicionales para acceder a la universidad, lo que facilita sus trayectorias de progresión.
- Prácticas de evaluación integrales en todos los niveles, incluyendo exámenes prácticos, evaluación continua y evaluación en el lugar de trabajo.

2.3.6 Conclusiones de las consultas con grupos focales en el análisis del paisaje nacional

El grupo focal para Turquía fue organizado por el Gobierno de Indonesia con ocho participantes, educadores altamente cualificados y con amplia experiencia en tecnología alimentaria, artes culinarias y gastronomía. Todos los participantes trabajan en escuelas secundarias técnicas y vocacionales afiliadas al Ministerio de Educación Nacional. En el ámbito académico, poseen títulos de grado en Gastronomía, Artes Culinarias, Tecnología Alimentaria e Ingeniería Alimentaria, y un número significativo ha cursado estudios de posgrado, incluyendo maestrías y doctorados. Se realizaron consultas individuales con cada educador antes del grupo focal formal y se distribuyó una encuesta estructurada para recabar información sobre percepciones, desafíos y prácticas existentes.

Percepciones de los expertos y principales desafíos identificados:

El grupo de discusión identificó la ausencia de contenido obligatorio sobre inclusión dietética y la dependencia de métodos de capacitación obsoletos como barreras

importantes para satisfacer las necesidades de la industria moderna de servicios de alimentos. Los instructores a menudo carecen tanto de la experiencia como de los recursos necesarios para enseñar eficazmente habilidades culinarias específicas para cada dieta. El sistema curricular altamente centralizado, si bien garantiza la coherencia y el control de calidad, limita la flexibilidad para integrar nuevos contenidos en la formación profesional. Los expertos también señalaron la subutilización de herramientas digitales e innovadoras como una barrera, indicando que la falta de integración de plataformas de aprendizaje electrónico, herramientas educativas gamificadas o simulaciones de realidad aumentada/virtual limita las oportunidades para que los estudiantes participen en métodos de capacitación modernos e interactivos.

Metodologías de formación preferidas:

Los expertos destacaron la eficacia del aprendizaje basado en casos, especialmente para exponer a los estudiantes a situaciones reales, como la creación de menús sin alérgenos o la gestión de necesidades dietéticas para eventos. Entre los ejemplos citados se incluyeron la adaptación de platos turcos tradicionales para dietas sin gluten o el diseño de versiones vegetales de recetas clásicas para menús centrados en la sostenibilidad. Las demostraciones prácticas en cocinas profesionales se identificaron como un pilar fundamental del aprendizaje eficaz, y los talleres supervisados que simulan retos reales —como la preparación de comidas para diversas preferencias dietéticas en la cocina de un hotel— se consideraron esenciales. Las herramientas digitales y el aprendizaje gamificado se reconocieron como relevantes y cada vez más importantes; entre las aplicaciones sugeridas se incluyen bases de datos nutricionales, aplicaciones de seguimiento de alérgenos y herramientas de realidad aumentada para el aprendizaje interactivo. También se recomendaron la colaboración entre pares y los programas de mentoría con profesionales del sector.

Recomendaciones de integración y requisitos institucionales:

Los expertos abogaron por la creación de contenido modular específico centrado en la gestión y el etiquetado de alérgenos, prácticas culinarias sostenibles que enfatizan los enfoques basados en plantas y sin desperdicio, y adaptaciones dietéticas para afecciones crónicas como la diabetes, la enfermedad celíaca y la intolerancia a la lactosa. Se identificó como prioridad la capacitación de los formadores, incluyendo talleres dirigidos por nutricionistas y especialistas en inclusión dietética, así como el acceso a certificaciones internacionales como HACCP y cursos de cocina basada en plantas. Se recomendó la colaboración con instituciones globales como Le Cordon Bleu y Escoffier para facilitar el intercambio de conocimientos y la formación.

Los expertos recomendaron mejorar la formación práctica mediante laboratorios de cocina avanzados equipados para prácticas dietéticas específicas, como estaciones para hornear sin gluten, preparar proteínas de origen vegetal y cocinar sin alérgenos. Se recomendó

establecer alianzas con hoteles, restaurantes y empresas de catering que prioricen la inclusión dietética para ofrecer prácticas profesionales y experiencias reales. También se destacó la integración de la alfabetización digital mediante herramientas de modificación de recetas, simulaciones en línea para la planificación de menús y realidad aumentada para la formación en seguridad en la cocina.

Contexto regulatorio y promoción de políticas:

Los expertos destacaron la necesidad de una estricta adhesión al Código Alimentario Turco y a marcos internacionales como HACCP e ISO 22000 como base fundamental para toda la formación en inclusión alimentaria. El Pacto Verde Europeo y las directivas de sostenibilidad se señalaron como influencias internacionales clave. A nivel político, los expertos recomendaron presionar para la actualización de los planes de estudio mediante la colaboración con el Ministerio de Educación Nacional (MoNE) para garantizar que la inclusión alimentaria se convierta en un componente obligatorio de los programas de Formación Profesional. Se recomendó la creación de marcos de evaluación estandarizados alineados con los objetivos nacionales e internacionales de seguridad alimentaria y sostenibilidad. Asimismo, se propuso el desarrollo de certificaciones especializadas avaladas por las autoridades educativas nacionales y los organismos internacionales (incluida la alineación con el Marco Europeo de Cualificaciones, EQF) como medio para formalizar la formación en inclusión alimentaria.

2.4 ESPAÑA

2.4.1 Panorama general de la oferta de formación profesional

El informe sobre el panorama nacional de la formación en España identifica tres itinerarios formativos distintos:

- Certificados de profesionalidad en hostelería (por ejemplo, cocina, operaciones básicas de cocina, servicios de restaurante) – Niveles 1-3 del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF), 300-800 horas, impartidos a través de centros de formación acreditados dependientes del Servicio Público Estatal de Empleo (SEPE), dirigidos principalmente a adultos desempleados.
- Programas de Formación Profesional Intermedia y Superior en Hostelería y Turismo (por ejemplo, Cocina y Gastronomía, Gestión de Cocinas, Servicios de Restaurante) – Nivel 4 del Marco Europeo de Cualificaciones (Formación Profesional Intermedia) y Nivel 5 (Formación Profesional Superior), aproximadamente 2000 horas, incluyendo formación en el lugar de trabajo, impartidos por centros de Formación Profesional públicos y privados.

- Licenciatura en Gastronomía / Artes Culinarias – Nivel 6 del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF), 4 años (240 ECTS), impartida por universidades públicas y privadas, incluidas facultades culinarias especializadas.

2.4.2 Cobertura de contenido

Certificados de profesionalidad (EQF 1–3):

La formación está fuertemente orientada a la rápida integración en el mercado laboral, centrándose en las habilidades prácticas necesarias para el empleo inmediato. La seguridad e higiene alimentaria son obligatorias y se evalúan rigurosamente. Temas más generales como la nutrición, la sostenibilidad, las dietas especiales y la gestión de alérgenos no se incluyen sistemáticamente y dependen del programa de formación o del proveedor específico.

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Habilidades culinarias generales			✓	✓
Seguridad e higiene alimentaria			✓	✓
conceptos básicos de nutrición	✓			
Dietas especiales (veganos/vegetarianas)	✓			
Alergias e intolerancias alimentarias	✓			
Prácticas culinarias sostenibles	✓			
Normas europeas/internacionales	✓			

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Etiquetado de alimentos e información al consumidor	✓			
Diversidad cultural y alimentaria	✓			
Prácticas culinarias orientadas a la salud	✓			

Programas de Formación Profesional Intermedios y Superiores (EQF 4–5):

Los programas de Formación Profesional en hostelería y turismo en España se estructuran bajo un sistema modular basado en competencias, alineado con el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales. El contenido principal se centra en técnicas culinarias, preparación de alimentos, operaciones de servicio y seguridad e higiene alimentaria, que son obligatorias y están estrictamente reguladas. La nutrición se introduce principalmente como conocimiento complementario. La formación en centros de trabajo (FCT) es un componente obligatorio. La gestión de alérgenos, las dietas especiales, la sostenibilidad y las prácticas culinarias inclusivas no están integradas sistemáticamente en el currículo y, por lo general, se abordan solo superficialmente o de forma indirecta.

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Habilidades culinarias generales			✓	✓
Seguridad e higiene alimentaria			✓	✓
conceptos básicos de nutrición		✓	✓	✓

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Dietas especiales (veganos/vegetarianas)	✓			
Alergias e intolerancias alimentarias	✓			
Prácticas culinarias sostenibles	✓			
Normas europeas/internacionales		✓	✓	✓
Etiquetado de alimentos e información al consumidor	✓			
Diversidad cultural y alimentaria	✓			
Prácticas culinarias orientadas a la salud	✓			

Licenciatura en Gastronomía (EQF 6):

Los programas de educación superior en gastronomía en España ofrecen un enfoque integral e interdisciplinario que integra la práctica culinaria con perspectivas científicas, culturales y de gestión. La nutrición, las dietas especiales y la gestión de alérgenos se abordan de forma más sistemática que en los programas de formación profesional, a menudo mediante cursos específicos o módulos integrados. Asimismo, se incorporan la sostenibilidad, la diversidad cultural y los estándares culinarios internacionales, reflejando las tendencias actuales del sector alimentario mundial.

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Habilidades culinarias generales			✓	✓
Seguridad e higiene alimentaria		✓	✓	✓
conceptos básicos de nutrición		✓	✓	✓
Dietas especiales (veganos/vegetarianas)		✓	✓	✓
Alergias e intolerancias alimentarias		✓	✓	✓
Prácticas culinarias sostenibles		✓	✓	✓
Normas europeas/internacionales		✓	✓	✓
Etiquetado de alimentos e información al consumidor		✓		✓
Diversidad cultural y alimentaria		✓	✓	✓
Prácticas culinarias orientadas a la salud		✓	✓	✓

2.4.3 Perfil del alumno y del formador

Los programas de formación profesional culinaria en España atraen a un alumnado demográficamente diverso. El rango de edad principal es de 18 a 35 años, incluyendo a recién graduados de secundaria y jóvenes que buscan perfeccionar sus habilidades. Un grupo notable está formado por estudiantes maduros en transición profesional, motivados por interés personal o por la necesidad de adaptarse a las demandas del mercado laboral. La mayoría de los estudiantes han completado la educación secundaria obligatoria. Un subconjunto significativo cuenta con cualificaciones previas en áreas afines como hostelería, restauración o nutrición. Las motivaciones de los estudiantes son variadas: desarrollo profesional, especialización en nichos de mercado (incluyendo cocina vegetal, cocina molecular o gestión de menús para personas con necesidades dietéticas especiales) e interés en la sostenibilidad y la innovación en las artes culinarias. Esta diversidad de perfiles de estudiantes enriquece el entorno de aprendizaje y evidencia un creciente interés en temas de inclusión alimentaria.

Los instructores para la obtención de certificados de profesionalismo suelen poseer cualificaciones vocacionales o títulos de educación superior en hostelería o campos afines, junto con una certificación profesional vinculada al Catálogo Nacional. Se requieren cualificaciones docentes y la formación pedagógica es tanto formal como informal. En la formación profesional, los instructores poseen títulos universitarios o cualificaciones superiores de formación profesional en hostelería, además de una certificación pedagógica, y combinan la docencia con experiencia profesional previa. En la educación superior, el personal académico suele tener másteres o doctorados y participa regularmente en programas de desarrollo profesional continuo. La formación sobre dietas especiales y alérgenos es puntual en la formación profesional y se incluye sistemáticamente en la educación superior.

2.4.4 Brechas identificadas (España)

- La gestión de alérgenos, las dietas especiales, la sostenibilidad, la diversidad alimentaria cultural y la cocina orientada a la salud están completamente ausentes de los Certificados de Profesionalismo y no están integrados sistemáticamente en los programas de Formación Profesional Intermedia o Superior.
- El etiquetado de alimentos y la información al consumidor no están incluidos en los Certificados de Profesionalismo ni en los programas de Formación Profesional Intermedia/Superior.
- Contenido limitado sobre tendencias dietéticas emergentes e inclusión cultural en los programas estándar de formación profesional, incluidas las prácticas dietéticas halal y kosher.

- Integración insuficiente de herramientas digitales; a pesar de las tecnologías disponibles, los programas de formación profesional culinaria no han integrado completamente las herramientas digitales en su plan de estudios.
- Deficiencias en la formación de instructores sobre prácticas dietéticas modernas, incluyendo el manejo de alérgenos y las dietas especializadas.
- Las herramientas digitales y de aprendizaje electrónico se utilizan mínimamente en la formación profesional y en los itinerarios de capacitación para el empleo (puntuación de 1 a 2 sobre 5).

2.4.5 Fortalezas identificadas (España)

- La Licenciatura en Gastronomía ofrece una cobertura integral y evaluada formalmente sobre dietas especiales, alérgenos, sostenibilidad, diversidad cultural y cocina orientada a la salud.
- El aprendizaje basado en el trabajo (FCT, por sus siglas en inglés) es un componente obligatorio y bien establecido de los programas de Formación Profesional Intermedia y Superior, que garantiza una exposición profesional real.
- La seguridad e higiene alimentarias son obligatorias y se evalúan rigurosamente en todas las etapas, en conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011.
- Los programas están diseñados para cumplir con las normativas de seguridad alimentaria de la UE, garantizando que los estudiantes comprendan los marcos legales para la gestión y el etiquetado de alérgenos.
- Existe un creciente interés en las prácticas culinarias sostenibles y en la inclusión de dietas basadas en plantas en programas más avanzados.
- Los perfiles de los formadores son sólidos tanto en la formación profesional como en la educación superior, combinando la experiencia práctica en la industria con cualificaciones docentes formales.

2.4.6 Conclusiones de las consultas con grupos focales en el análisis del paisaje nacional

El grupo focal para España se realizó en diciembre (un grupo focal híbrido estructurado sobre la mutilación genital femenina). Este grupo narrativo reunió a once participantes. Todos los participantes contaban con más de diez años de experiencia profesional. El grupo focal se llevó a cabo en formato híbrido y fue entrevistado por Javier Campos.

Percepciones de los expertos y principales desafíos identificados:

Los expertos señalaron que los programas de formación profesional culinaria en España cuentan con una sólida base práctica y un creciente compromiso con la sostenibilidad, pero deben evolucionar para integrar mejor las nuevas tendencias alimentarias, la inclusión cultural y las herramientas digitales. Se hizo hincapié en la necesidad de actualizar y enriquecer los contenidos y las metodologías relacionadas con la inclusión alimentaria. Se

identificaron la mejora de la formación de formadores y la actualización de los contenidos curriculares como pasos cruciales para garantizar que los programas sigan siendo relevantes y eficaces.

Metodologías de formación preferidas:

Se identificaron tres metodologías como las más efectivas. El aprendizaje basado en casos se recomendó encarecidamente porque utiliza escenarios reales para abordar los desafíos de la inclusión alimentaria, lo que permite a los estudiantes aplicar conocimientos en contextos que reflejan situaciones profesionales cotidianas, como la gestión de alérgenos, la creación de menús inclusivos y la adaptación de las prácticas culinarias a diferentes necesidades dietéticas. Las demostraciones prácticas se consideraron esenciales para el dominio de las habilidades, especialmente para la gestión de alérgenos y la preparación de platos típicos; las demostraciones en vivo permiten a los estudiantes observar técnicas cruciales y luego practicar bajo la supervisión de expertos. Se recomendaron recursos digitales, como plataformas de aprendizaje en línea, simulaciones interactivas y aplicaciones móviles, para mejorar la participación y la accesibilidad del aprendizaje.

Recomendaciones de integración:

Se propusieron tres estrategias de integración. Se recomendó el aprendizaje combinado, que integra recursos en línea con talleres prácticos: módulos en línea con videos, cuestionarios interactivos y lecturas sobre inclusión alimentaria, combinados con talleres presenciales para la aplicación y práctica de habilidades. Se recomendó la integración progresiva de contenidos: introducir la inclusión alimentaria en los módulos fundamentales (manejo básico de alérgenos, nutrición y conceptos de sostenibilidad) y avanzar progresivamente hacia temas especializados como la preparación de comidas sin gluten, dietas culturalmente específicas y técnicas culinarias avanzadas. Se recomendó específicamente la colaboración interdisciplinaria con nutricionistas, tecnólogos de alimentos y expertos culturales en el diseño curricular, incluyendo la formación de comités interdisciplinarios y la invitación a expertos para dirigir talleres y seminarios.

Contexto regulatorio:

Los expertos identificaron como fundamental el cumplimiento de la normativa europea de seguridad alimentaria, en particular el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 sobre el etiquetado de alérgenos y las normas de higiene de la UE. Se destacó la alineación con el Pacto Verde Europeo, incluidos los principios de reducción del desperdicio de alimentos y la promoción de dietas basadas en plantas. Los expertos recomendaron la estandarización de los módulos de inclusión dietética en todos los programas de formación profesional culinaria, la actualización continua de los planes de estudio para reflejar las últimas investigaciones y prácticas, y la formación especializada permanente de los formadores. Se identificó como prioritario el desarrollo y la estandarización de módulos específicos sobre inclusión

dietética en todos los programas de formación profesional culinaria para garantizar que todos los estudiantes reciban una formación uniforme e integral.

2.5 GRECIA

2.5.1 Panorama general de la oferta de formación profesional

El informe sobre el panorama nacional de la formación en Grecia identifica tres tipos de formación culinaria y relacionada con la alimentación:

- Escuela Secundaria Superior Vocacional (EPAL) – Técnico en Tecnología de Alimentos y Bebidas – Nivel 4 del Marco Europeo de Cualificaciones (o Nivel 5 con un año de aprendizaje postsecundario), 3 o 4 años, impartido por el Ministerio de Educación, Asuntos Religiosos y Deportes de Grecia.
- Escuelas de Aprendizaje Profesional (EPAS/PEPAS) y Escuelas de Formación Profesional (ESK) – Nivel 3 del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF), 2 años (4 semestres), especializaciones que incluyen Panadería-Pastelería, Artes Culinarias y Lácteos, impartidas por DYPA (Servicio Público de Empleo griego) y el Ministerio de Educación.
- Escuelas de Formación Profesional Superior (SAEK) – Nivel 5 del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF), 2,5 años (5 semestres), especializaciones que incluyen Técnico en Artes Culinarias-Chef, Técnico en Panadería-Pastelería, Ejecutivo en Nutrición y Dietética, impartidas por DYPA, el Ministerio de Educación y escuelas privadas.

El informe nacional muestra que las escuelas culinarias y las instituciones de formación profesional, tanto públicas como privadas, no ofrecen ningún módulo sobre restricciones dietéticas como parte de su plan de estudios estándar. Temas como las alergias alimentarias, la cocina vegetariana y vegana básica y la preparación de comidas sin gluten no forman parte de la oferta habitual. El contenido especializado sobre dietas está disponible a través de escuelas y academias culinarias privadas, que frecuentemente organizan talleres sobre cocina basada en plantas, repostería sin gluten y preparación de comidas sin alérgenos; sin embargo, estos implican un costo adicional para el alumno y suelen ser cursos cortos que duran desde unos pocos días hasta unas pocas semanas. Las asociaciones culinarias y las organizaciones profesionales ocasionalmente organizan talleres de formación continua para profesionales del sector, pero estos también son de pago y no están integrados en el sistema formal de formación profesional. Las universidades e instituciones de educación superior que ofrecen titulaciones en nutrición y dietética incluyen módulos sobre restricciones

dietéticas, pero estos están dirigidos principalmente a dietistas en lugar de chefs y se centran más en el conocimiento teórico que en las habilidades prácticas de cocina.

2.5.2 Cobertura de contenido

EPAL – Técnico en Tecnología de Alimentos y Bebidas (EQF 4/5):

En el programa EPAL, la seguridad e higiene alimentaria se abordan sistemáticamente mediante instrucción teórica y práctica de laboratorio, centrándose en los principios HACCP, la prevención de la contaminación y los procedimientos sanitarios. Se introducen prácticas culinarias sostenibles a través de temas como el uso de recursos, la reducción de residuos, los ingredientes de temporada y los métodos de procesamiento ambientalmente responsables. El etiquetado de alimentos y la información al consumidor se enseñan mediante el análisis de los requisitos legales, las declaraciones nutricionales, los alérgenos y la trazabilidad del producto. Este programa no incluye habilidades culinarias generales, fundamentos de nutrición, dietas especiales ni cocina orientada a la salud.

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Habilidades culinarias generales	✓			
Seguridad e higiene alimentaria		✓	✓	✓
conceptos básicos de nutrición	✓			
Dietas especiales (veganas/vegetarianas)	✓			
Alergias e intolerancias alimentarias	✓			
Prácticas culinarias sostenibles		✓	✓	✓

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Normas europeas/internacionales	✓			
Etiquetado de alimentos e información al consumidor		✓	✓	✓
Diversidad cultural y alimentaria				
Prácticas culinarias orientadas a la salud	✓			

EPAS/PEPAS/ESK – Escuelas de aprendizaje (EQF 3):

El plan de estudios integra competencias culinarias esenciales mediante una combinación equilibrada de teoría y práctica. Las habilidades culinarias generales se desarrollan a través de formación práctica en laboratorio y módulos profesionales. La seguridad e higiene alimentaria se enseñan sistemáticamente. Se introducen los fundamentos de la nutrición para facilitar la planificación de menús. También se incorporan terminología y prácticas culinarias europeas e internacionales. No se abordan temas como dietas especiales, alérgenos, cocina sostenible, etiquetado de alimentos, diversidad cultural ni cocina saludable.

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Habilidades culinarias generales		✓	✓	✓
Seguridad e higiene alimentaria		✓	✓	✓

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
conceptos básicos de nutrición		✓	✓	✓
Dietas especiales (veganos/vegetarianas)	✓			
Alergias e intolerancias alimentarias	✓			
Prácticas culinarias sostenibles	✓			
Normas europeas/internacionales		✓	✓	✓
Etiquetado de alimentos e información al consumidor	✓			
Diversidad cultural y alimentaria	✓			
Prácticas culinarias orientadas a la salud	✓			

SAEK – Escuelas de Formación Profesional Superior (EQF 5):

El programa SAEK desarrolla competencias culinarias y profesionales integrales, combinando teoría y práctica. Se abordan habilidades culinarias generales, seguridad e higiene alimentaria, fundamentos de nutrición y estándares culinarios europeos e internacionales a nivel aplicado y evaluado. Las dietas especiales (veganos/vegetarianas) se tratan a nivel teórico básico. Las prácticas culinarias orientadas a la salud se abordan a

nivel básico. No se incluyen temas como la gestión de alérgenos, la cocina sostenible, el etiquetado de alimentos, la diversidad cultural ni ciertas áreas de la cocina orientada a la salud.

Área temática	No cubierto	Básico (Teórico)	Aplicado (Práctico)	Evaluado (formalmente)
Habilidades culinarias generales		✓	✓	✓
Seguridad e higiene alimentaria		✓	✓	✓
conceptos básicos de nutrición		✓	✓	✓
Dietas especiales (veganas/vegetarianas)		✓		
Alergias e intolerancias alimentarias	✓			
Prácticas culinarias sostenibles	✓			
Normas europeas/internacionales		✓	✓	✓
Etiquetado de alimentos e información al consumidor	✓			
Diversidad cultural y alimentaria	✓			
Prácticas culinarias orientadas a la salud		✓		

2.5.3 Perfil del alumno y del formador

El grupo demográfico más numeroso en los programas de formación profesional culinaria griegos está formado por jóvenes de entre 18 y 25 años, en su mayoría graduados de

bachillerato que buscan formación especializada como vía directa al empleo, con poca o ninguna experiencia laboral previa. Un número considerable de alumnos son adultos de entre 25 y 40 años que buscan un cambio de carrera, a menudo con formación profesional previa en campos relacionados como el turismo y la hostelería, o con experiencia laboral previa en sectores afines que buscan una nueva orientación profesional. El informe señala que existen cursos a tiempo parcial y nocturnos sobre dietas especiales para profesionales en activo, que suelen durar entre 6 y 12 meses, con sesiones de 2 a 4 horas, de 2 a 3 veces por semana, aunque estos no forman parte del currículo formal estándar de la formación profesional.

En todos los programas griegos, los docentes pueden tener un título de educación superior o educación obligatoria combinada con experiencia profesional, según la materia que impartan. Se requiere formación pedagógica formal para el personal permanente/docente; los instructores del sector industrial pueden no tener formación pedagógica. Se informa que el conocimiento de la normativa sobre seguridad alimentaria y alérgenos es alto para el personal de EPAL y moderado para el personal de EPAS/PEPAS/ESK y SAEK. Se informa que la formación sobre dietas especiales y alérgenos no se proporciona (EPAL) o es puntual (EPAS y SAEK). El desarrollo profesional continuo es ocasional en todos los programas griegos.

2.5.4 Deficiencias identificadas (Grecia)

- Las escuelas de cocina y los centros de formación profesional, tanto públicos como privados, no ofrecen ningún módulo sobre restricciones dietéticas como parte de su plan de estudios culinario estándar.
- Las dietas especiales y el manejo de alérgenos no están cubiertos por EPAL, ni por EPAS/ESK, y solo están cubiertos a nivel básico por SAEK.
- La cocina sostenible no está contemplada en los programas EPAS/ESK ni SAEK.
- La diversidad cultural y alimentaria, el etiquetado de los alimentos y la cocina orientada a la salud no están incluidos en los programas EPAS/ESK y SAEK.
- Los alumnos no aprovechan el tiempo de forma eficaz en los laboratorios de cocina debido a un presupuesto insuficiente para los materiales e ingredientes esenciales para cocinar, una limitación estructural que restringe directamente el aprendizaje práctico.
- Oportunidades limitadas para que los estudiantes realicen prácticas o colaboren con restaurantes especializados en cocina inclusiva para dietas especiales.
- El programa EPAL no abarca habilidades culinarias generales ni conceptos básicos de nutrición, lo que limita su relevancia directa para la integración culinaria de FOOD4ALL.

- El contenido especializado sobre nutrición solo está disponible a través de escuelas privadas con un coste adicional, lo que genera un acceso desigual a la formación en inclusión nutricional.

2.5.5 Fortalezas identificadas (Grecia)

- El programa EPAL proporciona una cobertura sistemática, aplicada y evaluada de la seguridad alimentaria, la cocina sostenible y el etiquetado de alimentos, áreas que complementan el contenido de FOOD4ALL.
- El aprendizaje basado en el trabajo (aprendizaje práctico) es un componente fundamental y bien establecido de todos los programas griegos.
- Los programas de formación profesional griegos hacen hincapié en el uso de ingredientes frescos, locales y de temporada, basados en los principios de la cocina tradicional griega y mediterránea, lo que proporciona una base sólida para una alimentación sana y equilibrada.
- Todos los programas de Formación Profesional incluyen una comprensión básica de la nutrición, lo que ayuda a los estudiantes a aprender sobre los grupos de alimentos, los macronutrientes y las necesidades dietéticas.
- Se hace especial hincapié en la seguridad alimentaria, incluyendo las certificaciones HACCP, garantizando que los alumnos comprendan las prácticas esenciales para el manejo de alérgenos alimentarios y la prevención de la contaminación cruzada.
- El programa SAEK comienza a introducir dietas especiales a nivel de concienciación, creando una base para una mayor integración del contenido de FOOD4ALL.
- Las herramientas digitales y de aprendizaje electrónico ya se utilizan a un nivel moderado (calificado con 4 de 5) tanto en los programas EPAS como SAEK.

2.5.6 Conclusiones de las consultas con grupos focales en el análisis del paisaje nacional

El grupo de discusión para Grecia se organizó con nueve participantes, divididos en tres subgrupos de tres participantes cada uno, según su sector profesional. El subgrupo 1 estuvo integrado por el equipo directivo del Distrito de Grecia Occidental de la Autoridad Alimentaria Helénica (EFET). Esta reunión se celebró presencialmente en las instalaciones de la EFET en Patras. El subgrupo 2 estuvo integrado por tres instructores de la Escuela de Artes Culinarias de la Escuela Pública de Formación Profesional Superior (DSAEK) en Patras. Todos los participantes entregaron los cuestionarios completos antes de la reunión en línea.

Percepciones de los expertos y principales desafíos identificados:

Los métodos de formación más eficaces para enseñar inclusividad culinaria a estudiantes de formación profesional en Grecia se identifican como aquellos que integran el aprendizaje práctico, las aplicaciones en el mundo real, las herramientas interactivas y el conocimiento teórico. Se considera que las habilidades culinarias se aprenden mejor a través de demostraciones, aprendizaje basado en casos, simulaciones, juegos de rol, conferencias de invitados y colaboraciones con la industria. El conocimiento teórico puede impartirse en clase o mediante módulos digitales y herramientas en línea. El informe narrativo confirmó que los alumnos disponen de poco tiempo en laboratorios de cocina debido a la insuficiencia de fondos para los materiales e ingredientes necesarios, y que el plan de estudios no ofrece una visión general centrada en las habilidades prácticas requeridas para dietas especiales como la sin gluten, vegana, cetogénica y sin alérgenos. Las oportunidades de prácticas o colaboraciones con restaurantes especializados en cocina inclusiva también son limitadas.

Recomendaciones de integración y requisitos institucionales:

Los expertos recomendaron un enfoque estructurado que equilibre el conocimiento teórico, la aplicación práctica y la relevancia para la industria. Los pasos recomendados fueron: (1) desarrollar un módulo o unidad específica centrada en la inclusión alimentaria, integrada en el currículo culinario básico; (2) ofrecer talleres prácticos y demostraciones prácticas centradas en la inclusión alimentaria; (3) establecer alianzas con restaurantes locales, profesionales de la salud y expertos de la industria alimentaria para crear contenido alineado con la industria y oportunidades de prácticas; y (4) incorporar módulos de aprendizaje electrónico, plataformas digitales y aplicaciones en el currículo centrado en la inclusión alimentaria. Los expertos recomendaron integrar módulos de inclusión alimentaria en el currículo estándar de las escuelas de formación profesional, tanto públicas como privadas, que abarquen tanto lecciones teóricas como sesiones prácticas. También recomendaron incorporar los principios del Pacto Verde Europeo y la Estrategia "De la Granja a la Mesa" en los programas de formación profesional con actualizaciones y seguimiento periódicos, y establecer alianzas con actores clave de la industria, incluidos restaurantes, empresas de catering y organizaciones de seguridad alimentaria, para garantizar que la formación se ajuste a las necesidades de la industria.

Necesidades de perfeccionamiento de los formadores:

Los expertos identificaron las siguientes áreas prioritarias para la capacitación de formadores: cursos especializados sobre la identificación de alérgenos comunes, la implementación de la preparación de comidas sin alérgenos y la prevención de la contaminación cruzada, además de la certificación HACCP; cursos que abarcan los fundamentos de la nutrición, los macronutrientes, los requisitos dietéticos de diferentes poblaciones, el uso de proteínas de origen vegetal, las alternativas lácteas, la repostería vegana y sin gluten, y las necesidades dietéticas específicas como la enfermedad celíaca o

las intolerancias, ofrecidos por asociaciones griegas de dietética o plataformas en línea; y talleres sobre las tendencias alimentarias actuales, la innovación alimentaria y la sostenibilidad, incluyendo la alimentación basada en plantas, la sostenibilidad, los alimentos fermentados, la cocina sin desperdicios, la cocina con predominio de plantas y el abastecimiento sostenible.

Sugerencias de actualización de contenido para adecuación a las normas europeas y los principios de sostenibilidad:

Para alinear los programas de Formación Profesional en Grecia con los estándares europeos y los principios de sostenibilidad, los expertos recomendaron enriquecer el currículo con módulos obligatorios sobre alérgenos alimentarios, prevención de la contaminación cruzada y la normativa europea sobre etiquetado de alérgenos. Se debería impartir formación práctica sobre protocolos de manipulación de alimentos para la cocina sin alérgenos, incluyendo el uso de utensilios, equipos y áreas de preparación separados para evitar la contaminación cruzada. Se debería animar a los alumnos a diseñar menús de temporada basados en plantas, reducir el desperdicio de alimentos y utilizar ingredientes locales y orgánicos para integrar los principios del Pacto Verde Europeo y la Estrategia «De la Granja a la Mesa». Se recomendó desarrollar módulos de formación especializados centrados en la preparación de menús sin gluten, veganos, bajos en sodio y otros menús saludables, así como establecer alianzas con actores clave del sector, como restaurantes, empresas de catering y organizaciones de seguridad alimentaria. También se solicitó una revisión y actualización periódica del currículo de Formación Profesional para reflejar los cambios en la normativa europea, las nuevas tendencias en la inclusión alimentaria y las innovaciones en prácticas culinarias sostenibles.

Contexto regulatorio:

Los requisitos normativos nacionales y europeos pertinentes identificados por los expertos como influyentes en el contenido de la FP en Grecia incluyen: el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 de la UE sobre información alimentaria facilitada al consumidor; el Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo sobre declaraciones de propiedades saludables; el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC); el Código Griego de Alimentos y Bebidas (KTP); la Ley griega 4235/2014 en los ámbitos de la alimentación, los piensos, la sanidad animal y el bienestar animal; y la supervisión de la Autoridad Alimentaria Helénica (EFET) que garantiza el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria de la UE (Reglamento n.º 853/2004). Los expertos también destacaron la colaboración con dietistas como medio para integrar la ciencia nutricional en la planificación de menús.

2.6 SÍNTESIS COMPARATIVA ENTRE PAÍSES

2.6.1 Cobertura del nivel EQF en los países socios

Los cinco países socios abarcan en conjunto una amplia gama de niveles del Marco Europeo de Cualificaciones (MEC) en la formación profesional culinaria, desde el Nivel 1 (España – Certificados de Profesionalidad) hasta el Nivel 6 (los cinco países ofrecen programas de grado en gastronomía o campos afines). Esta distribución demuestra que existen oportunidades de integración de FOOD4ALL en múltiples niveles de cualificación en todos los sistemas de los países socios.

País	Niveles del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF) incluidos en los informes sobre el panorama nacional de la formación.
Francia	MEC 3 (CAP), MEC 4 (Bac Pro), MEC 5 (BTS)
Macedonia del Norte	Marco Europeo de Cualificaciones 4 (Técnico de Alimentos), Marco Europeo de Cualificaciones 5 (Cocinero en Establecimientos de Hostelería – adultos), Marco Europeo de Cualificaciones 6 (Título en Gastronomía)
Turquía	EQF 4 (Formación Profesional de Nivel Superior; MESEM dual), Título de Técnico Superior en Artes Culinarias (EQF 5), EQF 6 (Educación Superior)
España	Marco Europeo de Cualificaciones (EQF) 1–3 (Certificados de Profesionalidad), EQF 4–5 (Formación Profesional Intermedia y Superior), EQF 6 (Licenciatura)
Grecia	MEC 3 (EPAS/ESK), MEC 4-5 (EPAL), MEC 5 (SAEK)

2.6.2 Fortalezas comunes entre los países socios

Las siguientes fortalezas se reportan de manera consistente en los cinco países socios y en múltiples niveles del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF):

- La seguridad e higiene alimentaria constituyen el ámbito temático más sistemáticamente cubierto, aplicado y evaluado formalmente en todos los países socios y en todos los niveles de formación profesional. El sistema HACCP se menciona explícitamente en los informes nacionales de Francia, Grecia, España y Turquía. Esta base universal proporciona un punto de partida fiable para la

integración de contenidos de FOOD4ALL, dado que la gestión de alérgenos y la seguridad alimentaria están directamente relacionadas con esta área de competencia ya existente.

- La formación práctica en la cocina es la metodología pedagógica predominante en los cinco países. Las demostraciones dirigidas por instructores y la práctica en la cocina se encuentran entre los métodos más utilizados en todos los sistemas nacionales.
- El aprendizaje en el entorno laboral es un componente estructural de la formación profesional en los cinco países, aunque su forma varíe: aprendizaje práctico en Turquía y Grecia; formación técnica y profesional en España; formación en el puesto de trabajo en Francia y Macedonia del Norte.
- En todos los sistemas se realiza una evaluación práctica integral mediante exámenes de cocina, evaluación práctica continua y evaluación en el lugar de trabajo.
- La herencia culinaria mediterránea (Grecia) y la herencia culinaria turca (Türkiye) proporcionan sólidos contextos fundamentales para adaptar e integrar prácticas de inclusión alimentaria dentro de las tradiciones culinarias nacionales.

2.6.3 Brechas comunes entre los países socios

Las siguientes deficiencias se observan en varios países socios y representan las principales oportunidades de integración para el contenido de FOOD4ALL:

- Gestión de alérgenos y concienciación sobre alergias alimentarias: Este tema está sistemáticamente ausente o solo se aborda a un nivel teórico básico en la mayoría de los programas de formación profesional en los cinco países. España (Certificados de Profesionalidad y Formación Profesional Intermedia/Superior), Turquía (ambas vías de formación profesional secundaria superior), Grecia (EPAS y SAEK) y Macedonia del Norte (Técnico de Alimentos y Cocinero en Instalaciones de Hostelería) no informan de ninguna cobertura aplicada o evaluada de este tema.
- Dietas especiales (veganitas/vegetarianas): Este tema no se aborda o se trata solo a nivel básico en la mayoría de los programas de formación profesional. Francia lo ha abordado parcialmente a través de la reforma curricular de la PAC de 2023. Macedonia del Norte lo incluye en el programa de cocinero adulto en establecimientos de hostelería. Turquía y España lo tratan únicamente en la educación superior.
- Prácticas culinarias sostenibles: Ausentes en los programas de formación profesional en Turquía (ambas modalidades), España (certificados y formación profesional) y Macedonia del Norte (técnico de alimentos). Presentes en Francia solo a nivel teórico y en Grecia únicamente en el programa EPAL.
- Herramientas digitales y de aprendizaje electrónico: Se informa sistemáticamente de un uso mínimo (calificado con 1-2 sobre 5) en los programas de formación

profesional de Turquía, España, Francia (en niveles inferiores) y Macedonia del Norte. Se informa de un uso moderado en los programas griegos EPAS y SAEK, y en el BTS francés.

- Diversidad cultural y alimentaria: Ausente en la mayoría de los programas de formación profesional. Presente en la licenciatura en Gastronomía de Macedonia del Norte y en los programas de educación superior de Turquía, pero prácticamente ausente en los niveles 3 a 5 del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF) en todos los países.
- Gestión de alérgenos y concienciación sobre alergias alimentarias: Este tema está sistemáticamente ausente o solo se aborda a un nivel teórico básico en la mayoría de los programas de formación profesional en los cinco países. España (Certificados de Profesionalidad y Formación Profesional Intermedia/Superior), Turquía (ambas vías de formación profesional secundaria superior), Grecia (EPAS y SAEK, sin ninguna mención en la formación profesional formal según el informe narrativo nacional) y Macedonia del Norte (Técnico de Alimentos y Cocinero en Instalaciones de Hostelería) no informan de ninguna cobertura aplicada o evaluada de este tema. El informe nacional griego confirma explícitamente que las escuelas de cocina y las instituciones de formación profesional no ofrecen ningún módulo sobre restricciones dietéticas.
- Dietas especiales (veganos/vegetarianas): Este tema no se aborda o se trata solo a nivel básico en la mayoría de los programas de formación profesional. Francia lo ha abordado parcialmente mediante la reforma curricular de la PAC de 2023, aunque su implementación se ve obstaculizada por la falta de preparación y recursos para los formadores. Macedonia del Norte lo incluye en el programa de cocinero adulto en establecimientos de hostelería. Turquía y España lo abordan únicamente en la educación superior.
- Prácticas culinarias sostenibles: Ausentes en los programas de formación profesional en Turquía (ambas modalidades), España (certificados y formación profesional) y Macedonia del Norte (técnico de alimentos). Presentes en Francia solo a nivel teórico y en Grecia únicamente en el programa EPAL.
- Herramientas digitales y de aprendizaje electrónico: Se informa sistemáticamente de un uso mínimo (calificado con 1-2 sobre 5) en los programas de formación profesional de Turquía, España, Francia (en niveles inferiores) y Macedonia del Norte. Se registra un uso moderado en los programas griegos EPAS y SAEK, así como en el BTS francés. Los centros educativos privados de Grecia también utilizan herramientas digitales de forma limitada.
- Diversidad cultural y alimentaria: Ausente en la mayoría de los programas de formación profesional. Si bien en el informe narrativo español se mencionan prácticas alimentarias culturales como el halal y el kosher, no están integradas sistemáticamente en los planes de estudio formales de la formación profesional.
- Experiencia de los formadores en inclusión dietética: una carencia identificada en los cinco países. En Francia, la formación en dietas especiales y alérgenos es puntual. En Grecia, los formadores carecen de acceso a las últimas investigaciones

y técnicas innovadoras para dietas especiales. En Turquía, muchos formadores de institutos de formación profesional carecen de conocimientos específicos en gestión de alérgenos o cocina basada en plantas. En España, se han documentado explícitamente las deficiencias en la formación de formadores en prácticas dietéticas modernas. En Macedonia del Norte, los docentes no disponen de materiales oficiales sobre los temas pertinentes.

CAPÍTULO 3 – RESULTADOS DE LA REUNIÓN DEL GRUPO FOCAL PARA EL MARCO DE INTEGRACIÓN DE LA FORMACIÓN VETERINARIA

Este capítulo presenta los resultados de las reuniones de grupos focales (MGF) realizadas por los socios del proyecto FOOD4ALL para apoyar el desarrollo del Marco de Integración de la Formación Profesional. Las consultas reunieron a formadores de formación profesional, profesionales culinarios, dietistas, expertos en nutrición, especialistas en seguridad alimentaria, aprendices y otras partes interesadas relevantes para explorar cómo integrar de manera más eficaz la educación dietética inclusiva en la formación profesional culinaria.

Los grupos focales analizaron las prácticas de capacitación actuales, los desafíos relacionados con la enseñanza de necesidades dietéticas especiales, las metodologías de aprendizaje preferidas, las necesidades de perfeccionamiento de los instructores, los requisitos institucionales y las oportunidades para fortalecer la colaboración entre los proveedores de FP y los actores clave del sector. Las consultas, realizadas entre febrero y mayo de 2026, generaron información práctica y recomendaciones que sirvieron de base para el diseño del Marco de Integración de la FP y sus estrategias de implementación propuestas.

Los resultados se presentan país por país para preservar las características, prioridades y realidades contextuales específicas de cada sistema nacional de formación profesional. El capítulo concluye con una síntesis comparativa que destaca los temas comunes, los desafíos compartidos y las recomendaciones internacionales surgidas de las consultas.

3.1 FRANCIA

3.1.1 Antecedentes de la mutilación genital femenina

El FGM francés fue organizado por Le Carburateur y se llevó a cabo en dos sesiones grupales en línea los días 29 de abril y 21 de mayo de 2026. Participaron un total de 8 personas, procedentes de centros de formación culinaria, además de un formador independiente. Los participantes eran formadores que trabajan principalmente en la formación profesional inicial con alumnos de entre 18 y 29 años, y formadores de centros especializados en cocina vegetariana que trabajan principalmente con adultos. Todos los participantes están activamente involucrados en la formación para profesiones culinarias.

El proyecto y la plataforma FOOD4ALL se presentaron a todos los participantes antes del debate estructurado, que siguió una metodología coherente en ambas sesiones: una ronda introductoria, seguida de un intercambio de experiencias con herramientas digitales y, a continuación, una exploración específica de las posibilidades de integración en función de los perfiles de los alumnos y los métodos de enseñanza utilizados.

3.1.2 Alineación curricular y preparación digital

Indicador	Nivel
Comprensión general de la alineación curricular	Alto
Confianza en la integración de herramientas y plataformas digitales.	Moderado

En general, se informó que la comprensión de la alineación curricular era alta. La confianza en la integración de herramientas y plataformas digitales se consideró moderada.

Los participantes indicaron que todos los programas de formación en centros de formación inicial deben cumplir con un conjunto de competencias básicas para cada titulación, y que los recursos digitales pueden utilizarse como complemento a estos requisitos. Se identificó que las escuelas de cocina para adultos tienen mayor flexibilidad para utilizar nuevos recursos digitales. Los participantes consideraron que la plataforma FOOD4ALL es muy completa, con información relevante y actividades útiles, y coincidieron en que es fácil de usar y tiene un diseño dinámico. Los participantes recalcaron que los recursos digitales deben ser accesibles directamente desde los teléfonos móviles de los estudiantes. Otro reto importante es que los recursos digitales deben complementar el curso y no sustituir ninguna parte del contenido formativo.

3.1.3 Enfoques pedagógicos

Los dos enfoques pedagógicos más mencionados en el grupo focal francés fueron el aprendizaje experiencial y el aprendizaje basado en escenarios/casos. Los participantes destacaron que el aprendizaje mediante la práctica es el método más eficaz para sus alumnos. Los formadores suelen realizar demostraciones seguidas de práctica manual basada en la reproducción de los gestos técnicos observados. La práctica se considera un componente esencial del escenario pedagógico, ya que también ayuda a mantener la atención de los alumnos y fomenta el trabajo colaborativo en torno a un tema común.

El contexto práctico de la cocina requiere una supervisión significativa, así como un verdadero trabajo en equipo. Este enfoque resulta especialmente adecuado para los estudiantes que a veces tienen dificultades para concentrarse durante las clases teóricas. Las actividades prácticas movilizan el conocimiento teórico —como las normas de higiene o las técnicas culinarias— y, además, fomentan la creatividad en la cocina. Los participantes señalaron que los recursos digitales podrían apoyar los enfoques de aula invertida: los estudiantes podrían consultar la información de la plataforma antes de participar en las actividades prácticas y, posteriormente, profundizar su aprendizaje en clase mediante la reflexión colectiva sobre las actividades realizadas.

3.1.4 Preferencias de alineación para el contenido de FOOD4ALL

Los participantes priorizaron una combinación de enfoques de alineación múltiple y la alineación a través de unidades de competencia práctica vinculadas a la práctica culinaria. La plataforma FOOD4ALL se consideró una herramienta pedagógica complementaria disponible para los formadores. Los participantes señalaron que la plataforma no puede reemplazar la enseñanza práctica presencial, pero que la diversidad de estudios de caso prácticos y la calidad de los módulos sugieren un valor añadido significativo. Los participantes indicaron que la mayoría de los estudiantes probablemente usarían la plataforma en el aula y con el apoyo del formador, en lugar de hacerlo de forma independiente. Se identificó que los estudiantes adultos eran más capaces de acceder al contenido de forma independiente.

3.1.5 Uso de herramientas digitales

Para fines pedagógicos, los participantes seleccionaron con mayor frecuencia la flexibilidad y la accesibilidad, el aprendizaje personalizado y el aprendizaje interactivo mediante multimedia y cuestionarios. El aprendizaje basado en escenarios y en problemas se identificó de manera consistente como los métodos más efectivos en la educación

culinaria, ya que sitúan a los estudiantes en situaciones desafiantes similares a las que enfrentarán profesionalmente. Las herramientas digitales también fueron valoradas para su uso posterior a las actividades prácticas, con el fin de analizar los éxitos y los errores y fomentar la reflexión.

Para la evaluación, los participantes identificaron los cuestionarios y pruebas breves integrados en la plataforma, las tareas prácticas o basadas en proyectos con apoyo digital, y las presentaciones y exposiciones digitales como los métodos más valiosos. La plataforma se consideró útil principalmente para evaluar las competencias teóricas. Los participantes destacaron el bajo nivel de equipamiento digital en algunos centros de formación como una limitación.

La necesidad de apoyo más importante identificada fue la orientación metodológica práctica para los docentes. Todos los participantes coincidieron en que la orientación educativa y metodológica es fundamental para el uso de recursos digitales, ya que la incorporación de herramientas digitales requiere modificar los métodos de trabajo y la estructura de las clases.

3.2 MACEDONIA DEL NORTE

3.2.1 Antecedentes de la mutilación genital femenina

El FGM de Macedonia del Norte se organizó y llevó a cabo de forma presencial en abril de 2026. Participaron un total de 11 personas, procedentes de seis escuelas secundarias de formación profesional de toda Macedonia del Norte. Todas las participantes son profesoras de formación profesional especializadas en tecnología alimentaria y asignaturas culinarias.

3.2.2 Alineación curricular y preparación digital

Indicador	Nivel
Comprensión general de la alineación curricular	Moderado (puntuaciones cuantitativas: Alto)
Confianza en la integración de herramientas y plataformas digitales.	Moderado (puntuaciones cuantitativas: Alto)

Si bien la tendencia general se clasificó como moderada, los resultados cuantitativos revelaron puntuaciones numéricas notablemente altas. La puntuación promedio para la comprensión de la alineación curricular fue de 4,45 sobre 5; la consideración activa de la alineación curricular en la enseñanza obtuvo una puntuación de 4,55; y la confianza en alinear nuevos contenidos temáticos o digitales con los currículos de FP existentes también obtuvo una puntuación de 4,55. La preparación digital fue igualmente alta: la familiaridad con las herramientas digitales promedió 4,36, la frecuencia de uso promedió 4,55 y la confianza en integrar herramientas digitales en la formación práctica en la cocina alcanzó 4,64.

Principales conclusiones

- Los participantes demostraron una gran comprensión de la importancia de vincular los resultados del aprendizaje, las actividades de enseñanza y los métodos de evaluación.
- La mayoría de los docentes tienen muy en cuenta la alineación curricular al diseñar o impartir cursos de formación profesional en gastronomía.
- Los docentes confían en que los nuevos contenidos temáticos, como las dietas especiales, la concienciación sobre los alérgenos y las prácticas culinarias inclusivas, puedan vincularse a los planes de estudio de formación profesional ya existentes.
- Las herramientas y plataformas digitales ya son conocidas y se utilizan con regularidad, especialmente para la preparación, la explicación, el refuerzo y la evaluación.

Principales desafíos

- A pesar de la gran confianza existente, aún se necesita orientación metodológica práctica sobre cómo integrar las herramientas digitales de forma estructurada y con un propósito definido.
- Las herramientas digitales deben integrarse cuidadosamente en las tareas prácticas de la cocina y no considerarse como un trabajo aparte o adicional.
- Todavía pueden existir diferencias en la confianza y el acceso digital entre profesores, alumnos y centros educativos.

3.2.3 Enfoques pedagógicos

Acercarse	Participantes	Porcentaje
Aprendizaje experiencial	7	64%
Aprendizaje basado en el trabajo / Aprendizaje situado	6	55%
Educación/Formación basada en competencias	5	45%
Taxonomía de Bloom	5	45%
Aprendizaje basado en problemas	5	45%
Aprendizaje basado en escenarios/casos	2	18%
Aprendizaje invertido / Aprendizaje combinado	2	18%

Las respuestas en escala Likert confirmaron que la formación práctica en la cocina en los centros de formación profesional de Macedonia del Norte está fuertemente orientada a la práctica. El aprendizaje mediante la práctica en la cocina y la observación de demostraciones obtuvieron una puntuación media de 4,45 sobre 5. La aplicación de la retroalimentación en las tareas posteriores en la cocina fue el elemento más destacado, con una media de 4,64, la calificación más alta en general. La reflexión sobre los errores obtuvo una puntuación de 4,00, lo que indica que está presente, pero podría reforzarse sistemáticamente.

Los participantes destacaron la importancia de la demostración, la práctica supervisada y los ciclos de retroalimentación. Se identificaron elementos basados en problemas y escenarios como especialmente relevantes para temas de FOOD4ALL, tales como la adaptación de recetas para restricciones dietéticas, la sustitución de ingredientes y la respuesta a los requisitos de alérgenos. Los enfoques basados en competencias son

relevantes porque los estudiantes deben demostrar habilidad práctica, no solo comprensión teórica.

3.2.4 Preferencias de alineación para el contenido de FOOD4ALL

Preferencia de alineación	Participantes	Porcentaje
Combinación de múltiples enfoques de alineación	8	73%
Alineación con los resultados de aprendizaje existentes	7	64%
Alineación mediante unidades de competencia práctica	4	36%
Alineación a través de resultados complementarios adicionales	4	36%
Alineación mediante criterios de evaluación y valoración	2	18%

La opción más preferida fue una combinación de múltiples enfoques de alineación (8 participantes, 73%). Siete participantes (64%) optaron por la alineación con los resultados de aprendizaje existentes. Cuatro participantes (36%) eligieron la alineación mediante unidades de competencia práctica vinculadas a la práctica culinaria y la alineación mediante resultados de aprendizaje complementarios adicionales. Dos participantes (18%) eligieron la alineación mediante criterios de evaluación.

Los participantes apoyaron la integración de necesidades dietéticas especiales, la concienciación sobre alérgenos y la adaptación inclusiva de recetas en las asignaturas de gastronomía y alimentación ya existentes. Prefirieron este enfoque combinado porque permite conectar con los objetivos de aprendizaje actuales, desarrollar competencias prácticas y enriquecer el currículo sin sobrecargarlo.

3.2.5 Uso de herramientas digitales

Objetivo	Participantes	Porcentaje
Aprendizaje personalizado	7	64%
Flexibilidad y accesibilidad	6	55%
Aprendizaje colaborativo	5	45%
Aprendizaje interactivo mediante cuestionarios y contenido multimedia.	5	45%
Retroalimentación instantánea y autoevaluación	3	27%
Apoyar el desarrollo de habilidades prácticas	2	18%

Para fines pedagógicos, los usos más seleccionados fueron: aprendizaje personalizado (7 participantes, 64%), flexibilidad y accesibilidad (6 participantes, 55%), aprendizaje colaborativo (5 participantes, 45%) y aprendizaje interactivo mediante cuestionarios y multimedia (5 participantes, 45%). Los métodos de enseñanza más apoyados por las herramientas digitales fueron: aprendizaje basado en problemas (7 participantes, 64%), aprendizaje basado en escenarios (5 participantes, 45%) y aprendizaje reflexivo después de la práctica (5 participantes, 45%).

Método de enseñanza	Participantes	Porcentaje
Aprendizaje basado en problemas	7	64%

Aprendizaje basado en escenarios	5	45%
Aprendizaje reflexivo después de la práctica	5	45%
Preparación previa a las sesiones prácticas / aprendizaje invertido	3	27%
Formación basada en competencias vinculada a las tareas de cocina.	3	27%
Preparación del alumno a su propio ritmo	2	18%
Gamificación y aprendizaje basado en juegos	1	9%

En cuanto a la evaluación, las preguntas de autoevaluación fueron las más valoradas (8 participantes, 73%), seguidas de los cuestionarios y pruebas integrados en la plataforma (7 participantes, 64%) y las tareas prácticas o basadas en proyectos (5 participantes, 45%). Los participantes señalaron que la evaluación de las competencias prácticas básicas aún requiere la observación directa del profesor.

La necesidad de apoyo más claramente identificada fue la orientación metodológica práctica, seleccionada por 10 participantes (91%). La formación en pedagogía digital y alineación curricular fue seleccionada por 5 participantes (45%).

Método de evaluación	Participantes	Porcentaje
Preguntas de autoevaluación	8	73%
Cuestionarios y pruebas integrados en la plataforma	7	64%

Tareas prácticas o basadas en proyectos	5	45%
Evaluación entre pares	3	27%
Tareas de presentación o exposición digital	3	27%
Simulaciones y actividades de juego de roles	2	18%

3.3 TURQUÍA

3.3.1 Antecedentes de la mutilación genital femenina

El FGM turco se llevó a cabo en línea en abril de 2026. Participaron un total de 10 personas, todas ellas profesoras de formación profesional que trabajan en el sector de la restauración en institutos técnicos y vocacionales de Anatolia, en Turquía. Todas las participantes están directamente involucradas en la formación práctica en cocinas y cuentan con experiencia práctica en la impartición de los componentes teóricos y prácticos del currículo.

3.3.2 Alineación curricular y preparación digital

Indicador	Nivel
Comprensión general de la alineación curricular	Alto
Confianza en la integración de herramientas y plataformas digitales.	Moderado

En general, la comprensión de la alineación curricular se consideró moderada. La confianza en la integración de herramientas y plataformas digitales también se calificó como moderada. El sistema turco de Formación Profesional opera dentro de un marco altamente centralizado, regido por el Ministerio de Educación Nacional, donde los currículos están estandarizados a nivel nacional y los docentes implementan resultados de aprendizaje,

estructuras de contenido y criterios de evaluación predefinidos. Si bien esto garantiza la coherencia, puede limitar la flexibilidad para adaptar los currículos a las necesidades emergentes.

Los participantes demuestran cierto grado de familiaridad con las herramientas digitales, pero esto no se traduce automáticamente en un uso seguro o regular en la formación profesional en gastronomía. Los niveles de confianza disminuyen cuando las herramientas digitales se vinculan a entornos prácticos de cocina. Entre los principales desafíos se encuentran la alineación curricular, entendida principalmente como el seguimiento del programa oficial en lugar de diseñar activamente conexiones entre los resultados, la enseñanza y la evaluación; la dificultad de usar herramientas digitales durante las sesiones prácticas sin interrumpir el flujo de trabajo; y la incertidumbre en torno a la selección de herramientas que realmente apoyen los resultados del aprendizaje en lugar de añadir una carga de trabajo adicional.

3.3.3 Enfoques pedagógicos

Los enfoques más mencionados fueron el aprendizaje experiencial y el aprendizaje basado en el trabajo, en consonancia con la estructura de la formación profesional en gastronomía en Turquía. Los resultados confirman que la formación práctica en la cocina se basa en el aprendizaje mediante la práctica. Los participantes valoraron casi unánimemente la práctica, la demostración, la reflexión y los ciclos de retroalimentación como altamente eficaces. La demostración sigue siendo una estrategia de enseñanza fundamental: los formadores suelen mostrar las técnicas paso a paso, tras lo cual los alumnos repiten el proceso y mejoran con la práctica.

El aprendizaje basado en competencias y en el trabajo no se aplica como marcos teóricos, sino que ya está integrado en las prácticas de formación cotidianas. En el sistema turco de formación profesional, los currículos definidos por el Ministerio de Educación Nacional se estructuran en torno a competencias vocacionales y resultados de desempeño esperados, por lo que la enseñanza se centra naturalmente en la realización de tareas, los estándares del lugar de trabajo y la aplicación en la vida real. Los marcos pedagógicos más formales, como la alineación constructiva, son menos visibles en la práctica diaria. La alineación tiende a producirse implícitamente a través de la experiencia, más que mediante modelos aplicados conscientemente.

En la práctica, aparecen elementos basados en escenarios y problemas, especialmente al lidiar con limitaciones reales en la cocina, como restricciones dietéticas, sustituciones de ingredientes o presión en el servicio, pero generalmente se integran de manera improvisada

según la experiencia del formador, en lugar de diseñarse sistemáticamente como escenarios de aprendizaje estructurados.

3.3.4 Preferencias de alineación para el contenido de FOOD4ALL

Preferencia de alineación primaria – Türkiye

Alineación con los resultados de aprendizaje existentes. Esto refleja cómo funciona la Formación Profesional en Turquía, donde los programas se definen centralmente y se espera que los docentes sigan estructuras predefinidas. Se prefiere un enfoque mixto e incremental: integrar nuevos contenidos en las lecciones y actividades prácticas en curso para que apoyen los objetivos existentes sin aumentar la carga de trabajo ni interrumpir el flujo de la formación..

Los participantes mostraron una clara preferencia por la alineación con los resultados de aprendizaje existentes. Esto refleja el funcionamiento de la Formación Profesional en Turquía, donde los programas se definen de forma centralizada y los docentes siguen estructuras predefinidas. Los participantes están abiertos a enriquecer los resultados de aprendizaje actuales con elementos adicionales, especialmente cuando están directamente vinculados a habilidades prácticas (como la adaptación de recetas para dietas especiales, la concienciación sobre alérgenos o el uso de ingredientes alternativos). Se prefiere un enfoque más integrado y gradual: incorporar nuevos contenidos en las clases y actividades prácticas en curso para que apoyen los objetivos existentes sin aumentar la carga de trabajo ni interrumpir el flujo de la formación.

3.3.5 Uso de herramientas digitales

Objetivo	Porcentaje
Flexibilidad y accesibilidad	60%
Apoyar el desarrollo de habilidades prácticas	50%
Aprendizaje personalizado y retroalimentación instantánea	40%

Uso interactivo y colaborativo	Frecuencia más baja
---------------------------------------	----------------------------

Las herramientas digitales se valoran principalmente por su flexibilidad (60% de las respuestas) y su apoyo al desarrollo de habilidades prácticas (50%), seguidas del aprendizaje personalizado y la retroalimentación instantánea (40%). Estas herramientas se sitúan en torno al proceso de aprendizaje —antes o después de la práctica—, en lugar de ser el centro del mismo. El mayor apoyo a los métodos de enseñanza se dio en la preparación previa a las sesiones prácticas (50%) y el aprendizaje a ritmo propio (50%), seguidos de la gamificación (40%). Los enfoques basados en escenarios y en problemas se asociaron con menor frecuencia a las herramientas digitales (10-20%), ya que se implementan más a menudo directamente en la práctica.

Método de enseñanza	Porcentaje
Preparación previa a las sesiones prácticas	50%
Aprendizaje a su propio ritmo	50%
Gamificación	40%
Aprendizaje basado en problemas	20%
Aprendizaje basado en escenarios	10%

Para la evaluación, los participantes mostraron preferencia por la autoevaluación (30%), los cuestionarios y las pruebas breves (20%), y las tareas basadas en proyectos o simulaciones (20%). Las herramientas digitales no se consideran suficientes para evaluar las competencias prácticas, que requieren la observación directa en la cocina.

Método de evaluación	Porcentaje
Autoevaluación	30%

Cuestionarios y pruebas cortas	20%
Tareas basadas en proyectos y en simulaciones	20%

Las necesidades de apoyo más importantes identificadas fueron la orientación metodológica práctica y la formación en pedagogía digital y alineación curricular. Los docentes necesitan respuestas concretas sobre cómo las actividades digitales pueden apoyar directamente resultados de aprendizaje específicos y en qué momento de la clase (antes, durante o después de la práctica) deben utilizarse las herramientas.

3.4 ESPAÑA

3.4.1 Antecedentes de la mutilación genital femenina

El FGM español se organizó en febrero de 2026. La reunión se llevó a cabo en formato híbrido (presencial y en línea) el 23 de febrero de 2026 durante 2 horas. Participaron un total de 20 personas, que representaban a un grupo amplio y diverso, incluyendo profesores de gastronomía, formadores de servicio de restaurantes, coordinadores de departamento, personal de innovación y Erasmus+, chefs ejecutivos, responsables de formación hotelera, empresarios del sector de la restauración, especialistas en nutrición, empresarios locales, estudiantes adultos y profesionales vinculados a servicios de inclusión y empleabilidad. Los participantes en línea se conectaron desde diferentes regiones españolas, incluyendo las Islas Canarias y Andalucía. Esta estructura enriqueció significativamente el intercambio al combinar perspectivas institucionales, educativas y empresariales de diferentes territorios. La sesión combinó una mesa redonda estructurada, un debate temático guiado, un intercambio en redes sociales, un taller interactivo con profesores y estudiantes, una reflexión abierta sobre las necesidades del mercado laboral y la recopilación de comentarios y conclusiones finales.

3.4.2 Alineación curricular y preparación digital

En general, se informó de un alto nivel de comprensión sobre la alineación curricular. Asimismo, se manifestó una alta confianza en la integración de herramientas y plataformas digitales. Los participantes demostraron una gran conciencia de la necesidad de alinear el contenido innovador con los programas de Formación Profesional existentes, como Cocina y Gastronomía, Servicios de Restaurante, Panadería y Pastelería, y las cualificaciones de Formación Profesional Superior en Hostelería. Hubo un amplio consenso en que el contenido de FOOD4ALL puede integrarse a través de los módulos actuales relacionados

con la seguridad alimentaria, la nutrición, la planificación de menús, el servicio al cliente, la sostenibilidad y las operaciones de cocina.

Entre los principales desafíos se encuentran el hecho de que los planes de estudio existentes ya son intensivos y tienen un tiempo limitado, lo que deja poco espacio para contenido adicional independiente; la necesidad de que los docentes cuenten con ejemplos prácticos que demuestren cómo los recursos de FOOD4ALL se alinean con los resultados de aprendizaje oficiales; y la necesidad de seguir evaluando las competencias prácticas de forma presencial en entornos de taller.

3.4.3 Enfoques pedagógicos

Los enfoques más mencionados fueron el aprendizaje experiencial, la formación basada en competencias, el aprendizaje en el entorno laboral, el aprendizaje basado en escenarios/casos, el aprendizaje combinado/invertido y el diseño universal para el aprendizaje. Los participantes destacaron de forma consistente que el aprendizaje práctico sigue siendo la base de la formación profesional en gastronomía: los talleres de cocina, la repetición práctica, las demostraciones del formador y la corrección directa continúan siendo los métodos más eficaces para el desarrollo de habilidades técnicas.

Se expresó un claro apoyo a la combinación de la formación práctica tradicional con estudios de caso sobre alergias o dietas especiales, situaciones reales con clientes, resolución de problemas bajo presión, preparación en línea previa a las sesiones prácticas y métodos de enseñanza inclusivos para perfiles de alumnos diversos. Los participantes coincidieron en que las herramientas digitales deben complementar, en lugar de sustituir, la práctica profesional presencial.

3.4.4 Preferencias de alineación para el contenido de FOOD4ALL

Los participantes priorizaron la alineación con los resultados de aprendizaje existentes, la alineación basada en competencias vinculada a la práctica culinaria y una combinación de múltiples enfoques de alineación. La vía más eficaz identificada fue un modelo mixto en el que los recursos de FOOD4ALL apoyan las unidades de seguridad alimentaria, la formación en gestión de alérgenos, la planificación de menús saludables y adaptados, los módulos de gastronomía sostenible, la atención al cliente y las tareas prácticas de adaptación de recetas. Este enfoque se consideró más realista, sostenible y fácil de adoptar para las instituciones dentro de los marcos actuales de la Formación Profesional.

3.4.5 Uso de herramientas digitales

Para fines pedagógicos, los participantes valoraron: flexibilidad y accesibilidad (80%), apoyo al desarrollo de habilidades prácticas (75%), aprendizaje interactivo mediante multimedia y cuestionarios (70%), retroalimentación instantánea y autoevaluación (65%), aprendizaje personalizado (60%) y aprendizaje colaborativo (45%). Las herramientas

digitales se consideraron especialmente útiles antes de entrar en el entorno de la cocina, ya que permitían a los alumnos repasar con antelación los procedimientos, los protocolos de alérgenos, los ingredientes y las técnicas.

Método de enseñanza	Porcentaje
Preparación previa a las sesiones prácticas / Aprendizaje invertido	80%
Aprendizaje basado en escenarios	75%
Formación basada en competencias vinculada a las tareas de cocina.	70%
Aprendizaje reflexivo después de la práctica	65%
Preparación del alumno a su propio ritmo	60%
Aprendizaje basado en problemas	55%
Gamificación y elementos basados en juegos	40%

Los métodos de enseñanza que mejor se apoyan en las herramientas digitales fueron los siguientes: preparación previa a las sesiones prácticas/aprendizaje invertido (80%), aprendizaje basado en escenarios (75%), formación basada en competencias vinculada a tareas de cocina (70%), aprendizaje reflexivo después de la práctica (65%), preparación del alumno a su propio ritmo (60%), aprendizaje basado en problemas (55%) y gamificación (40%).

Para la evaluación, los métodos más valorados fueron: cuestionarios y pruebas cortas integradas en la plataforma (75%), herramientas de autoevaluación (70%), tareas prácticas o basadas en proyectos (65%), simulaciones y juegos de rol (55%), retroalimentación entre pares (45%) y presentaciones digitales (40%).

Entre las necesidades de apoyo identificadas se incluyen: orientación metodológica práctica, planes de lecciones FOOD4ALL listos para usar, capacitación en pedagogía digital y alineación curricular, recursos multimedia breves adaptados a las realidades de los

talleres, una integración más sencilla en los módulos oficiales y ejemplos de métodos de evaluación mixtos que combinan el aprendizaje digital y práctico.

3.5 GRECIA

3.5.1 Antecedentes de la mutilación genital femenina

El FGM griego se organizó en formato híbrido (presencial y en línea) entre abril y mayo de 2026. Participaron un total de 13 docentes de Formación Profesional (FP) empleados en el sector de Servicios de Alimentos y Bebidas en Escuelas Superiores de Formación Profesional (SAEK) en Grecia. Todos los participantes se dedican activamente a la enseñanza orientada a la cocina. El FGM se llevó a cabo individualmente con cada participante para garantizar un análisis exhaustivo y detallado.

3.5.2 Alineación curricular y preparación digital

En general, se informó de una alta comprensión de la alineación curricular. La confianza en la integración de herramientas y plataformas digitales también fue alta. Los participantes percibieron ampliamente que los entornos de aprendizaje digital son valiosos para apoyar el aprendizaje semipresencial, mejorar el acceso al conocimiento teórico, preparar a los estudiantes para actividades prácticas en la cocina y fomentar el aprendizaje independiente. Los participantes coincidieron en que las plataformas digitales y los temas de dietas especiales podrían integrarse en áreas curriculares existentes, como las normas de higiene y seguridad alimentaria y la nutrición saludable.

Entre los principales retos se incluyen garantizar que las herramientas digitales se integren mediante enfoques metodológicos claros que apoyen directamente la formación práctica en la cocina, en lugar de sustituirla; abordar las diferencias en competencia digital, acceso a la tecnología y recursos institucionales; y la necesidad de una guía FOOD4ALL alineada con el plan de estudios que se ajuste a los programas de formación ya intensivos, manteniendo al mismo tiempo la evaluación práctica presencial.

3.5.3 Enfoques pedagógicos

Acercarse	Porcentaje
-----------	------------

Aprendizaje experiencial (Kolb)	46,2%
Aprendizaje basado en el trabajo / Aprendizaje situado	23,1%
Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA)	15,4%
Taxonomía de Bloom	7,7%
Aprendizaje cooperativo	7,7%

Los enfoques más mencionados fueron: Aprendizaje experiencial/Kolb (46,2 %), Aprendizaje basado en el trabajo/Aprendizaje situado (23,1 %), Diseño universal para el aprendizaje/DUA (15,4 %), Taxonomía de Bloom (7,7 %) y Aprendizaje cooperativo (7,7 %). Los participantes destacaron consistentemente que los enfoques experiencial, basado en el trabajo y DUA constituyen la base de la formación profesional en gastronomía. Las sesiones prácticas en la cocina y la retroalimentación inmediata se identificaron como extremadamente eficaces para desarrollar habilidades culinarias técnicas.

Los participantes destacaron la importancia de integrar enfoques contemporáneos centrados en el alumno, incluyendo la resolución de problemas durante el servicio en cocinas de alta presión, rutinas realistas relacionadas con alergias y dietas especiales, y la adaptación de la enseñanza a alumnos con diferentes perfiles. El aprendizaje cooperativo también se identificó como un enfoque importante en la formación práctica en la cocina. Los participantes calificaron el aprendizaje práctico en la cocina como la etapa más eficaz para el desarrollo de habilidades, y consideraron muy valiosa la reflexión sobre los errores y la aplicación continua de la retroalimentación.

3.5.4 Preferencias de alineación para el contenido de FOOD4ALL

Los participantes mostraron una clara preferencia por la alineación mediante unidades de competencia práctica vinculadas a la práctica culinaria (53,8%), seguida de una combinación de múltiples enfoques de alineación (30,8%). La alineación exclusivamente con los resultados de aprendizaje existentes (7,7%) y mediante resultados de aprendizaje complementarios adicionales (7,7%) fueron menos preferidas.

Los participantes destacaron la importancia de integrar temas de gastronomía inclusiva en tareas profesionales reales, como procedimientos de seguridad alimentaria, gestión de alérgenos y preparación de recetas adaptadas. Se consideró que un enfoque combinado ofrecía mayor flexibilidad pedagógica y favorecía una integración más completa de los principios de la gastronomía inclusiva.

3.5.5 Uso de herramientas digitales

Para fines pedagógicos, los participantes seleccionaron con mayor frecuencia: aprendizaje interactivo mediante multimedia y cuestionarios (53,8%), aprendizaje colaborativo (23,1%), aprendizaje personalizado (15,4%) y flexibilidad y accesibilidad (7,7%). Los métodos de enseñanza más apoyados por herramientas digitales fueron: aprendizaje basado en escenarios (53,8%), aprendizaje reflexivo después de la práctica (53,8%), aprendizaje basado en problemas (38,5%), capacitación basada en competencias vinculada a tareas de cocina (23,1%), preparación con metodología de aprendizaje invertido (15,4%) y preparación a ritmo propio (15,4%).

Método de evaluación	Porcentaje
Tareas prácticas o basadas en proyectos	69,2%
Tareas de presentación o exposición digital	61,5%
Preguntas de autoevaluación	23,1%
Simulaciones y actividades de juego de roles	23,1%
Cuestionarios y pruebas integrados en la plataforma	15,4%
Evaluación entre pares	15,4%

Para la evaluación, los métodos más valorados fueron: tareas prácticas o basadas en proyectos (69,2 %), presentaciones digitales o actividades de presentación (61,5 %),

preguntas de autoevaluación (23,1 %), simulaciones y juegos de rol (23,1 %), cuestionarios y pruebas integrados en la plataforma (15,4 %) y evaluación entre pares (15,4 %). Los participantes consideraron las tareas basadas en proyectos y las presentaciones digitales como las principales áreas de aplicación de las herramientas digitales en la evaluación.

Necesidades de apoyo: el 84,6 % de los participantes seleccionó la orientación metodológica práctica, lo que la convierte en la necesidad identificada más crítica. La formación en pedagogía digital y alineación curricular fue seleccionada por el 69,2 %.

CAPÍTULO 4 – MARCO DE ALINEACIÓN CURRICULAR PARA LA EDUCACIÓN CULINARIA INCLUSIVA

Los proveedores de formación profesional en toda Europa ya operan dentro de estructuras curriculares, marcos de cualificación y requisitos de programas establecidos. Por consiguiente, el objetivo de FOOD4ALL no es introducir un currículo independiente ni un curso adicional. Más bien, el proyecto busca apoyar a los educadores para que enriquezcan los programas de formación culinaria existentes con conocimientos, habilidades y prácticas relacionadas con la inclusión alimentaria y las necesidades dietéticas especiales.

Este capítulo se centra, por lo tanto, en la alineación práctica del currículo. Ofrece orientación sobre cómo integrar los recursos de FOOD4ALL —incluida la Guía de Inclusión Culinaria, los cursos de aprendizaje electrónico, las actividades prácticas, los recursos visuales y las ideas de evaluación— en los programas de formación profesional culinaria existentes sin necesidad de rediseñar el currículo. El capítulo destaca las oportunidades para incorporar el contenido de FOOD4ALL en los módulos culinarios habituales, identifica enfoques pedagógicos que pueden facilitar la integración y ofrece ejemplos de cómo los educadores pueden vincular las competencias culinarias inclusivas con los resultados de aprendizaje y las actividades de formación existentes.

En lugar de prescribir un único modelo de implementación, el marco reconoce la diversidad de los sistemas de formación profesional en los países socios y fomenta la adaptación flexible según los requisitos curriculares locales, las prioridades institucionales y las necesidades de los estudiantes. El objetivo es ayudar a los educadores a transformar los recursos de FOOD4ALL en experiencias de aprendizaje significativas que fortalezcan la capacidad de los estudiantes para responder a las diversas necesidades dietéticas en los entornos culinarios y de servicios de alimentación actuales.

4.1 ALINEACIÓN CONSTRUCTIVA (BIGGS, 1996; BIGGS Y TANG, 2011)

El concepto de alineación constructiva, introducido por John Biggs en 1996 y desarrollado sustancialmente en las sucesivas ediciones de *Teaching for Quality Learning at University* (Biggs & Tang, 2011), representa una de las contribuciones más importantes a la teoría curricular de las últimas tres décadas. Su propuesta central es engañosamente simple: en un currículo diseñado de manera coherente, los resultados de aprendizaje previstos, las actividades de enseñanza y aprendizaje, y las tareas de evaluación deben estar alineados entre sí para que cada elemento del sistema funcione en la misma dirección. La palabra «constructiva» tiene un doble significado: se refiere tanto al principio constructivista de que los estudiantes construyen la comprensión a través de su propia actividad cognitiva, como al acto de construir deliberadamente un entorno de aprendizaje en el que dicha actividad se dirija hacia los resultados previstos. La desalineación —la condición en la que los estudiantes son evaluados en función de resultados que las actividades docentes no desarrollaron, o en la que las actividades involucran competencias que las evaluaciones no reconocen— es, según el análisis de Biggs, la principal causa estructural del aprendizaje superficial en la educación formal.

Aunque Biggs formuló originalmente la alineación constructiva para la educación superior, el marco se ha aplicado ampliamente en el análisis y la reforma de los currículos de la Formación Profesional. El trabajo de CEDEFOP sobre los enfoques de resultados de aprendizaje en la Formación Profesional Europea (CEDEFOP, 2017, 2023) se basa implícitamente en la lógica de la alineación constructiva: el cambio hacia el diseño de cualificaciones basadas en resultados en los niveles 3 a 5 del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF) requiere precisamente la coherencia tridireccional que describió Biggs. Sin embargo, en la práctica, la alineación rara vez se logra por completo. Un hallazgo recurrente en la investigación sobre los currículos de la Formación Profesional es que las declaraciones formales de resultados de aprendizaje se revisan sin una revisión correspondiente de los instrumentos de evaluación o los métodos de enseñanza, lo que produce una alineación superficial que deja la práctica en el aula sin cambios (Young & Muller, 2014). Esta brecha entre el currículo previsto y el implementado es particularmente visible cuando se añaden nuevas áreas de contenido —como la gestión de alérgenos, la preparación de dietas especiales o la cocina sostenible— a los programas de Formación Profesional sin reconsiderar cómo están estructuradas las sesiones prácticas y las rúbricas de evaluación existentes.

Para el proyecto FOOD4ALL, la alineación constructiva proporciona tanto una herramienta de diagnóstico como un principio de diseño. Los resultados de los grupos focales de los cinco países socios revelaron un patrón consistente: los formadores y coordinadores de programas expresaron su disposición a integrar el contenido de FOOD4ALL, pero identificaron la falta de conexiones explícitas con los resultados de aprendizaje nacionales

como la principal barrera para una integración sostenida. Este es precisamente el problema de desalineación que identificó Biggs. Por lo tanto, el marco sustenta una decisión de diseño central en este manual: cada punto de integración de FOOD4ALL se asigna a un resultado de aprendizaje existente en el programa anfitrión, cada actividad digital está diseñada para preparar a los estudiantes para un desempeño práctico específico, y cada recomendación de evaluación se deriva de esa misma competencia prevista. Un estudiante que debe preparar una versión sin alérgenos de un plato estándar debe abordar esa tarea en su preparación digital previa a la cocina (conceptualización abstracta), en la sesión de cocina supervisada (experiencia concreta) y en los criterios de evaluación con los que se evalúa su desempeño. Sin esta coherencia tridireccional, los recursos de FOOD4ALL corren el riesgo de convertirse en material complementario que no influye en los resultados por los que finalmente se evalúa a los estudiantes.

4.2 EDUCACIÓN Y FORMACIÓN BASADAS EN COMPETENCIAS (CBET)

La Educación y Formación Basada en Competencias (EFBC) constituye el paradigma dominante para el diseño de cualificaciones profesionales en Europa y en muchas otras regiones, articulado y promovido de manera consistente por CEDEFOP, la Fundación Europea de Formación (ETF) y UNESCO-UNEVOC como el marco apropiado para alinear la oferta de EFBC con las necesidades del mercado laboral. El cambio conceptual que representa la EFBC consiste en pasar del currículo como un conjunto de conocimientos que se transmiten, hacia un currículo como un desarrollo estructurado de la capacidad para desempeñar roles ocupacionales. En la EFBC, una «competencia» no se reduce a conocimientos o habilidades aisladas; denota una capacidad integrada para movilizar conocimientos, habilidades y actitudes con el fin de realizar tareas complejas en condiciones variables del mundo real (CEDEFOP, 2023; ETF, 2020). Este requisito de integración distingue a la EFBC de los enfoques anteriores centrados en el conocimiento y tiene implicaciones directas en cómo se diseñan, imparten y evalúan los currículos.

La relación entre la Formación Profesional Basada en Competencias (FPBC) y la alineación constructiva es estructural, no incidental. Ambos marcos insisten en que el diseño curricular debe comenzar con la especificación del desempeño previsto —en la FPBC, la competencia ocupacional; en la alineación constructiva, el resultado del aprendizaje— y trabajar a la inversa para determinar qué actividades de enseñanza y métodos de evaluación desarrollarán y demostrarán de manera fiable dicho desempeño. La FPBC añade una dimensión adicional que la alineación constructiva no destaca: el imperativo de que las competencias especificadas sean válidas ocupacionalmente, lo que significa que deben reflejar requisitos profesionales genuinos en lugar de aproximaciones convenientes para la institución. Esta distinción es importante para FOOD4ALL porque refuerza la propia

justificación del proyecto: los análisis del panorama nacional A2 documentaron sistemáticamente que la gestión de alérgenos, la cocina vegana y vegetariana, y la comunicación dietética con los clientes son competencias profesionales cada vez más obligatorias en el sector de la hostelería europeo, pero siguen estando ausentes o marginales en la mayoría de los marcos de FPBC de los países socios en el nivel EQF 3-4. Por lo tanto, la integración del contenido de FOOD4ALL no es un ejercicio de enriquecimiento; es una respuesta a una brecha de competencias documentada entre lo que los programas de FPBC certifican actualmente y lo que la práctica profesional exige ahora.

En términos de diseño curricular práctico, la FPEC proporciona el lenguaje mediante el cual el contenido de FOOD4ALL se presenta de la manera más productiva para los formadores e instituciones de FPEC. En lugar de presentar la concienciación sobre alérgenos como un tema nuevo, debe formularse como una extensión de una competencia profesional existente: la competencia en seguridad e higiene alimentaria, presente universalmente en las cualificaciones de gastronomía EQF 3-4 en los cinco países socios. Del mismo modo, la adaptación de recetas veganas es mejor recibida por los formadores no como un tema nuevo, sino como un desarrollo de las competencias de planificación de menús y diseño de recetas ya integradas en las cualificaciones nacionales. Este replanteamiento tiene consecuencias prácticas: posiciona a FOOD4ALL como una extensión de competencias en lugar de una adición curricular, lo que reduce la resistencia a la integración y mantiene la coherencia con las estructuras de la FPEC dentro de las cuales deben operar los formadores de los países socios.

4.3 TEORÍA DEL APRENDIZAJE EXPERIENCIAL (KOLB, 1984)

La teoría del aprendizaje experiencial de David Kolb, presentada en su forma más completa en **Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development** (1984), sintetiza una tradición de pensamiento sobre la relación entre experiencia y conocimiento que abarca desde la epistemología pragmatista de John Dewey (Dewey, 1938) pasando por el modelo de investigación-acción de Kurt Lewin hasta la psicología del desarrollo de Jean Piaget. La tesis central de Kolb es que el aprendizaje no es la recepción de información, sino un proceso de construcción de significado en el que la experiencia se transforma, mediante la reflexión y la conceptualización, en conocimiento que puede guiar la acción futura. El ciclo de aprendizaje de cuatro etapas —experiencia concreta, observación reflexiva, conceptualización abstracta y experimentación activa— describe no una secuencia lineal, sino un proceso recursivo en el que cualquier etapa puede servir como punto de partida, y en el que el avance a través del ciclo completo se asocia con un aprendizaje más profundo y transferible.

Es importante señalar, en aras del rigor académico, que el modelo de Kolb ha recibido críticas sustanciales desde su introducción. Los críticos han cuestionado la base empírica del Inventario de Estilos de Aprendizaje asociado (Coffield et al., 2004), la idoneidad del modelo de cuatro etapas como descripción de todos los procesos de aprendizaje y los supuestos culturalmente específicos inherentes a la tradición experiencial (Holman et al., 1997). Estas críticas no invalidan el modelo para el diseño curricular, pero sí desaconsejan su aplicación mecánica o el tratamiento de las cuatro etapas como una secuencia garantizada. Lo que el modelo ofrece para el diseño curricular vocacional es un marco para secuenciar las actividades de aprendizaje, de modo que la experiencia, la reflexión, la conceptualización y la aplicación cuenten con un espacio estructural en el currículo; una lógica de secuenciación ausente en los currículos que se basan exclusivamente en la instrucción didáctica o, por el contrario, en las prácticas no estructuradas sin apoyo reflexivo ni conceptual.

La formación profesional en gastronomía ofrece una de las aplicaciones institucionales más naturales del ciclo de aprendizaje experiencial. La sesión práctica en la cocina constituye la etapa de experiencia concreta en su forma más directa; la retroalimentación guiada por el instructor durante y después de la práctica corresponde a la observación reflexiva facilitada; la preparación teórica previa a la sesión —ya sea mediante instrucción convencional o mediante los módulos digitales FOOD4ALL— proporciona la conceptualización abstracta que da a la experiencia su marco interpretativo; y la aplicación de técnicas modificadas o una mejor gestión de alérgenos en tareas posteriores en la cocina constituye la experimentación activa. La evidencia de los grupos focales de los cinco países socios confirmó esta estructura cíclica como el ritmo operativo implícito de la formación culinaria, incluso cuando los instructores no utilizaron el vocabulario de Kolb (informes A3). El ciclo de integración en la cocina (antes, durante y después) desarrollado en el Capítulo 5 de este manual es una formalización de este patrón experiencial que se produce de forma natural, diseñado para garantizar que cada etapa reciba una atención pedagógica deliberada en lugar de ocurrir incidentalmente.

4.4 APRENDIZAJE SITUADO Y COMUNIDADES DE PRÁCTICA (LAVE Y WENGER, 1991)

La obra de Jean Lave y Etienne Wenger, **Aprendizaje situado: Participación periférica legítima** (1991), constituye un desafío fundamental a los modelos cognitivistas del aprendizaje que dominaron la psicología educativa durante gran parte del siglo XX. Su argumento es que el conocimiento no es una representación mental descontextualizada que se adquiere primero en abstracto y luego se aplica a situaciones específicas; más bien, saber y hacer son inseparables, y el aprendizaje es un proceso de participación cada vez

más plena en las prácticas de una comunidad. En el modelo de aprendizaje situado, el principiante no aprende primero sobre una práctica para luego unirse a ella; aprende participando en ella desde el principio, inicialmente en roles periféricos y supervisados, y avanzando gradualmente hacia una participación plena y autónoma a medida que desarrolla su competencia. El posterior desarrollo de la teoría de las comunidades de práctica por parte de Wenger (Wenger, 1998) profundizó en las dimensiones sociales e institucionales de este proceso, identificando el compromiso mutuo, la empresa conjunta y el repertorio compartido que caracterizan a una comunidad ocupacional funcional.

Las implicaciones para el diseño de los currículos de la Formación Profesional son significativas y, en algunos aspectos, contradicen los supuestos inherentes a los marcos de cualificación formales. Si la competencia profesional genuina solo puede desarrollarse mediante la participación en contextos laborales auténticos —y no a través de simulaciones en el aula o ejercicios de habilidades aisladas—, entonces las estructuras curriculares más sólidas desde el punto de vista pedagógico son aquellas que maximizan la autenticidad y la duración del aprendizaje en el trabajo y en la cocina, y que conciben la instrucción presencial y digital como preparación y apoyo para la práctica, en lugar de como sustitutos de la misma. Esta es precisamente la lógica de diseño respaldada por los grupos de discusión en los cinco países socios: en Francia, los formadores describieron la práctica en la cocina como el espacio insustituible del aprendizaje culinario, con el contenido digital desempeñando un papel preparatorio de apoyo; en Macedonia del Norte, la aplicación de la retroalimentación en tareas posteriores en la cocina —el regreso a la práctica auténtica guiado por la reflexión— fue la actividad de aprendizaje mejor valorada. Por lo tanto, la teoría del aprendizaje situado proporciona la base teórica más sólida para el principio que subyace en este manual: los recursos digitales de FOOD4ALL apoyan la participación en la práctica profesional en la cocina; no la sustituyen ni pueden sustituirla.

El aprendizaje situado también tiene importantes implicaciones para el contenido de la integración de FOOD4ALL. La gestión de alérgenos, la preparación de dietas especiales y la comunicación dietética con los clientes no son meros conjuntos de conocimientos que se transmiten; son prácticas profesionales que se constituyen dentro de los contextos sociales y materiales específicos de las cocinas y los entornos de servicio de hostelería. Aprender a gestionar el riesgo de contaminación cruzada en una cocina profesional requiere más que conocer los requisitos reglamentarios: requiere desarrollar la atención perceptiva, los hábitos de comunicación colaborativa y la disciplina procedimental que caracterizan a una comunidad de práctica profesional en entornos conscientes de la seguridad alimentaria. Las tareas de escenarios y los estudios de caso de FOOD4ALL son más eficaces pedagógicamente cuando se diseñan para replicar las exigencias cognitivas y sociales de estos contextos profesionales auténticos, y cuando se posicionan como un andamiaje preparatorio para la práctica en la cocina, en lugar de como actividades de aprendizaje independientes.

4.5 DISEÑO UNIVERSAL PARA EL APRENDIZAJE (CAST, 2018)

El Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA), desarrollado por el Centro de Tecnología Aplicada Especial (CAST) y plasmado en las Directrices del DUA (CAST, 2018), aplica al diseño curricular el principio arquitectónico del diseño universal: en lugar de crear un entorno estándar y luego ofrecer adaptaciones para quienes no pueden usarlo, el entorno se diseña desde el principio para que sea accesible a la mayor cantidad posible de usuarios. En términos educativos, el DUA propone que los currículos ofrezcan múltiples medios de representación (formatos y modalidades variadas para transmitir el contenido), múltiples medios de acción y expresión (diversas vías para que los estudiantes demuestren su comprensión) y múltiples medios de participación (enfoques diferenciados para la motivación, el desafío y la autorregulación). Los fundamentos teóricos del DUA se basan en la investigación en neurociencia cognitiva sobre la variabilidad del aprendizaje (Rose y Meyer, 2002), así como en los principios de educación inclusiva desarrollados dentro de la tradición de los estudios sobre discapacidad.

La relevancia del Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) para FOOD4ALL va más allá de la accesibilidad en sentido estricto. Las poblaciones de estudiantes atendidas por los programas de Formación Profesional (FP) en los cinco países socios se caracterizan por una diversidad sustancial: diversidad de educación formal previa, de lengua materna, de relación cultural con la alimentación y las prácticas dietéticas, de edad y experiencia profesional, y de contexto de aprendizaje (FP inicial, formación profesional para adultos, educación superior, desarrollo profesional continuo). Un diseño curricular que presuponga un perfil de estudiante uniforme perjudicará sistemáticamente a gran parte de esta población diversa. El DUA proporciona el marco para garantizar que el contenido de FOOD4ALL no esté implícitamente diseñado para el estudiante "promedio" —generalmente imaginado como un joven estudiante de FP inicial con experiencia previa limitada—, sino que esté estructurado para dar cabida a los estudiantes adultos que aportan conocimientos profesionales que la instrucción formal a menudo no reconoce, a los estudiantes para quienes el lenguaje de instrucción requiere un esfuerzo cognitivo adicional y a los estudiantes cuya relación cultural con la diversidad dietética les proporciona conocimientos relevantes que los currículos institucionales no suelen validar.

En el contexto específico de la educación culinaria inclusiva —el compromiso explícito del proyecto FOOD4ALL— el Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) también tiene relevancia secundaria. Los estudiantes que se forman para cocinar de forma inclusiva para clientes con diversas necesidades dietéticas son, a su vez, estudiantes de un currículo que debería ser un modelo de diseño inclusivo. Un programa FOOD4ALL que no se adapta a la

diversidad de aprendizaje de sus propios alumnos contradice los valores inclusivos que pretende promover. Los participantes de los grupos focales en Grecia y España hicieron referencia explícita a los principios del DUA en sus descripciones de enfoques pedagógicos eficaces, y el diseño multiformato del contenido de la plataforma FOOD4ALL —módulos escritos, cuestionarios interactivos, tareas prácticas basadas en escenarios— representa una operacionalización del principio de múltiples medios de representación que recomienda el DUA.

4.6 HACIA UN MARCO CURRICULAR COHERENTE: INTEGRANDO LAS CINCO PERSPECTIVAS

Los cinco marcos teóricos presentados anteriormente no son opciones independientes entre las que los diseñadores curriculares deban elegir. Son enfoques complementarios que abordan aspectos diferentes, pero interconectados, del mismo desafío de diseño. Comprender sus relaciones resulta más útil para el desarrollo práctico del currículo que tratarlos como módulos independientes.

La alineación constructiva y la formación basada en competencias (CBET) operan a nivel de la arquitectura curricular: determinan el propósito del currículo, sus resultados previstos y si sus elementos constitutivos están organizados de forma coherente para alcanzarlos. En conjunto, proporcionan la lógica de diseño que garantiza que el contenido de FOOD4ALL no sea un añadido, sino un elemento estructuralmente integrado del currículo. La alineación constructiva asegura la coherencia tridireccional entre resultados, actividades y evaluación; la CBET fundamenta esos resultados en requisitos ocupacionales reales y les otorga la legitimidad profesional que requieren los formadores y empleadores de la formación profesional.

El aprendizaje experiencial y el aprendizaje situado operan a nivel del proceso de aprendizaje: describen cómo se desarrolla la competencia en contextos vocacionales y qué condiciones posibilitan dicho desarrollo. Ambos marcos coinciden en el papel insustituible de la experiencia práctica auténtica: el modelo de Kolb insiste en que la experiencia debe ir acompañada de reflexión y conceptualización estructuradas para generar aprendizaje transferible; el modelo de Lave y Wenger insiste en que la experiencia debe situarse en una comunidad de práctica genuina y no simplemente simularse en un ejercicio de aula. Para FOOD4ALL, la consecuencia pedagógica es clara: el contenido digital y las tareas basadas en escenarios son valiosos en la medida en que se centran en la práctica culinaria auténtica: la preparación para ella, la estructuración de la reflexión sobre ella y el enriquecimiento de la conceptualización posterior.

El Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) opera en el nivel de equidad y acceso: garantiza que la arquitectura curricular definida por la alineación constructiva y la formación basada en competencias (FBC), así como los procesos de aprendizaje posibilitados por

enfoques experienciales y contextualizados, estén realmente disponibles para toda la diversidad de estudiantes, en lugar de solo para aquellos cuyo perfil se ajusta a supuestos implícitos. El DUA es el marco que hace posible la educación culinaria inclusiva en la práctica, no solo como una aspiración. Su aplicación a FOOD4ALL exige que cada decisión de diseño —formato del contenido, estructura de las tareas, modalidad de evaluación, accesibilidad de la plataforma— se evalúe en función de si crea barreras innecesarias para algún segmento de la población estudiantil.

La siguiente tabla resume la correspondencia entre los componentes de la plataforma FOOD4ALL y los marcos teóricos presentados en este capítulo. Esta correspondencia no implica que cada componente esté asociado exclusivamente a un único marco; simplemente identifica la principal justificación teórica de la posición y función de cada componente en el diseño curricular.

Componente de la plataforma FOOD4ALL	Marco(s) teórico(s) principal(es)
Módulos de aprendizaje electrónico (preparación previa a la sesión)	Alineación constructiva (Biggs y Tang, 2011); Aprendizaje invertido (Bergmann y Sams, 2012)
Actividades prácticas de cocina supervisadas	Teoría del aprendizaje experiencial (Kolb, 1984); Aprendizaje situado y comunidades de práctica (Lave y Wenger, 1991)
Tareas relacionadas con dietas especiales y escenarios de alergias	Aprendizaje basado en problemas (Barrows, 1986); Educación y formación basadas en competencias (CEDEFOP, 2023)
Ejercicios de diseño y adaptación de menús	Educación y formación basadas en competencias; alineación constructiva
Diarios reflexivos y herramientas de autoevaluación	Práctica reflexiva (Schön, 1983); Ciclo de aprendizaje experiencial (Kolb, 1984)

Acceso flexible a contenido en
múltiples formatos.

Diseño Universal para el Aprendizaje (CAST, 2018)

CAPÍTULO 5 – ESTRATEGIAS DE INTEGRACIÓN DIGITAL PARA LA FORMACIÓN VETERINARIA CULINARIA

Este capítulo presenta estrategias de integración digital basadas en la evidencia para la formación profesional en gastronomía. Partiendo de los fundamentos teóricos establecidos en el Capítulo 4, aborda la cuestión pedagógica de cómo utilizar las herramientas digitales —incluida la plataforma FOOD4ALL— en contextos de formación culinaria. El principio fundamental de todas las estrategias de este capítulo es que las herramientas digitales apoyan y enriquecen el aprendizaje práctico; no lo sustituyen. Cada estrategia presentada aquí se basa en la literatura de investigación internacional y está directamente relacionada con la evidencia obtenida en grupos focales de países socios.

5.1 APRENDIZAJE DIGITAL EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL PRÁCTICA

La integración de herramientas digitales en la formación profesional ha sido ampliamente estudiada y promovida por organizaciones internacionales como la Comisión Europea (a través de los marcos DigComp y DigCompEdu), la UNESCO y la OCDE. El marco DigCompEdu (Redecker, 2017) identifica seis áreas de competencia para los docentes en el aprendizaje digital: recursos digitales, enseñanza y aprendizaje, evaluación, empoderamiento del alumnado, fomento de la competencia digital del alumnado y participación profesional. En ámbitos vocacionales prácticos como la gastronomía, el énfasis del marco en las herramientas digitales como instrumentos para empoderar al alumnado y apoyar su desempeño en el mundo real resulta especialmente relevante.

La OCDE ha señalado sistemáticamente en sus investigaciones sobre el aprendizaje que la integración digital efectiva en los ámbitos vocacional y práctico se caracteriza por tres condiciones: las herramientas digitales deben estar vinculadas de forma intencionada al objetivo de aprendizaje; deben complementar y preparar para la práctica, no sustituirla; y deben ser accesibles para todos los estudiantes, independientemente de la infraestructura. Los resultados de los grupos focales de los cinco países socios coinciden con estas condiciones (informes A3). El grupo focal francés destacó específicamente la importancia

crucial de la accesibilidad móvil, dada la limitada infraestructura informática de muchos centros de formación, una condición que el diseño de la plataforma FOOD4ALL debe abordar directamente.

5.2 APRENDIZAJE INVERTIDO EN LA EDUCACIÓN CULINARIA (BERGMANN Y SAMS, 2012)

El aprendizaje invertido, introducido y sistematizado por Jonathan Bergmann y Aaron Sams, invierte la secuencia didáctica tradicional: los alumnos interactúan con el nuevo contenido de forma independiente antes de la sesión presencial, y el tiempo en persona se dedica a aplicar, practicar y ampliar ese conocimiento. En la formación profesional culinaria, este modelo se adapta naturalmente a una estructura en la que los alumnos preparan el conocimiento teórico digitalmente antes de las sesiones prácticas en la cocina, y el tiempo en la cocina se reserva para la práctica supervisada, la experimentación y la retroalimentación.

Los datos de los grupos focales respaldan firmemente el aprendizaje invertido como modelo de integración principal para el contenido digital de FOOD4ALL. En España, el 80 % de los participantes en los grupos focales prefirieron la preparación digital previa a la sesión como su método preferido para el contenido de FOOD4ALL. En Turquía, el 50 % prefirió la preparación antes de las sesiones. El grupo focal francés describió el uso del contenido de la plataforma para introducir temas antes de su aplicación práctica. En todos los casos, la plataforma digital se concibió como una herramienta de preparación previa a la cocina, en lugar de un sustituto del aula. Por lo tanto, el modelo de aprendizaje invertido proporciona la base teórica y empírica para el ciclo de cocina "antes-durante-después" descrito en la Sección 5.5 de este capítulo y operacionalizado en la guía para formadores del Capítulo 5.

5.3 APRENDIZAJE BASADO EN ESCENARIOS EN CONTEXTOS GASTRONÓMICOS

El aprendizaje basado en escenarios (ABE) involucra a los estudiantes al situarlos en situaciones problemáticas realistas y contextualizadas que les exigen recurrir a sus conocimientos y tomar decisiones como lo harían en la práctica profesional. A diferencia de la transmisión de contenido abstracto, las tareas basadas en escenarios generan las condiciones cognitivas y motivacionales asociadas con un desempeño auténtico: los estudiantes deben identificar información relevante, evaluar opciones, gestionar demandas contrapuestas y justificar sus elecciones. En la formación profesional culinaria, el ABE es particularmente eficaz para contenidos relacionados con la dieta y los alérgenos, ya que

estos temas son inherentemente situacionales: su importancia se concreta solo en el contexto de una solicitud real de un cliente o una tarea de preparación en la cocina.

En los cinco países socios, el aprendizaje basado en escenarios fue uno de los enfoques más respaldados para la impartición de contenidos de FOOD4ALL (informes A3). En España, el 75 % de los participantes valoró positivamente el aprendizaje basado en escenarios, mencionando específicamente las solicitudes de información sobre alérgenos, las tareas de adaptación vegana y los escenarios de incidentes en el servicio. En Grecia, el 53,8 % apoyó los enfoques basados en escenarios. En Macedonia del Norte, el 64 % de los participantes respaldó las tareas basadas en escenarios. El grupo focal francés señaló que situar a los alumnos en condiciones profesionales mediante escenarios era uno de los enfoques más eficaces disponibles. Estos resultados convergentes justifican las tareas basadas en escenarios como vehículo principal para el contenido sobre dietas especiales de FOOD4ALL en todos los países socios.

5.4 APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS (BARROWS, 1986)

El Aprendizaje Basado en Problemas (ABP), desarrollado por Howard Barrows en el contexto de la educación médica y posteriormente adoptado en diversos campos vocacionales, organiza el aprendizaje en torno al desafío de resolver problemas auténticos y poco estructurados. En lugar de presentar a los estudiantes información para memorizar, el ABP les plantea un problema que deben resolver identificando lo que saben, lo que necesitan aprender y cómo aplicar los conocimientos que van adquiriendo. El proceso de aprendizaje está impulsado por el problema en sí, en lugar de por una secuencia de contenidos predeterminada.

En la formación profesional en gastronomía, el aprendizaje basado en problemas (ABP) se corresponde directamente con los retos reales a los que se enfrentan los cocineros y jefes de cocina profesionales: sustitución de ingredientes bajo presión de tiempo, gestión de la contaminación cruzada por alérgenos, adaptación de un menú para satisfacer múltiples requisitos dietéticos simultáneos o comunicación con un cliente sobre una restricción dietética compleja durante el servicio. Estos no son problemas con una única respuesta correcta; requieren criterio, resolución creativa de problemas y conocimientos profesionales. Los escenarios de restricciones dietéticas de FOOD4ALL funcionan como desencadenantes del ABP cuando se plantean no como contenido para leer, sino como problemas para resolver. La evidencia de grupos focales en Francia identificó específicamente los enfoques basados en problemas y en escenarios como algunos de los más eficaces para sus contextos de formación culinaria profesional (A3, Francia). Los casos prácticos de la plataforma FOOD4ALL son más eficaces pedagógicamente cuando se

utilizan en este modo de ABP, donde los alumnos trabajan activamente en la resolución del problema antes de recibir retroalimentación estructurada.

5.5 APRENDIZAJE REFLEXIVO DESPUÉS DE LA PRÁCTICA (KOLB, 1984; SCHÖN, 1983)

El aprendizaje reflexivo —el proceso cognitivo deliberado de analizar la experiencia para generar conocimiento y orientar el desempeño futuro— es un pilar fundamental tanto del ciclo de aprendizaje experiencial de Kolb (la etapa de observación reflexiva) como del concepto de reflexión en la acción y reflexión sobre la acción de Donald Schön. En la formación profesional, la reflexión estructurada tras las sesiones prácticas se asocia sistemáticamente con un mayor desarrollo de habilidades, una mejor transferencia a nuevos contextos y una formación más sólida de la identidad profesional.

La evidencia de los grupos focales confirma que la reflexión posterior a la práctica es valorada y practicada en los contextos de formación culinaria de los países socios. En España, el 65 % de los participantes apoyó el aprendizaje reflexivo después de la práctica en la cocina. En Grecia, el 53,8 % lo respaldó. En Macedonia del Norte, la reflexión sobre los errores obtuvo una puntuación de 4,00 sobre 5, lo que indica una cultura reflexiva presente, pero potencialmente subdesarrollada, en su formación culinaria. La aplicación de la retroalimentación en tareas posteriores —la expresión conductual de la reflexión— fue la actividad de aprendizaje mejor valorada en todos los países (Macedonia del Norte: 4,64/5). Las actividades de reflexión y las herramientas de autoevaluación de FOOD4ALL se ubican de manera más efectiva inmediatamente después de las sesiones de cocina, mientras la experiencia está fresca y los estudiantes pueden conectar directamente sus respuestas reflexivas con eventos prácticos específicos. Preguntas como "¿Qué cambiaste en la receta?", "¿Cómo manejaste el riesgo de alérgenos?" y "¿Qué harías diferente la próxima vez?" operacionalizan la etapa de observación reflexiva del ciclo de aprendizaje experiencial.

5.6 EL CICLO DE INTEGRACIÓN ANTES-DURANTE-DESPUÉS

El modelo de integración digital FOOD4ALL para la formación profesional culinaria, que reúne los marcos teóricos presentados en este capítulo, se organiza en torno a un ciclo de tres etapas centrado en la sesión práctica en la cocina. Este ciclo sintetiza el aprendizaje invertido, el aprendizaje experiencial, el aprendizaje situado y la práctica reflexiva en una secuencia coherente que posiciona las herramientas digitales en su función pedagógica más eficaz.

Antes de la práctica en la cocina: los módulos de aprendizaje electrónico, los vídeos y los cuestionarios de FOOD4ALL presentan los fundamentos teóricos y conceptuales que los alumnos necesitarán durante la sesión. Esta etapa corresponde a la fase de conceptualización abstracta del ciclo de aprendizaje experiencial e implementa el modelo de aprendizaje invertido, ampliamente respaldado en los países socios. Entre los temas adecuados para esta etapa se incluyen la identificación y el manejo de alérgenos, los principios de las dietas especiales, los principios de sustitución de ingredientes y la diversidad alimentaria cultural.

Durante las prácticas de cocina: Los alumnos aplican los conocimientos adquiridos en la fase de preparación a tareas reales de cocina. Esta es la fase de experiencia concreta del ciclo de aprendizaje experiencial y el contexto de aprendizaje situado en el que se desarrollan las competencias profesionales. La contribución de FOOD4ALL durante esta fase se centra principalmente en el diseño de tareas: sesiones informativas para el instructor que vinculan la preparación digital con actividades específicas de la cocina, tareas basadas en escenarios integradas en ejercicios de recetas existentes y adaptaciones dietéticas progresivas introducidas en el trabajo práctico habitual.

Tras la práctica en la cocina, las actividades de reflexión, los cuestionarios de autoevaluación y las tareas de debate entre compañeros de FOOD4ALL apoyan las etapas de observación reflexiva y experimentación activa del ciclo experiencial. Esta etapa consolida el aprendizaje, identifica áreas de mejora y prepara a los alumnos para la siguiente sesión en la cocina. Los resultados de los grupos focales confirman que la reflexión posterior a la práctica y la aplicación de la retroalimentación se encuentran entre las actividades de aprendizaje mejor valoradas y más apreciadas en la formación profesional culinaria en los cinco países.

5.7 RECOMENDACIONES PARA LA INTEGRACIÓN DIGITAL

Las siguientes recomendaciones sintetizan los marcos teóricos y las evidencias de los grupos focales presentados en este capítulo en principios prácticos para el uso de los recursos digitales de FOOD4ALL en contextos de formación profesional culinaria.

- Integra de forma sistemática el contenido digital de FOOD4ALL en la fase de preparación previa a la cocina. La evidencia proveniente de investigaciones sobre el aprendizaje invertido y de grupos focales en España (80%), Turquía (50%), Francia y Macedonia del Norte es inequívoca: el contenido digital cumple su función pedagógica más eficaz cuando se utiliza para adquirir conocimientos antes de las sesiones prácticas.

- Diseña las tareas digitales de FOOD4ALL como problemas auténticos, no como simples presentaciones de contenido. La presentación de contenido dietético basada en escenarios y problemas es mucho más efectiva que la presentación lineal de información. Las tareas deben requerir que los estudiantes tomen decisiones, identifiquen riesgos y justifiquen sus elecciones, tal como lo harían en una cocina profesional.
- Asegúrese de que cada actividad digital de FOOD4ALL esté vinculada a una tarea específica de cocina o a un resultado de aprendizaje concreto. El principio de alineación constructiva exige que la preparación digital, la actividad práctica y la evaluación contribuyan a la misma competencia. Las actividades digitales inconexas no contribuyen al desarrollo de competencias y es poco probable que los formadores las integren.
- Utilice herramientas de reflexión después de la práctica culinaria, no después del contenido digital. La reflexión posterior a la práctica es eficaz porque conecta el análisis cognitivo con la experiencia vivida. Las preguntas de reflexión que se presentan inmediatamente después de los módulos digitales, antes de cualquier aplicación práctica en la cocina, carecen de la misma profundidad de base experiencial.
- Adapta la intensidad de la integración digital al perfil del alumno. Los alumnos adultos en centros de formación profesional tienen mayor capacidad de preparación digital autónoma que los alumnos de formación profesional inicial de nivel secundario superior, como lo confirmó el grupo focal francés. Para los alumnos más jóvenes, el uso estructurado en clase de los recursos digitales de FOOD4ALL con la guía del formador es más apropiado que la preparación independiente previa a la sesión.
- Mantener la accesibilidad prioritaria para dispositivos móviles como requisito de diseño. El grupo focal francés identificó la infraestructura informática limitada y la dependencia del acceso móvil como la realidad digital predominante en muchos centros de formación. Todos los recursos de FOOD4ALL deben ser totalmente funcionales en dispositivos móviles para lograr una integración efectiva en los contextos de los países socios.

CAPÍTULO 6 – PLAN DE IMPLEMENTACIÓN

La teoría curricular distingue sistemáticamente entre un currículo previsto, articulado en programas de estudio y estándares de cualificación, y un currículo implementado, que es lo

que los formadores y alumnos experimentan realmente en el aula y en la cocina (Goodlad, 1979; Van den Akker, 2003). Un amplio conjunto de investigaciones sobre la implementación en la formación profesional demuestra que la brecha entre estas dos capas es la principal razón por la que los recursos educativos desarrollados externamente —por muy bien diseñados que estén— no logran un uso sostenido en el aula (Fullan, 2007; CEDEFOP, 2022). Los recursos que llegan como módulos independientes, desconectados de los resultados de aprendizaje, los instrumentos de evaluación y las estructuras de horarios existentes, suelen utilizarse una sola vez con fines demostrativos y luego se abandonan una vez que cesa la financiación externa del proyecto y la atención asociada. Este capítulo responde directamente a ese riesgo. En lugar de presentar FOOD4ALL como una unidad adicional que se impartirá junto con los planes de estudio existentes, especifica cómo el contenido de FOOD4ALL puede integrarse en el plan de estudios de los programas de formación profesional culinaria a nivel de sesiones de enseñanza individuales, tareas de evaluación recurrentes y ciclos de planificación institucional.

La hoja de ruta que aquí se presenta es la traducción directa de la evidencia recopilada en los capítulos anteriores a una secuencia operativa de acciones. Los análisis del panorama de la formación en diferentes países (Capítulo 2) establecieron qué áreas curriculares ya existen en los programas de FP culinaria de los países socios, qué temas se abordan solo parcialmente y cuáles están completamente ausentes; las consultas de grupos focales (Capítulo 3) capturaron cómo los propios formadores, estudiantes y actores de la industria evalúan la viabilidad y la conveniencia de introducir contenido dietético inclusivo en esas áreas; y los marcos de alineación curricular e integración digital (Capítulos 4 y 5) proporcionaron la justificación teórica —alineación constructiva, educación y formación basadas en competencias, aprendizaje experiencial y situado, y aprendizaje invertido— sobre cómo debe secuenciarse pedagógicamente ese contenido una vez que se ha identificado un punto de entrada. Por lo tanto, las vías de implementación que siguen no introducen una nueva lógica curricular; aplican la lógica ya establecida en este manual al panorama institucional específico documentado para cada país socio, convirtiendo los hallazgos analíticos en un conjunto de actividades de enseñanza y evaluación concretas y reutilizables que un formador puede adoptar con una mínima carga preparatoria.

Tres principios de diseño rigen la construcción de la hoja de ruta, y cada uno merece una explicación porque cada uno aborda un riesgo de implementación específico identificado en la evidencia del grupo focal. El primer principio es el realismo del punto de entrada. En lugar de proponer una única vía de integración para una institución de FP "promedio" idealizada, la hoja de ruta se organiza en torno a las seis áreas curriculares —seguridad e higiene alimentaria, habilidades culinarias básicas, operaciones de cocina, preparación de menús, fundamentos de nutrición y aprendizaje basado en el trabajo— que los análisis del panorama A2 confirmaron que existen, de alguna forma reconocible, en la gran mayoría de

los programas culinarios de los países socios. Al anclar la integración a áreas que ya ocupan horas programadas y resultados de aprendizaje evaluados, el marco evita que las instituciones tengan que crear nuevo espacio curricular, que los participantes del grupo focal en cada país socio identificaron como el mayor obstáculo práctico para la adopción de recursos de FP producidos externamente. El segundo principio es el mapeo de recursos a funciones en lugar de la lista de recursos. Cada producto de FOOD4ALL —los módulos de aprendizaje temáticos, los cinco cursos en línea, los materiales de sensibilización y las actividades interactivas— tiene asignada una función pedagógica específica dentro de cada área curricular, siguiendo la lógica de alineación constructiva establecida en el Capítulo 4: un recurso se posiciona según el resultado de aprendizaje que contribuye, no simplemente según su tema. Esto evita el error común de implementación en el que los formadores reciben un catálogo de materiales pero ninguna guía sobre cuándo, por qué o en qué secuencia utilizarlos. El tercer principio es la continuidad de la evaluación. Cada itinerario concluye con enfoques de evaluación que amplían, en lugar de duplicar, los instrumentos de evaluación ya utilizados en esa área curricular, ya que la evidencia de los grupos focales indicó que los formadores están considerablemente más dispuestos a adoptar contenido nuevo cuando se puede evaluar mediante formatos de evaluación familiares —listas de verificación de observación, demostraciones prácticas, portafolios— que cuando requiere la creación de un régimen de evaluación completamente nuevo.

El resto de este capítulo operacionaliza estos tres principios a través de seis vías de implementación, una para cada punto de entrada al currículo, seguidas de un conjunto de escenarios de integración listos para usar y una declaración de los resultados de competencia que el marco en su conjunto está diseñado para producir. Cada vía sigue una estructura interna idéntica: una breve justificación de por qué esa área curricular constituye un punto de entrada adecuado, los principales recursos de FOOD4ALL asociados a ella, una tabla de actividades de integración concretas mapeadas a los resultados de aprendizaje esperados y un conjunto correspondiente de enfoques de evaluación, de modo que los formadores y coordinadores curriculares puedan pasar de una vía a otra sin necesidad de aprender un nuevo formato para cada una. El capítulo concluye con orientación sobre cómo se relacionan secuencialmente las seis vías entre sí y cómo se debe ajustar su ponderación relativa para reflejar las diferencias en la forma en que los sistemas de FP de los países socios distribuyen el tiempo de instrucción entre el aprendizaje en el aula y el aprendizaje en el trabajo.

Propósito de la hoja de ruta

Los programas de FP culinaria en los países socios de FOOD4ALL comparten varias características comunes, confirmadas independientemente tanto por la revisión documental

realizada para los informes del panorama nacional de formación A2 como por la experiencia profesional vivida reportada por los formadores durante las consultas de grupos focales A3. Sin excepción, estos programas hacen un fuerte énfasis en la seguridad alimentaria, la higiene, la formación práctica en la cocina y el aprendizaje en el trabajo, reflejando el requisito reglamentario, común a todos los países socios, de que la competencia en manipulación de alimentos esté certificada antes de que un alumno pueda trabajar sin supervisión en una cocina profesional. Por el contrario, temas como la gestión de alérgenos más allá de los requisitos mínimos legales de etiquetado, la adaptación dietética estructurada, la cocina basada en plantas como una competencia culinaria distinta en lugar de un elemento ocasional del menú, la diversidad dietética cultural y religiosa, y la sostenibilidad en el abastecimiento de ingredientes siguen abordándose solo parcialmente en la mayoría de los currículos nacionales y están completamente ausentes en varios de ellos. Esto no es una cuestión de que los diseñadores de currículos pasen por alto estos temas; Más bien, los análisis A2 revelaron que los marcos nacionales de cualificaciones se formularon en gran medida antes de que la relevancia profesional de estas competencias se volviera tan pronunciada como lo es en el sector de la hostelería actual, y los ciclos de revisión de las cualificaciones profesionales suelen ser largos, abarcando a menudo de cinco a diez años entre actualizaciones sustanciales. Al mismo tiempo, los participantes de los grupos focales en los cinco países socios coincidieron en un segundo obstáculo, más inmediato y abordable: incluso los formadores que reconocen la importancia profesional de la competencia dietética inclusiva informan de un acceso limitado a materiales listos para usar que les permitirían introducirla sin necesidad de una revisión curricular formal y administrativamente engorrosa, ya que la mayoría de los sistemas nacionales de FP requieren la aprobación ministerial o del organismo de acreditación para los cambios en los resultados de aprendizaje formalmente especificados, mientras que la forma en que se enseña y evalúa un resultado existente en la práctica queda a discreción de la institución y del formador.

El objetivo de la hoja de ruta es proporcionar un camino realista y accesible para las instituciones que permita integrar los recursos de FOOD4ALL en los programas culinarios existentes, respetando la discreción del formador y la institución en cuanto al método y el material didáctico, en lugar de recurrir a una reforma formal de la titulación. En vez de crear asignaturas independientes adicionales —un enfoque que, según los estudios realizados, sería rechazado por la gran mayoría de las instituciones por motivos de horarios y acreditación—, el marco enriquece los módulos actuales mediante la integración específica de los recursos de aprendizaje de FOOD4ALL, actividades prácticas y experiencias de aprendizaje orientadas al entorno laboral. En la práctica, esto significa que un formador que imparte una unidad obligatoria de seguridad alimentaria no tiene que dedicar horas de enseñanza adicionales a un módulo sobre alérgenos; en su lugar, el contenido sobre identificación de alérgenos y prevención de la contaminación cruzada, ya integrado en

FOOD4ALL, se imparte como una extensión y profundización de la unidad de seguridad alimentaria que el formador ya debe impartir, se evalúa mediante los mismos instrumentos prácticos de observación y demostración que el formador ya utiliza y se registra según el mismo resultado de aprendizaje que especifica el marco de cualificación. La lógica de integración que se describe a continuación en este capítulo —expresada concretamente a través de las seis vías de implementación— es la expresión práctica de los principios de alineación constructiva y educación basada en competencias establecidos en el Capítulo 4: cada recurso de FOOD4ALL se posiciona no como un contenido nuevo, sino como una realización más completa de una competencia que la institución ya certifica.

La hoja de ruta se estructura en torno a seis puntos de entrada al currículo que se encuentran comúnmente en los programas culinarios de los países socios, seleccionados porque los análisis del panorama A2 confirmaron su presencia casi universal, de forma sustancialmente comparable, en todas las estructuras de cualificación de los países socios, a pesar de las diferencias en la terminología nacional, la secuencia de módulos y la asignación de créditos:

- Seguridad e higiene alimentaria
- Habilidades culinarias básicas
- Operaciones de cocina
- Preparación del menú
- Conceptos básicos de nutrición
- Aprendizaje basado en el trabajo

En conjunto, estas seis áreas proporcionan suficiente espacio curricular para integrar todos los módulos temáticos, cursos en línea, recursos prácticos y actividades de evaluación de FOOD4ALL sin que ninguna institución tenga que adoptar el marco en su totalidad de una sola vez.

Arquitectura de recursos de FOOD4ALL

Antes de analizar individualmente las seis vías de aprendizaje, conviene presentar el inventario completo de los productos de FOOD4ALL y la función pedagógica que cada uno pretende cumplir, ya que un mismo recurso suele aparecer en más de una vía y los formadores se benefician al comprender su propósito principal antes de utilizarlo en un contexto de implementación específico. Este mapeo no pretende ser exhaustivo de todos los posibles usos de un recurso determinado; más bien, identifica la función de integración principal para la que cada recurso fue diseñado y validado durante el proceso de desarrollo de FOOD4ALL, lo que permite a los formadores identificar aplicaciones secundarias a medida que se familiarizan con los materiales en su propio contexto de enseñanza.

Recurso ALIMENTOS PARA TODOS	Función de integración primaria
Guía de inclusión culinaria - Módulo 1: Concienciación sobre alérgenos y seguridad alimentaria	Seguridad alimentaria, gestión de alérgenos, prevención de la contaminación cruzada
Guía de inclusión culinaria – Módulo 2: Gestión integral de la salud y la dieta	Adaptación dietética relacionada con la salud y educación nutricional.
Guía de inclusión culinaria - Módulo 3: Excelencia culinaria basada en plantas	Práctica culinaria vegetariana, vegana y flexitariana
Guía de inclusión culinaria – Módulo 4: Exploración de diversos enfoques dietéticos	Comprender las nuevas tendencias alimentarias y las dietas especializadas.
Guía de inclusión culinaria – Módulo 5: Navegador de GlobalPalate	Conciencia dietética cultural, religiosa y ética
Curso en línea 1: Desarrollo de recetas innovadoras	Innovación en recetas y creatividad culinaria
Curso en línea 2: Planificación y diseño de menús	Planificación de menús inclusivos y adaptación de menús
Curso en línea 3: Técnicas de cocina avanzadas con concienciación sobre la contaminación cruzada	Seguridad alimentaria y producción segura para alérgenos
Curso en línea 4: Adaptación de recetas en la práctica	Modificación práctica de la receta
Curso en línea 5: Pruebas de sabor y control de calidad	Evaluación sensorial y control de calidad

Recurso ALIMENTOS PARA TODOS	Función de integración primaria
Materiales de sensibilización: Ejemplos de menús inclusivos	Análisis auténtico del menú y actividades de rediseño del menú
Materiales de sensibilización: Recetas adaptadas	Implementación práctica en la cocina
Materiales de sensibilización: Infografías estadísticas comparativas	Sensibilización y aprendizaje basado en la evidencia
Materiales de sensibilización: Guías visuales prácticas	Herramientas de apoyo para la cocina y guía de procedimientos
Actividades interactivas	Pruebas, repaso y autoevaluación

Vía de implementación 1: Integración de FOOD4ALL en los módulos de seguridad e higiene alimentaria

La seguridad alimentaria representa el punto de partida más sólido para la integración de FOOD4ALL, ya que todos los programas de los países socios ya incluyen formación obligatoria en higiene, seguridad alimentaria y manipulación segura de alimentos.

Recursos principales de FOOD4ALL

- Guía: Concienciación sobre alérgenos y seguridad alimentaria
- Curso en línea 3: Técnicas de cocina avanzadas con concienciación sobre la contaminación cruzada
- Guías visuales prácticas
- Infografías estadísticas comparativas
- Actividades interactivas

Actividades de integración

Actividad	Recurso FOOD4ALL utilizado	Resultado esperado
taller de identificación de alérgenos	Módulo 1 + Infografías	Los alumnos reconocen los principales alérgenos alimentarios.
Ejercicio de mapeo de contaminación cruzada	Curso 3 + Guías visuales	Los alumnos identifican los riesgos de contaminación en los flujos de trabajo de la cocina.
Configuración de la estación de trabajo segura para alérgicos	Curso 3 + Guías visuales	Los alumnos aplican correctamente los procedimientos de separación.
Simulación de seguridad en la cocina	Actividades interactivas	Los alumnos responden a escenarios de contaminación realistas.
Actividad de información y etiquetado de alimentos	Módulo 1	Los alumnos comprenden los requisitos de comunicación sobre alérgenos.

Evaluación

- Lista de verificación de observación durante el trabajo práctico
- Cuestionario de identificación de alérgenos
- Tarea de análisis de riesgo de contaminación cruzada
- Demostración práctica de procedimientos de preparación seguros

Vía de implementación 2: Integración de FOOD4ALL en los módulos de habilidades culinarias básicas

Los módulos de habilidades culinarias básicas proporcionan el contexto ideal para introducir la adaptación dietética y las prácticas culinarias basadas en plantas.

Recursos principales de FOOD4ALL

- Excelencia culinaria basada en plantas
- Curso 1: Desarrollo de recetas innovadoras
- Curso 4: Adaptación de recetas en la práctica
- Recetas adaptadas

Actividades de integración

Actividad	Recurso FOOD4ALL utilizado	Resultado esperado
Desafío de sustitución de ingredientes de origen vegetal	Excelencia culinaria basada en plantas	Los alumnos exploran ingredientes alternativos
Adaptación vegana de una receta tradicional.	Curso 1 + Recetas Adaptadas	Los estudiantes desarrollan alternativas basadas en plantas.
Desarrollo de elementos de menú flexitariano.	Curso 1	Los alumnos crean platos alternativos equilibrados
Taller de adaptación de recetas	Curso 4	Los alumnos modifican las recetas según sus necesidades dietéticas.
Actividad de degustación comparativa	Curso 5	Los alumnos evalúan platos adaptados

Evaluación

- Evaluación práctica del producto
- Portafolio de recetas
- Hoja de trabajo sobre la justificación de la adaptación
- Revisión por pares y evaluación de degustación

Vía de implementación 3: Integración de FOOD4ALL en los módulos de operaciones de cocina

Los módulos de operaciones de cocina brindan oportunidades para conectar los principios culinarios inclusivos con la práctica profesional auténtica.

Recursos principales de FOOD4ALL

- Curso 3: Técnicas de cocina avanzadas con concienciación sobre la contaminación cruzada
- Curso 4: Adaptación de recetas en la práctica
- Manual de alimentación ética
- Guías visuales prácticas

Actividades de integración

Actividad	Recurso FOOD4ALL utilizado	Resultado esperado
Diseño de flujo de trabajo de producción seguro para alérgenos	Curso 3	Los alumnos organizan procesos seguros en la cocina.
Revisión del abastecimiento sostenible de ingredientes	Manual de alimentación ética	Los alumnos evalúan las opciones de ingredientes.
Ejercicio de reducción del desperdicio de alimentos	Manual de alimentación ética	Los alumnos identifican oportunidades para la prevención de residuos.
Adaptación dietética durante la producción	Curso 4	Los alumnos modifican las recetas manteniendo la eficiencia del flujo de trabajo.

Evaluación

- Auditoría del flujo de trabajo de la cocina
- Lista de verificación de sostenibilidad
- Evaluación práctica de la producción

Vía de implementación 4: Integración de FOOD4ALL en los módulos de preparación de menús

Los módulos de preparación de menús representan el punto de integración más completo, ya que permiten abordar simultáneamente múltiples temas de FOOD4ALL.

Recursos principales de FOOD4ALL

- Curso 2: Planificación y diseño de menús
- Ejemplos de menús inclusivos
- Navegador de GlobalPalate
- Manual de alimentación ética

Actividades de integración

Actividad	Recurso FOOD4ALL utilizado	Resultado esperado
Análisis de menús inclusivos	Ejemplos de menús inclusivos	Los alumnos identifican las fortalezas y debilidades de los menús existentes.
Proyecto de rediseño del menú	Curso 2	Los alumnos adaptan los menús a múltiples necesidades dietéticas.
Ejercicio de adaptación de menús culturales	Brújula culinaria cultural	Los alumnos se adaptan a las preferencias dietéticas culturales.
Tarea de cumplimiento de la dieta religiosa	Guía de cumplimiento de SacredPlates	Los alumnos adaptan los menús a los requisitos halal, kosher e hindúes.
Proyecto de desarrollo de menús sostenibles	Manual de alimentación ética	Los alumnos incorporan principios de sostenibilidad

Evaluación

- Portafolio de menús inclusivos
- Presentación del menú
- Respuesta al estudio de caso
- Evaluación de proyectos grupales

Vía de implementación 5: Integración de FOOD4ALL en los módulos básicos de nutrición

Los módulos de nutrición proporcionan el contexto más adecuado para abordar las necesidades dietéticas relacionadas con la salud y los enfoques dietéticos emergentes.

Recursos principales de FOOD4ALL

- Gestión integral de la salud y la dieta
- Exploración de diversos enfoques dietéticos
- Infografías estadísticas comparativas
- Curso 4: Adaptación de recetas en la práctica

Actividades de integración

Actividad	Recurso FOOD4ALL utilizado	Resultado esperado
Análisis de necesidades dietéticas	Gestión integral de la salud y la dieta	Los alumnos comprenden los requisitos dietéticos relacionados con la salud.
Adaptación de comidas aptas para diabéticos	Curso 4	Los alumnos adaptan las recetas a condiciones específicas.
Planificación de menús bajos en sodio	Gestión integral de la salud y la dieta	Los alumnos aplican pautas dietéticas
Actividad sobre tendencias dietéticas comparativas	Exploración de diversos enfoques dietéticos	Los estudiantes analizan diferentes modelos dietéticos.
Taller de adaptación a la dieta baja en FODMAP	Módulo 4 + Curso 4	Los alumnos modifican las recetas en consecuencia.

Evaluación

- Asignación de menú basada en la nutrición
- Proyecto de adaptación de recetas
- Hoja de trabajo de comparación dietética

Vía de implementación 6: Integración de FOOD4ALL en el aprendizaje basado en el trabajo.

El aprendizaje basado en el trabajo ofrece la mejor oportunidad para transferir las competencias de FOOD4ALL a entornos profesionales reales.

Recursos principales de FOOD4ALL

En función del contexto laboral, se podrán utilizar todos los recursos de FOOD4ALL.

Tareas sugeridas en el lugar de trabajo

Tarea en el lugar de trabajo	Recurso FOOD4ALL utilizado
evaluación del riesgo de alergias	Módulo 1 + Curso 3
Revisión del menú dietético	Segundo curso + Ejemplos de menú incluidos
Tarea de modificación de la receta	Curso 4 + Recetas adaptadas
Desarrollo de productos de origen vegetal	Módulo 3 + Curso 1

Tarea en el lugar de trabajo	Recurso FOOD4ALL utilizado
Auditoría de sostenibilidad	Manual de alimentación ética
Análisis de las solicitudes dietéticas de los clientes	Navegador de GlobalPalate
Evaluación de la calidad de los platos adaptados	Curso 5

Evaluación

- Evaluación del mentor en el lugar de trabajo
- Diario reflexivo del estudiante
- Portafolio de tareas prácticas
- Informe del proyecto del lugar de trabajo

Escenarios de integración FOOD4ALL listos para usar

Los siguientes ejemplos ilustran cómo los recursos de FOOD4ALL pueden integrarse en los programas de formación profesional culinaria existentes sin necesidad de reestructurar el currículo ni añadir módulos independientes. En lugar de presentar actividades aisladas, los ejemplos muestran situaciones realistas de enseñanza y aprendizaje que pueden incorporarse a módulos de seguridad alimentaria, habilidades culinarias, planificación de menús, nutrición, gestión de cocinas y aprendizaje en el entorno laboral. Cada ejemplo refleja los principios descritos en este manual: alineación constructiva, educación basada en competencias, aprendizaje experiencial, aprendizaje situado y el ciclo de integración antes, durante y después.

Escenario 1: Realización de una auditoría de alérgenos en la cocina de formación.

Los módulos de seguridad e higiene alimentaria constituyen el punto de partida más accesible para la introducción de los recursos de FOOD4ALL. En este caso, se solicita a los participantes que realicen una auditoría sistemática de alérgenos en su cocina de prácticas. Antes de acceder al entorno práctico, los participantes completan actividades seleccionadas del módulo de Concienciación sobre Alérgenos y Seguridad Alimentaria y revisan guías visuales que ilustran los riesgos comunes de contaminación cruzada.

Durante la sesión práctica, los alumnos inspeccionan las áreas de almacenamiento, las estaciones de preparación, los utensilios, los sistemas de etiquetado y la organización del flujo de trabajo. Identifican posibles riesgos de alérgenos y proponen medidas correctivas. Se presta especial atención a los procedimientos de separación, los protocolos de limpieza y las prácticas de comunicación en la cocina.

La actividad concluye con un debate grupal en el que los participantes justifican sus recomendaciones y reflexionan sobre cómo las pequeñas decisiones operativas pueden influir significativamente en los resultados de la seguridad alimentaria. Mediante este escenario, los participantes desarrollan competencias prácticas en la identificación de alérgenos, la evaluación de riesgos y la gestión preventiva de la seguridad alimentaria.

Escenario 2: Transformación de una receta tradicional en una alternativa vegana

En los módulos de habilidades culinarias básicas, los estudiantes suelen preparar platos tradicionales con ingredientes convencionales. Los recursos de FOOD4ALL pueden integrarse desafiando a los estudiantes a rediseñar una receta conocida para consumidores veganos, manteniendo sus cualidades sensoriales e identidad culinaria.

Antes de la sesión práctica, los alumnos exploran el módulo de Excelencia Culinaria con Ingredientes Vegetales y examinan ejemplos de sustitución de ingredientes presentados en el Curso 1: Desarrollo de Recetas Innovadoras. Durante el taller, analizan la función de cada ingrediente de origen animal e identifican alternativas vegetales adecuadas.

Se hace hincapié no solo en la sustitución de ingredientes, sino también en comprender cómo estas sustituciones afectan al sabor, la textura, la apariencia y el valor nutricional. Tras la preparación y la degustación, los alumnos comparan la versión original con la adaptada y analizan las decisiones culinarias tomadas durante el proceso de adaptación.

Este escenario fomenta la creatividad, el pensamiento crítico y la comprensión práctica de las técnicas de cocina basadas en plantas, al tiempo que demuestra que la adaptación dietética se puede lograr sin comprometer la calidad culinaria.

Escenario 3: Elaboración de un menú para clientes con diabetes.

Los módulos de nutrición suelen introducir a los estudiantes a los principios dietéticos generales, pero rara vez les exigen que apliquen este conocimiento en situaciones reales de diseño de menús. Este escenario aborda esa carencia al pedir a los estudiantes que desarrollen un menú completo adecuado para clientes con diabetes.

Utilizando recursos de Salud Holística y Gestión Dietética y del Curso 2: Planificación y Diseño de Menús, los estudiantes evalúan ingredientes, métodos de cocción, tamaños de porción y composición del menú, aplicando el Índice Glucémico (IG) y la Carga Glucémica (CG) como parámetros clave de diseño. Deben justificar cómo sus elecciones —incluida la selección de ingredientes específicos, las técnicas de preparación y el tamaño de las porciones— contribuyen a una nutrición equilibrada y a un control estable de la glucosa en sangre, utilizando los valores de IG/CG para respaldar su razonamiento cuantitativamente en lugar de basarse únicamente en juicios cualitativos.

La actividad culmina con la presentación de un menú donde los participantes explican sus decisiones de diseño desde perspectivas culinarias y nutricionales. El ejercicio resalta la relación entre los requisitos de salud y la planificación de menús, al tiempo que fortalece la

capacidad de los participantes para traducir las recomendaciones dietéticas en soluciones prácticas para el servicio de alimentos.

Escenario 4: Adaptación de un plato para cumplir con los requisitos de la dieta baja en FODMAP.

A medida que aumenta la concienciación sobre los problemas digestivos, se espera cada vez más que los profesionales culinarios se adapten a las necesidades dietéticas específicas de sus clientes. En este contexto, los alumnos trabajan con un plato estándar de restaurante y lo rediseñan para clientes que siguen una dieta baja en FODMAP.

Los alumnos primero exploran el contenido relevante de la sección "Exploración de enfoques dietéticos diversos" antes de analizar los ingredientes comúnmente asociados con molestias digestivas. Durante la fase práctica, identifican sustituciones adecuadas y preparan una versión adaptada del plato.

Este ejercicio anima a los participantes a ir más allá de la simple sustitución de ingredientes y a considerar cómo las modificaciones dietéticas influyen en la estructura de las recetas, los métodos de preparación y la experiencia del cliente. Las actividades de reflexión se centran en los retos prácticos de conciliar las restricciones dietéticas con las expectativas culinarias.

Escenario 5: Diseño de una experiencia de buffet inclusiva

Los módulos de preparación de menús ofrecen valiosas oportunidades para integrar simultáneamente varios temas de FOOD4ALL. En este caso, los participantes deben diseñar un bufé adecuado para una clientela diversa que puede incluir vegetarianos, veganos, personas con intolerancia a la lactosa, celíacos, personas con creencias religiosas especiales y consumidores preocupados por su salud.

Mediante el uso de ejemplos de menús inclusivos, GlobalPalate Navigator y el Curso 2: Planificación y diseño de menús, los alumnos desarrollan un concepto de bufé que incorpora variedad, accesibilidad y una comunicación clara de la información dietética.

Se hace especial hincapié en el etiquetado de alérgenos, el equilibrio del menú, la presentación visual y la viabilidad operativa. Los participantes deben considerar cómo las opciones de alimentos, la señalización y la organización del servicio contribuyen a una experiencia gastronómica inclusiva.

Este escenario refleja las expectativas reales del sector de la hostelería y demuestra cómo se pueden abordar simultáneamente múltiples consideraciones dietéticas dentro de un mismo entorno de servicio de alimentos.

Escenario 6: Respuesta a una solicitud dietética de un cliente

Una de las maneras más realistas de desarrollar competencias culinarias inclusivas es mediante situaciones reales de atención al cliente. En este escenario, los estudiantes

reciben una solicitud simulada de un cliente que involucra alergias, intolerancias, requisitos religiosos o preferencias dietéticas específicas.

Trabajando individualmente o en equipo, los alumnos analizan la solicitud, evalúan las opciones del menú, identifican los riesgos potenciales y proponen las adaptaciones adecuadas. A continuación, deben explicar sus decisiones como si se comunicaran directamente con un cliente.

El enfoque va más allá de la preparación de alimentos e incluye la comunicación profesional, la confianza del cliente y la toma de decisiones responsables. Este escenario refleja fielmente situaciones comunes en restaurantes, hoteles, servicios de catering y cocinas institucionales.

Escenario 7: Desarrollo de menús sostenibles mediante ingredientes locales y de temporada.

En los servicios de restauración contemporáneos, la sostenibilidad se entrelaza cada vez más con la inclusión alimentaria. Este caso práctico propone a los estudiantes el diseño de un menú de temporada que responda simultáneamente a los objetivos de sostenibilidad y a las diversas necesidades dietéticas.

Basándose en el Manual de EthicalEats y en los recursos pertinentes de FOOD4ALL, los estudiantes evalúan el origen de los ingredientes, la estacionalidad, las estrategias para reducir el desperdicio de alimentos y la accesibilidad del menú. Se les anima a considerar cómo los ingredientes locales y de temporada pueden contribuir tanto a la sostenibilidad ambiental como a una práctica culinaria inclusiva.

La propuesta de menú final se evalúa no solo por su calidad culinaria, sino también por su capacidad para equilibrar la sostenibilidad, la asequibilidad, el valor nutricional y la diversidad dietética.

Escenario 8: Evaluación de platos adaptados mediante análisis sensorial

El último escenario se centra en el control de calidad y refuerza el principio de que la adaptación dietética no debe resultar en experiencias culinarias inferiores. Los alumnos preparan tanto un plato original como una versión adaptada para una necesidad dietética específica.

Utilizando las herramientas de evaluación sensorial de FOOD4ALL, evalúan la apariencia, el aroma, el sabor, la textura y la aceptabilidad general. El ejercicio anima a los participantes a identificar las fortalezas y debilidades de sus adaptaciones y a considerar cómo perfeccionar aún más las recetas.

Al vincular la adaptación dietética con la evaluación sensorial, este escenario refuerza un principio clave de FOOD4ALL: la cocina inclusiva no se trata simplemente de eliminar ingredientes o evitar alérgenos; se trata de ofrecer experiencias culinarias de alta calidad para todos los consumidores.

Consideraciones para la implementación en vías cruzadas

Si bien las seis vías se presentan por separado para mayor claridad, en la práctica están diseñadas para implementarse de forma acumulativa en lugar de aislada. Las instituciones que adoptan este marco suelen comenzar con la Vía 1: Seguridad e Higiene Alimentaria, ya que el contenido sobre alérgenos y contaminación cruzada es obligatorio en todos los currículos de los países socios y, por lo tanto, presenta la menor barrera de entrada institucional. Una vez que los formadores y los alumnos se familiarizan con los materiales de FOOD4ALL a través de este punto de entrada, las Vías 2 a 5 pueden implementarse gradualmente en los trimestres siguientes, culminando en la Vía 6, donde las competencias desarrolladas en las vías anteriores se consolidan y se transfieren a entornos laborales reales. Esta secuencia gradual reduce la carga de trabajo percibida asociada con el cambio curricular, una preocupación planteada de forma constante por los docentes en las consultas con grupos focales, al tiempo que garantiza que se aborde la totalidad del contenido de FOOD4ALL.

Las instituciones también deben tener en cuenta que los seis puntos de entrada al currículo no tienen el mismo peso en todos los contextos nacionales. Cuando el aprendizaje en el entorno laboral constituye una parte sustancial de las horas del programa, como suele ocurrir en los sistemas de formación profesional basados en el aprendizaje práctico, la Vía 6 puede introducirse antes y utilizarse para reforzar las competencias adquiridas en las vías presenciales, en lugar de funcionar únicamente como una etapa final. Por lo tanto, se recomienda a los formadores que consideren la secuencia propuesta anteriormente como una configuración inicial que se adaptará a los horarios locales, los calendarios de evaluación y los acuerdos de colaboración con el lugar de trabajo.

REFERENCIAS

Barrows, HS (1986). Una taxonomía de métodos de aprendizaje basados en problemas. *Medical Education*, 20(6), 481–486. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2923.1986.tb01386.x>

Bergmann, J., & Sams, A. (2012). *Invierte tu aula: Llega a todos los estudiantes en todas las clases todos los días*. Sociedad Internacional para la Tecnología en la Educación / ASCD.

Biggs, J. (1996). Mejora de la enseñanza mediante la alineación constructiva. *Educación Superior*, 32(3), 347–364. <https://doi.org/10.1007/BF00138871>

Biggs, J., & Tang, C. (2011). *Enseñar para un aprendizaje de calidad en la universidad: Lo que hace el estudiante* (4.^a ed.). McGraw-Hill / Open University Press.

CAST. (2018). *Directrices de diseño universal para el aprendizaje (Versión 2.2)* [Organizador gráfico]. Autor. <http://udlguidelines.cast.org>

Cedefop. (2017). *Definición, redacción y aplicación de los resultados del aprendizaje: Un manual europeo*. Oficina de Publicaciones de la Unión Europea.

Cedefop. (2022). *Definición, redacción y aplicación de resultados de aprendizaje: Manual europeo* (2.^a ed.). Oficina de Publicaciones de la Unión Europea.

Cedefop. (2023). *El futuro de la formación profesional en Europa: 50 dimensiones de la formación profesional: Marco analítico de Cedefop para la comparación de la FP* (Documento de investigación de Cedefop n.º 92). Oficina de Publicaciones de la Unión Europea.

Coffield, F., Moseley, D., Hall, E., & Ecclestone, K. (2004). *Estilos de aprendizaje y pedagogía en la educación post-16: Una revisión sistemática y crítica*. Centro de Investigación sobre Aprendizaje y Habilidades.

Dewey, J. (1938). *Experiencia y educación*. Kappa Delta Pi / Macmillan.

Fullan, M. (2007). *El nuevo significado del cambio educativo* (4.^a ed.). Teachers College Press.

Goodlad, JI (1979). *Investigación curricular: El estudio de la práctica curricular*. McGraw-Hill.

Holman, D., Pavlica, K., & Thorpe, R. (1997). *Repensando la teoría del aprendizaje experiencial de Kolb en la formación en gestión: La contribución del construccionismo*



Young, M., & Muller, J. (2014). Currículo y especialización del conocimiento: Estudios en sociología de la educación. Routledge.



Financiado por la Unión Europea. Las opiniones expresadas son, sin embargo, las del autor o autores únicamente y no reflejan necesariamente las de la Unión Europea ni las de la Agencia Ejecutiva Europea en el Ámbito Educativo y Cultural (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA se hacen responsables de ellas.

JUNIO DE 2026