



Gobierno del Principado de Asturias

Consejería de Educación



Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2022-2023

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

CENTRO: ***IES LEOPOLDO ALAS CLARIN***

DEPARTAMENTO: ***HOSTELERÍA Y TURISMO***

CURSO ACADÉMICO: **2022/2023**

CURSO: **1º FPB**

CÓDIGO: **3038 FPB1**

CICLO: ***Ciclo Profesional Básico en
Cocina y Restauración***

MÓDULO: ***Procesos Básicos Preparación
Alimentos y Bebidas***

PROFESORA: **M^a ELENA MARRAS VIZOSO**



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

1. REFERENCIA LEGISLATIVA	4
2. CARACTERÍSTICAS DEL CICLO PROFESIONAL	4
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO	5
3.1 CUALIFICACIONES PROFESIONALES COMPLETAS	6
3.2 CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCOMPLETAS	7
3.3 ENTORNO PROFESIONAL	7
3.4 LAS OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO MÁS RELEVANTES SON LOS SIGUIENTES:	7
3.5 PROSPECTIVA DEL SECTOR O DE LOS SECTORES RELACIONADOS CON EL TÍTULO:	7
4. OBJETIVOS GENERALES DEL MODULO PROFESIONAL	8
5. OBJETIVOS (RESULTADOS DE APRENDIZAJE), CONTENIDOS Y CRITERIOS	9
DE EVALUACIÓN	9
6. CONTENIDOS ACTITUDINALES COMUNES A TODAS LAS UNIDADES DE TRABAJO.	15
7. CONTENIDOS MÍNIMOS O ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE	16
8. TEMPORALIZACION DE LOS CONTENIDOS	16
9. METODOLOGÍA, ACTIVIDADES, MATERIALES Y RECURSOS	17
9.1 Principios y estrategias metodológicas	17
9.2 Organización del espacio	18
9.3 Organización de agrupamientos.....	18
9.4 Material y Uniformidad	18
9.5 Actividades de enseñanza y aprendizaje	20
10. EVALUACION	21
10.1- Procedimientos e instrumentos de evaluación	21
10.2 Tipos de evaluación:	21
10.3 Instrumentos de evaluación:.....	22
10.4 Técnicas de evaluación:	22
10.5 Criterios de calificación:	23
10.6 Criterios de recuperación	23
10.7 Evaluación cuando se produce la imposibilidad de la evaluación continua.....	24
10.8 Convocatorias y criterios de promoción:	24
10.9 Criterios de promoción y certificación.....	25



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

10.10 Porcentaje de alumnado que pretende promocionar..... 25

10.11 Indicadores de logro para evaluar la práctica docente..... 25

- Evaluación de las programaciones didácticas: 25
- Evaluación de la Concreción Curricular: 26

11. MÓDULO DE FCT..... 26

ACCESO A FCT..... 26

12. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD..... 27

MEDIDAS ORDINARIAS:..... 27

MEDIDAS EXTRAORDINARIAS 28

13. MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO DE LA LECTURA Y LA CAPACIDAD DE EXPRESARSE CORRECTAMENTE EN PÚBLICO 28

14. INDICADORES DE LOGRO PARA EVALUAR LA PRÁCTICA DOCENTE 30

- Evaluación de las programaciones didácticas: 30
- Evaluación de la Concreción Curricular: 30

15. CRITERIOS INDICADORES PARA LA EVOLUCIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO: 31

16. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES 32

17. BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA. 32

PÁGINAS WEBS..... 32

1. REFERENCIA LEGISLATIVA

- La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa, en su 10 apartado tres del artículo único, introduce el apartado 10 en el artículo 3 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y crea los ciclos de Formación Profesional Básica dentro de la Formación Profesional del sistema educativo, como medida para facilitar la permanencia de los alumnos y las alumnas en el sistema educativo y ofrecerles mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional. Estos ciclos incluyen, además, módulos relacionados con 15 los bloques comunes de ciencias aplicadas y comunicación y ciencias sociales que permitirán a los alumnos y las alumnas alcanzar y desarrollar las competencias del aprendizaje permanente a lo largo de la vida para proseguir estudios de enseñanza secundaria postobligatoria.
- La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración y, en general, personas con riesgos de exclusión social, y quedichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.
- El Real Decreto 127/2014, de 24 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la 20 Formación Profesional Básica de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo
- Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la FP del sistema educativo del Principado de Asturias.
- Instrucciones de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, sobre la FPB para el curso 2014-2015 de fecha 29 de junio de 2014.
- Resolución de 21 de mayo de 2015, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se aprueba el calendario de actuaciones y se concretan otros aspectos del procedimiento de admisión del alumnado, en centros docentes no universitarios públicos y privados concertados del Principado de Asturias, para cursar ciclos formativos de Formación Profesional Básica en el año académico 2015-2016.(03/06/15)
- Resolución de 26 de junio de 2015, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se regulan determinados aspectos de las enseñanzas de formación profesional básica en el Principado de Asturias

2. CARACTERÍSTICAS DEL CICLO PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL: Hostelería y Turismo

DENOMINACIÓN: Ciclo Profesional Básico en Cocina y Restauración

NIVEL: Formación Profesional Básica

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

COMPETENCIA GENERAL:

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocinay las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia, así como en alguna lengua extranjera con responsabilidad e iniciativa personal y observando las normas de seguridad e higiene en el trabajo.

DURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO: 2000 horas.

DURACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL: 150 horas

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Colaborar en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- e) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- f) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- g) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- h) Colaborar en la realización del servicio en cocina teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- i) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- j) Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- k) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- l) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

- m) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- n) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- ñ) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- o) Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.
- p) Interpretar fenómenos naturales que acontecen en la vida cotidiana, utilizando los pasos del razonamiento científico y el uso de las tecnologías de la información y comunicación como elemento cotidiano de búsqueda de información.
- q) Realizar las tareas de su responsabilidad tanto individualmente como en equipo, con autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.
- r) Discriminar hábitos e influencias positivas o negativas para la salud humana, teniendo en cuenta el entorno en el que se produce.
- s) Proponer actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando entre las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- t) Adquirir hábitos de responsabilidad y autonomía basados en la práctica de valores, favoreciendo las relaciones interpersonales y profesionales, 3 trabajando en equipo y generando un ambiente favorable de convivencia que permita integrarse en los distintos ámbitos de la sociedad.
- u) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, analizando la interacción entre las sociedades humanas y el medio natural y valorando las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el medio.
- v) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación como una herramienta para profundizar en el aprendizaje valorando las posibilidades que nos ofrece en el aprendizaje permanente.
- w) Valorar las diferentes manifestaciones artísticas y culturales de forma fundamentada utilizándolas como fuente de enriquecimiento personal y social y desarrollando actitudes estéticas y sensibles hacia la diversidad cultural y el patrimonio artístico.
- x) Comunicarse en diferentes situaciones laborales o sociales utilizando recursos lingüísticos con precisión y claridad, teniendo en cuenta el contexto y utilizando formas orales y escritas básicas tanto de la propia lengua como de alguna lengua extranjera.
- y) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno social y productivo utilizando los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales y respetando la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento en la toma de decisiones.
- z) Ejercer de manera activa y responsable los derechos y deberes derivados tanto de su actividad profesional como de su condición de ciudadano.

3.1 CUALIFICACIONES PROFESIONALES COMPLETAS

a) Operaciones básicas de cocina HOT091_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprenda las siguientes unidades de competencia:

UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

3.2 CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCOMPLETAS

a) Operaciones básicas de catering HOT325_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre): UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes deservicios de catering.

b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

3.3 ENTORNO PROFESIONAL

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.

3.4 LAS OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO MÁS RELEVANTES SON LOS SIGUIENTES:

Ayudante o auxiliar de cocina.– Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.– Auxiliar o ayudante de camarero en sala.– Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.– Auxiliar o ayudante de barman.

– Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).

– Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

3.5 PROSPECTIVA DEL SECTOR O DE LOS SECTORES RELACIONADOS CON EL TÍTULO:

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

a) Las actividades relacionadas con las actividades realizadas en la cocina y el servicio están sometidas a cambios debido a los hábitos de vida de los consumidores.

b) Las implicaciones dimanadas del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, es, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar.

c) Las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o “neorestauración”, así como cocina para colectividades, son el

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina “de autor”.

d) La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse.

e) Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina y se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

f) El manejo efectivo de lenguas extranjeras es un aspecto importante que se debe tener en cuenta en la formación de los profesionales dedicados al servicio al cliente.

4. OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO PROFESIONAL

- Acopio y distribución de géneros en el área de bar.
- Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
- Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas
- Bebidas no alcohólicas
- Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas
- Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra y sala del bar/cafetería

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas, géneros y materiales propios del bar cafetería.
- Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de elaboración, presentación y servicio y atención al cliente.
- La ejecución de procesos de servicio y post servicio en el bar cafetería.



5. OBJETIVOS (RESULTADOS DE APRENDIZAJE), CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. UD	ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE GÉNEROS EN EL ÁREA DE BAR.
Objetivos	
Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	
Contenidos	
El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas. <ul style="list-style-type: none">■ Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.■ Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.	
Criterios de evaluación:	
<ul style="list-style-type: none">■ Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.■ Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.■ Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.■ Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.■ Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.■ Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

2. U.D	PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL ÁREA DE BAR.
Objetivos	
Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.	
Contenidos	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones. ■ Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento. 	
Criterios de evaluación:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. ■ Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas. ■ Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. ■ Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas. ■ Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica. ■ Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos. ■ Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental. 	

3. UD	PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES SENCILLAS DE BEBIDAS
Objetivos	
Objetivos: Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.	
Contenidos	
■ Terminología profesional.	
Criterios de evaluación:	
<ul style="list-style-type: none">■ Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.■ Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintotipos de bebidas.■ Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.■ Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.■ Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.■ Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.■ Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	

4. UD	Bebidas no alcohólicas
Objetivos	
Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas no alcohólicas, identificando y aplicando las diversas técnicas.	
Contenidos	
<ul style="list-style-type: none">■ Bebidas no alcohólicas. Identificación, clasificación, características y tipos.■ Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.■ Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.■ Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.■ Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.	
Criterios de evaluación:	
<ul style="list-style-type: none">■ Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica.■ Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor.■ Se han relacionado las diversas técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.■ Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.■ Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.■ Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.■ Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.■ Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.■ Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

5. UD	ASISTENCIA O REALIZACIÓN EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y SALA DEL BAR/CAFETERÍA
Objetivos	
Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra y sala del bar/cafetería	
Contenidos	
<ul style="list-style-type: none">■ El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización.■ Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.■ Documentos que intervienen en los procesos de servicio en barra.■ Identificación, características e interpretación.■ Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.■ Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en sala del bar/cafetería.■ Fases y puntos clave durante el desarrollo de los procesos, alternativas y valoración de resultados.	
Criterios de evaluación:	
<ul style="list-style-type: none">■ Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.■ Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.■ Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.■ Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.■ Se han identificado las fases y formas de operar distintas en la aplicación de cada técnica.■ Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.■ Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

6. UD

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES SENCILLAS DE COMIDAS RÁPIDAS

Objetivos

Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

Contenidos

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Técnicas culinarias elementales en la preparación de comidas rápidas.
- Identificación y caracterización.
 - Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas en las elaboraciones.
 - Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes caracteres ticas.
 - Procedimientos de ejecución de las diversas preparaciones.
 - Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.
 - Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.
- Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio.
- Se han aplicado las diversas operaciones de pre-servicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.
- Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

6. CONTENIDOS ACTITUDINALES COMUNES A TODAS LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Las actitudes como contenido de la enseñanza no constituyen una disciplina separada del resto de los contenidos, sino que son parte integrante de todas las materias de aprendizaje y se realizan de forma global.

La labor pedagógica a llevar a cabo mediante la impartición del Ciclo también está orientada al desarrollo especialmente de las siguientes capacidades y actitudes, valores y normas en el alumno:

Actitudes relativas a los procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas:

- Pulcritud personal.
- Optimismo y simpatía.
- Empatía.
- Aprecio de la pluralidad cultural.
- Respeto de las costumbres, creencias, tradiciones e ideologías.
- Comprensión de los intereses, motivaciones, afectos o sentimientos de los demás.
- Dotes de observación para captar rápidamente a los clientes, tipología de clientes, necesidades y expectativas.
- Análisis y enjuiciamiento de las necesidades de los otros.
- Adaptación a las expectativas y necesidades de los clientes.
- Actitud de servicio.
- Conducta pro-social o de autoayuda, resolviendo cualquier situación en el proceso, de forma eficaz y eficiente.
- Facilidad de trato con la gente y saber conectar bien.
- Tacto y “don” de la oportunidad. □ Tolerancia.
- Paciencia.

Actitudes relativas a las habilidades de comunicación:

- Flexibilidad y disposición receptiva y crítica ante cualquier idea o planteamiento.
- Respeto por otras opiniones.
- Exposición de las ideas propias de forma correcta y apropiada.
- Interés y gusto por la descripción verbal precisa de situaciones y por la utilización correcta del lenguaje.

Actitudes relativas a la realización del propio trabajo:

- Asumir la cultura de la calidad.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Valorar la calidad del servicio, del producto y de la compañía.
- Valorar la calidad negativa.
- Disposición para trabajar mucho y a horas intempestivas cuando sea necesario.
- Desarrollar y utilizar el sentido común.
- Responsabilidad.
- Capacidad de decisión.
- Confianza en las propias capacidades para resolver problemas.
- Confianza y seguridad en las propias habilidades.
- Dotes de organización.
- Planificación y control del propio trabajo.
- Uso crítico de fuentes de información.
- Discriminación de datos, selección y síntesis de información.

7. CONTENIDOS MÍNIMOS O ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE

- Realizar correctamente el acopio y distribución y aprovisionamiento interno de géneros y material en la zona del bar cafetería.
- Preparar los equipos, útiles y menaje propios del área del bar cafetería: mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas así como su uso, distribución, manejo y conservación.
- Identificar y realizar las operaciones de pre-servicio en el área del bar cafetería, así como los procesos y fases más significativas y procesos de preparación y montaje de todos los equipos para la elaboración sencilla de bebidas.
- Elaboraciones de bebidas no alcohólicas, presentación, mezcla adecuada y servicio.
- Asistir y realizar operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas sencillas propias del bar cafetería. Conocer los tipos de servicio y sus características, normas generales, técnicas básicas de atención al cliente y de manejo de los materiales en su transporte, servicio y desbarasado.
- Realizar tareas de post servicio identificando características, fases y procesos de recogida y adecuación a servicios posteriores.

8. TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS

La duración será la que se estime necesaria para la consecución de los objetivos del módulo por los alumnos, siendo de 150 horas: 5 horas semanales.

Cada unidad se trabajará tomando como referencia las fechas abajo indicadas pudiendo variar en función de su comprensión y dificultades detectadas, en todo caso son unidades que se complementan y solapan en los contenidos pues no es recomendable trabajar una y dejarla de lado pues la tarea de la siguiente va enlazada con la anterior por lo que serán trabajadas de forma continuada una tras otra sin poder obviar las anteriores.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Nº	UNIDAD DIDÁCTICA	HORAS	FECHAS
U.D. 1	Acopio y distribución de géneros en el área de bar.	(15 h.)	Septiembre-Octubre
U.D. 2	Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.	(20 h.)	Octubre-Noviembre
U.D. 3	Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas	(30 h.)	Noviembre-Diciembre
U.D. 4	Bebidas no alcohólicas	(30 h.)	Enero-Febrero
U.D. 5	Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra y sala del bar/cafetería	(25 h.)	Marzo-Abril
U.D. 6	Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas	(30 h.)	Mayo-Junio
		150 h	

9. METODOLOGÍA, ACTIVIDADES, MATERIALES Y RECURSOS

La metodología hace referencia al cómo y cuándo enseñar. Se basará en explicaciones introductorias, con un enfoque informativo, para conectar con la práctica que se realizará en el aula-taller en forma de equipos de trabajo.

9.1 Principios y estrategias metodológicas

La metodología didáctica de las enseñanzas de formación profesional integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional.

El aprendizaje de este módulo debe basarse en el “saber hacer” y sus contenidos organizativos deben definirse atendiendo a los procesos reales de trabajo. Dadas las características del alumnado y teniendo en cuenta que se trata de adquirir los conocimientos y actitudes sólo en un curso académico la metodología didáctica se basará en los siguientes principios metodológicos:

- Partir de las ideas y conocimientos previos del alumnado.
- Presentar los materiales, actividades y documentación de manera que tengan una lógica para el alumnado.
- Enseñanza activa y participativa haciendo intervenir al alumnado lo máximo posible.
- Aprendizajes significativos y motivadores.
- Establecer conflictos cognitivos en los alumnos. El alumnado debe recibir nueva información que le haga entrar en contradicción con los conocimientos o ideas previas que poseen generando conflictos cognitivos. De este modo irán sustituyendo progresivamente sus aprendizajes previos erróneos por los correctos (autoevaluación y coevaluación).
- Enseñar al alumnado a aprender a aprender, desarrollando su autonomía. Para ello es necesario que los alumnos realicen aprendizajes significativos por sí solos de modo que aprendan a aprender.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Construir aprendizajes funcionales: relación entre enseñanzas específicas y mundo laboral.
- Socialización y trabajo en equipo.

- Motivación. Para que el aprendizaje sea significativo es necesaria una adecuada motivación del alumno mediante actividades que deben ser atractivas, estimulantes y que despierten su curiosidad.
 - La metodología aplicada debe dar cabida y atender a los distintos ritmos de aprendizaje, partiendo de la situación inicial del alumnado y de sus necesidades educativas.
 - La actividad docente debe tener un enfoque globalizador, en torno a determinados logros. Estos han de integrar el conocimiento definido en los diferentes módulos profesionales, así como las competencias personales y sociales que se deben adquirir, poniéndolas en relación con las competencias profesionales del perfil profesional del título correspondiente.
 - La organización de las enseñanzas de estos ciclos formativos será flexible para adaptarse a las diferentes situaciones de enseñanza y aprendizaje que pudieran presentarse en el grupo, respetando los elementos curriculares y la distribución horaria establecida para cada uno de los módulos profesionales del ciclo formativo.

9.2 Organización del espacio

Las clases se impartirán en un aula teórica combinada con el aula práctica de bar-cafetería y sala, para poder simular situaciones laborales lo más reales posibles y que el alumnado puedan fomentar su valía y autoestima.

9.3 Organización de agrupamientos

En el aula polivalente, el alumnado se agrupará individualmente o en grupos según las fases y tipos de tareas. Sin embargo, en el aula taller de hostelería se desarrollará la formación en equipo de trabajo rotando las funciones para que todos los alumnos realicen y dominen los procedimientos de trabajo. Estos grupos de trabajo se constituirán al principio de curso en las primeras sesiones con ello se pretende que el alumnado vaya aprendiendo a cooperar con los compañeros y optimizar su trabajo en equipo. Esto es de gran importancia, no sólo para fomentar hábitos de convivencia y una escuela inclusiva, sino como parte de la cualificación profesional ya que la hostelería se caracteriza por trabajo en grupos de personas en los que todo depende de la correcta actuación de los compañeros.

9.4 Material y Uniformidad

Es de obligado cumplimiento el venir uniformado en todos los módulos prácticos. El uniforme durante este curso académico consistirá en lo siguiente:

- Peto negro.
- Pantalón negro .
- Corbata azul
- Camisa blanca .
- Zapatos negros.

Tanto el pantalón como el mandil se podrán reutilizar para los módulos de 2º de FPB.



Gobierno del Principado de Asturias

Consejería de Educación



Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2022-2023

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

El primer día de clases, se informará al alumnado de la obligatoriedad de la uniformidad.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Además para el desarrollo de las clases, es necesario el siguiente material:

- Libreta
- Bolígrafo
- Abridor

9.5 Actividades de enseñanza y aprendizaje

Las actividades representan uno de los principales recursos para el aprendizaje. Ayudan al alumnado a conseguir los conocimientos y a adquirir los objetivos programados. Serán actividades tanto individuales como en grupo. Entre los tipos de actividades que se desarrollarán durante el curso, destacan:

Actividades introductorias o de motivación: Con ellas se pretende que el alumnado se encuentre motivado lo que facilitará el aprendizaje significativo. Se llevarán a cabo mediante exposición de curiosidades relacionadas con la unidad de trabajo, visualización de videos, comentario de una noticia de prensa, etc.

Actividades diagnósticas o de revisión de conocimientos previos: su función es la conexión de conocimientos previos con nuevos conocimientos para ello se debe indagar en los citados conocimientos previos. Así mismo, se procurará detectar los conocimientos previos erróneos para poder fomentar un adecuado aprendizaje mediante el establecimiento de conflictos cognitivos. Las actividades son torbellino de ideas, test de ideas previas, diálogos, preguntas, expresiones libres etc.

Actividades de desarrollo: Pretenden conseguir mediante los contenidos propuestos los objetivos indicados en resultados de aprendizaje. Estas actividades son decisivas y presenta la mayor temporalización. Se diferencian los siguientes tipos:

Actividades del aula polivalente. Tratan de introducir al alumnado en el aparato conceptual del tema que representa en cuestión. Se combinan estrategias de exposición y de descubrimiento o indagación e investigación. Las actividades son intervenciones orales, composiciones escritas, puestas en común, utilización recursos audiovisuales e informáticos.

Actividades del aula de aplicaciones de hostelería. Consisten en la realización de servicios de cafetería, la recepción y almacenamiento de materias primas y la elaboración de diferentes ofertas gastronómicas. Estas realizaciones serán rotativas para que todo el alumnado pueda desarrollar las distintas tareas. Son las de mayor importancia ya que el aprendizaje del módulo se fundamenta en la práctica.

Servicio de cafetería

A lo largo del curso escolar el alumnado realizará prácticas de cafetería, pudiendo ofrecer a sus compañeros un servicio de prácticas reales en dicho aula. Solo se desarrollará esta actividad en el caso de que la situación actual mejore de manera considerable, no valorándose esta posibilidad al principio del curso y posponiendo esa posibilidad a la completa neutralización de la amenaza pandémica actual.

Actividades de acabado: Su función es la recapitulación de lo aprendido. Se proponen elaboración de mapas conceptuales, elaboración de síntesis y esquemas que potencien la creatividad propia. Esto permite indagar al finalizar una unidad de trabajo si existen aprendizajes erróneos o poco claros.

- Elaboración de resúmenes.
- Ejemplo. Elabora un resumen de los tipos de servicio.
- Elaboración de mapas conceptuales.
- Ejemplo. Realiza un mapa conceptual de las técnicas de venta.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Actividades de refuerzo y ampliación: Destinadas a la atención a la diversidad de ritmos de aprendizaje, capacidades, intereses, etc. podrá ser tanto a nivel de conceptos como de prácticas en el aula taller.

Las actividades de refuerzo: Se basarán en repasos y elaboraciones de resúmenes por el alumno. Ejemplo: Elabora un resumen de “Comunicación con el cliente” en soporte informático: Word.

Las actividades de ampliación: Versarán en investigación de curiosidades y ampliación de los contenidos en libros de gastronomía así como búsqueda de noticias de actualidad referentes a la restauración en recursos TIC y periódicos.

Actividades TIC: Se basan en la utilización de medios de las nuevas tecnologías de la información y comunicación para la formación del alumnado en estas nuevas tecnologías. Fundamentalmente se desarrollarán mediante actividades de ampliación o actividades voluntarias para casa. Se pedirán trabajos de investigación en Google o páginas concretas de internet, utilización de Word para la presentación de trabajos y la utilización de Excel para la elaboración de pedidos o gestión de inventarios de pequeño orden.

El curso anterior nos mostró la importancia de una nueva herramienta didáctica: el correo 365, el cual ha de convertirse en un elemento de uso cotidiano. Es por lo que pretendemos, desde el principio, otorgarle el protagonismo que se merece y que el alumno se familiarice con la mayor parte de los componentes de dicho paquete.

10. EVALUACION

10.1- Procedimientos e instrumentos de evaluación

- La evaluación del alumnado de los ciclos de formación profesional básica tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realizará por módulos profesionales.
- La evaluación estará adaptada a las necesidades y evolución de los alumnos y las alumnas, especialmente para las personas en situación de discapacidad, para las que se incluirán medidas de accesibilidad que garanticen una participación no discriminatoria en las pruebas de evaluación en forma de adaptaciones curriculares no significativas que prioricen la adquisición de objetivos.
- La evaluación será continua, es decir, se tratará de llevar un seguimiento lo más intenso posible del proceso de aprendizaje seguido por cada alumno/a. De esta manera, será factible proponer, en el momento más adecuado, las actividades de refuerzo necesarias en cada caso para poder resolver los problemas detectados en el aprendizaje individual. La evaluación continua también permitirá al profesor detectar y modificar enfoques (objetivos, métodos, formas de enseñar y motivar) que no resulten acertados en el ejercicio de su práctica docente, reajustando en lo necesario la programación. A tal efecto se han marcado realizar una prueba escrita y/o práctica al final de cada unidad didáctica, para detectar los problemas cuando se producen y poder darles una respuesta inmediata.

10.2 Tipos de evaluación:

- Evaluación continua: A lo largo del proceso de aprendizaje.
- Evaluación trimestral, final y sumativa: Al final de cada bloque temático.
- Evaluaciones ordinaria y extraordinaria: en Junio y tendrá como referente los criterios mínimos de evaluación recogidos en esta programación.

10.3 Instrumentos de evaluación:

Para evaluación de los aprendizajes se tendrán en cuenta:

- Los resultados obtenidos en pruebas escritas y orales.
- Las pruebas prácticas o procedimentales en simulación a situaciones reales de trabajo.
- La actitud en clase (hacia los compañeros, profesores y material)
- La realización y presentación de determinados trabajos, la exposición, explicación y defensa de trabajos.
- La iniciativa propia, la participación, el interés, el esfuerzo.
- La asistencia y la puntualidad.
- El cumplimiento de las normas establecidas en el centro educativo.
- La madurez personal orientada hacia el empleo.

10.4 Técnicas de evaluación:

- Observación participación en clase.
- Observación de la actitud del alumno.
- Observación de trabajos para casa: Presentación de trabajos, cumplimiento de los plazos de entrega. De modo que los alumnos aprendan a ser formales en sus entregas tal como se lo exige su profesión para presupuestos u otros documentos con los clientes.
 - Observación de desarrollo de actividades prácticas en el aula.
 - Observación de la realización de actividades de servicio de restaurante, bar y cafetería.
- ❖ Corrección de tareas.
- ❖ Cuestionarios.
- ❖ Pruebas orales.
- ❖ Pruebas escritas.
- ❖ Autoevaluación.
- ❖ Valoración de la expresión oral y escrita.
- ❖ Valoración de participación en actividades extraescolares.

En aquellos casos en que un alumno/a no pueda asistir a clase por motivos de salud o aislamiento preventivo, se establecerá un sistema formativo completamente telemático durante su periodo de ausencia, de manera que pueda continuar las actividades formativas en un modelo no presencial. Las herramientas digitales a utilizar para el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje en formato on-line, son las anteriormente especificadas para el modelo.

Por otro lado, cuando se tenga conocimiento de la ausencia de un alumno/a por enfermedad de larga duración, el tutor/a lo dará a conocer al equipo educativo y se elaborará, para cada módulo, un programa de recuperación con seguimiento por parte del profesor (con contenidos, actividades a desarrollar durante su ausencia y fecha de entrega, así como fecha y hora de realización de los exámenes on-line).

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

10.5 Criterios de calificación:

Las distintas actividades evaluadas deben ser unificadas al finalizar cada trimestre o curso en una sola nota que represente el grado de consecución por el alumno de los objetivos propuestos tal como establece y las competencias alcanzadas.

- Las notas emitidas en las evaluaciones vendrán expresadas en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales.
- Para la evaluación positiva de cada evaluación el alumno/a debe obligatoriamente:
 - Superar las pruebas de contenido teórico-práctico realizadas por unidad con una nota igual o superior a 5, o superar las pruebas trimestrales con una nota igual o superior a 5.
 - Superar con nota igual o superior a 5 cada una de las actividades de enseñanza aprendizaje y trabajos complementarios en cada trimestre.
 - Valoración positiva de la asunción de valores derivados del cumplimiento de las normas establecidas y del cumplimiento de los valores éticos y sociales.

La expresión en forma de porcentajes será el siguiente:

- Exámenes prácticos y trabajos en el aula : 40%. De la calificación
- Exámenes de conceptos orales o escritos: 30 %. De la calificación
- Profesionalidad (reflejada en la asistencia, puntualidad, respeto a los compañeros, al material, a las normas de higiene y cumplir con los protocolos de prevención de riesgos laborales y respeto al medio ambiente)..... 30 % de la calificación.

CRITERIOS CALIFICACION	Porcentaje
Exámenes teóricos	30%
Exámenes prácticos y trabajos de aula	40%
PROFESIONALIDAD (reflejada en la asistencia, puntualidad, respeto a los compañeros, al material, a las normas de higiene y cumplir con los protocolos de prevención de riesgos laborales y respeto al medio ambiente.)	30%

10.6 Criterios de recuperación

La evaluación podrá resultar negativa respecto a los resultados de aprendizaje previstos. Es por ello que se articularán distintos mecanismos de recuperación respecto al tipo de contenidos con evaluación negativa. Estos criterios serán igualmente aplicables para aquellos alumnos que deseen mejorar sus calificaciones. Las medidas de actuación serán:

- Contenidos teóricos. Se realizarán pruebas de recuperación escritas y orales y presentación de trabajos de comprensión de los contenidos que presenten mayor dificultad o no superados.
- Contenidos prácticos y de asunción de normas de comportamiento: La evaluación es continua por lo que el alumno deberá realizar las actividades de servicio adecuadamente a lo largo del curso para obtener evaluación positiva y por tanto recuperar evaluaciones negativas precedentes.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

10.7 Evaluación cuando se produce la imposibilidad de la evaluación continua

Consecuencias de alcanzar el nº de faltas de asistencia permitidas

- Al tratarse de una evaluación sumativa y continua es indispensable la asistencia a clase, permitiéndose un máximo de faltas injustificadas del 20% de la duración total de cada módulo.
- Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida en el cuadro anterior, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta .
- Éste módulo tiene una carga lectiva de 150 h anuales , con 30h se alcanza el 20% , con pérdida de evaluación continua.
- Al alumnado que no se le pueda aplicar la evaluación continua sólo tendrá opción a un único examen final, basado en contenidos mínimos, y a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que establezca la programación didáctica para las unidades o bloques de unidades de trabajo.
- Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.
- En cuanto a la asistencia a las actividades complementarias programadas serán de total aplicación las normas precedentes, además de las que el profesorado responsable considere oportunas.
- Atendiendo a plausibles causas derivadas de enfermedad o de aislamiento preventivo, cuando el alumno/ no pueda asistir a clase se establecerá un sistema formativo completamente telemático durante su periodo de ausencia, de manera que pueda continuar las actividades formativas en un modelo no presencial y en un entorno de naturaleza telemático.
- Para este fin se emplearán diversas herramientas de naturaleza digital, privilegiando sobre todo ellas el correo oficial 365 y todas las aplicaciones que lo componen. En estas circunstancias, se continuará avanzando materia. Aunque siempre que sea posible se impondrá la formación presencial a la telemática debido a la naturaleza eminentemente práctica del módulo.
- Por otro lado, cuando se tenga conocimiento de la ausencia de un alumno/a por enfermedad de larga duración, el tutor, dará a conocer al equipo educativo la situación y se elaborará, paracada módulo, un programa de recuperación con seguimiento por parte del profesor (con contenidos, actividades, y, llegado el caso, exámenes on-line).

10.8 Convocatorias y criterios de promoción:

Convocatorias ordinarias y extraordinarias

- Los alumnos y las alumnas tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias.
- Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.
- Los alumnos con n.e.e. asociados a discapacidad podrán cursar las actividades programadas

Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2022-2023

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

para un mismo módulo profesional un máximo de cuatro veces y a presentarse a la evaluación y calificación un máximo de seis veces.

10.9 Criterios de promoción y certificación

- El alumno o la alumna podrá promocionar a segundo curso cuando los módulos profesionales asociados a unidades de competencia pendientes no superen el 20% del horario semanal; no obstante, deberá matricularse de los módulos profesionales pendientes de primer curso. El departamento didáctico y el profesor de la materia deberán organizar las consiguientes actividades de recuperación y evaluación de los módulos profesionales pendientes.
- El módulo de formación en centro de trabajo, con independencia del momento en que se realice, se evaluará una vez alcanzada la evaluación positiva en los módulos profesionales asociados a las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el periodo de formación en centros de trabajo correspondiente.
- En el caso de que los módulos se organicen en unidades formativas de acuerdo con el artículo 9.4 del presente real decreto, dichas unidades podrán ser certificables, siendo válida la certificación en el ámbito de la Administración educativa correspondiente. La superación de todas las unidades formativas que constituyen el módulo profesional dará derecho a la certificación del mismo, con validez en todo el territorio nacional.
- El módulo de FCT integra las calificaciones de la unidad formativa “Prevención de riesgos laborales

10.10 Porcentaje de alumnado que pretende promocionar.

Partiendo de la realidad que nos encontramos este año en el aula, se prevé que un 60% del alumnado promocione.

10.11 Indicadores de logro para evaluar la práctica docente

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:

- Evaluación de las programaciones didácticas:

Mensualmente se cumplimentará un documento para el seguimiento de la programación didáctica que comprenderá:

- Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos de cada módulo.
- Idoneidad de los métodos empleados.
- Idoneidad de los materiales didácticos y de las actividades propuestas.
- Adecuación de los criterios de evaluación.

Este seguimiento se realizará a la terminación de cada unidad didáctica o de cada bloque de unidades didácticas. Posteriormente se trasladará a la hoja de seguimiento mensual coordinada por la jefatura de departamento, donde, siguiendo los diferentes apartados, se especificarán las posibles dificultades encontradas y las eventuales variaciones o adaptaciones propuestas, así como, cuantas observaciones se consideraran oportunas.

Al final de cada curso escolar, la jefatura de departamento, con estos informes y a la vista de las diferentes actas de las reuniones de departamento, elaborará una memoria final que recogerá:

- las programaciones didácticas y su aplicación en el aula.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- El proceso de enseñanza y la práctica docente
- El funcionamiento interno del departamento durante el curso.

- Evaluación de la Concreción Curricular:

En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.
- Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación, normas y del Reglamento de Régimen Interno.

11. MÓDULO DE FCT

El módulo profesional de formación en centro de trabajo responderá a lo establecido con carácter general para el conjunto de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo.

Las Administraciones educativas, de forma excepcional, podrán ofrecer la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo establecida en estos ciclos formativos en centros educativos o en instituciones públicas.

Asimismo, también de forma excepcional, las Administraciones educativas podrán disponer medidas de prelación para los alumnos y las alumnas con discapacidad en la selección de las empresas que participan en la impartición del módulo de formación en centros de trabajo, a fin de garantizar sus derechos en relación con lo dispuesto en la normativa vigente en materia de accesibilidad universal y diseño para todos.

La duración de este módulo profesional representará, con carácter general, un mínimo del 12% de la duración total del ciclo formativo.

ACCESO A FCT

1. La incorporación del alumno o de la alumna al módulo profesional de Formación en centros de trabajo, tendrá lugar siempre que haya alcanzado un determinado nivel de competencias profesionales y podrá producirse:

- a) Cuando el alumno o la alumna hayan alcanzado la evaluación positiva en todos los módulos profesionales y de los módulos asociados a bloques comunes.
- b) Cuando se tengan aprobados todos los módulos asociados a unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones profesionales y, al menos, uno de los módulos asociados a bloques comunes.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

c) Será necesario que con anterioridad al inicio del módulo de formación en centros de trabajo, los alumnos y las alumnas hayan adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional de cada título profesional básico, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

12. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad en la FP se ajustará a los principios establecidos en los Artículos 3, 41, 51, 54 disposición adicional segunda del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, así como, las novedades de Aplicación Inmediata de la LOMCE establecidas en el calendario de su desarrollo.

Según se establece en el artículo 3 del RD 1147/2011 las enseñanzas de formación profesional prestarán una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad.

Son alumnos que requieren atención educativa diferente a la ordinaria debido a las necesidades educativas especiales, dificultad en el aprendizaje, incorporación tardía al sistema educativo o por condiciones personales. Los principios de escolarización de este alumnado atenderán principios de normalización e inclusión, asegurará su no discriminación, la igualdad efectiva en el acceso y medidas de flexibilización de las distintas etapas educativas.

Las causas que pueden provocar que el alumnado en cualquier momento de su escolarización necesite una atención específica de apoyo educativo son:

- Discapacidad física, psíquica, sensorial o por manifestar trastornos graves de conducta.
- Estar en situaciones desfavorecidas de tipo socioeconómico, cultural, étnico, lingüístico o de salud.
- El presentar un desajuste curricular significativo entre su competencia en el desarrollo de las capacidades y las exigencias del currículo del curso en el que está escolarizado.

Los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de las que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidad y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En todo caso, la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje, y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La diversidad del alumnado en aptitudes, motivación, intereses, conocimientos previos, etc., va a requerir que la respuesta educativa sea diferente para cada alumno en cada grupo y en cada momento educativo. Para llevar a cabo ésta se seguirá las siguientes directrices:

MEDIDAS ORDINARIAS:

Entendemos por ordinarias aquellas medidas que, o bien, se llevan a cabo con todo el alumnado, o bien, no suponen modificaciones significativas de los diferentes aspectos del currículo y de la organización del centro. De este modo consideraremos las siguientes:

- Adaptaciones de la metodología, cambios en la temporalización de los contenidos, en los procedimientos de evaluación y en los criterios de calificación, que permitan no sólo atender la

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- diversidad dentro del aula sino también prevenir posibles dificultades de aprendizaje.
- En los casos en los que sea necesario se ha de incluir también un plan de actividades de recuperación y/o refuerzo
- En el caso de alumnos con necesidades educativas especiales, que presenten dictamen profesional anterior, los profesores deberán realizar las adaptaciones curriculares no significativas pertinentes, con el asesoramiento y el apoyo del departamento de orientación, con el fin de que dichos alumnos puedan progresar en el logro de sus objetivos educativos.
- Para aquellos alumnos con déficits motores o sensoriales se prevé adaptaciones curriculares de acceso que posibiliten la consecución de los objetivos del módulo
- La evaluación del alumno con n.e.e. en aquellos módulos que han sido objeto de adaptación curricular no significativa, se efectuará tomando como referencia los criterios fijados para ellos en las adaptaciones correspondientes, que en todo caso han de asegurar un nivel suficiente de consecución de las competencias correspondientes.

MEDIDAS EXTRAORDINARIAS

- En caso de alumnos con Necesidades Educativas Especiales (N.E.E.), los profesores deberán realizar las adaptaciones curriculares pertinentes, con el asesoramiento y el apoyo del departamento de orientación, con el fin de que dichos alumnos puedan progresar en el logro de sus objetivos.
- En el marco de atención a la diversidad se prevén adaptaciones en todo o alguno de los elementos del currículo, incluida la evaluación, de acuerdo a la naturaleza de las necesidades del alumno.
- En el caso de los alumnos con N.E.E. no podrá llevarse a cabo adaptaciones curriculares significativas que afecten a elementos prescriptivos del currículo. Para aquellos alumnos con déficit motor o sensorial se prevé adaptaciones curriculares de acceso que posibiliten la consecución de los objetivos del ciclo.
- La evaluación del alumnado con N.E.E. en caso de que el módulo haya sido objeto de adaptación curricular significativa, se efectuará tomando como referencia los criterios fijados para ellos en las adaptaciones correspondientes, que en todo caso han de asegurar un nivel suficiente de consecución de las capacidades correspondientes.
- Pero estas adaptaciones curriculares significativas llevarían consigo que el alumno no podría titular al variar los elementos prescriptivos del currículo.

13. MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO DE LA LECTURA Y LA CAPACIDAD DE EXPRESARSE CORRECTAMENTE EN PÚBLICO

Sin perjuicio de su tratamiento específico en algunas de las materias de la etapa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 42/2015, de 10 de junio, en esta materia se trabajarán distintos elementos transversales de carácter instrumental, uno de los cuales hace hincapié en la adopción de medidas para estimular el hábito de la lectura y mejorar la capacidad de expresarse correctamente en público.

Esta asignatura exige la configuración y la transmisión de ideas e informaciones. Así pues, el cuidado en la precisión de los términos, en el encadenamiento adecuado de las ideas o en la expresión verbal de las relaciones hará efectiva la contribución de esta materia al desarrollo de la competencia en comunicación lingüística, en particular en lo relativo a la expresión y comprensión lectoras y de expresarse en público

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

con corrección. El dominio de la terminología específica de los temas tratados permitirá, además, comprender en profundidad lo que cada uno de ellos aporta a los nuevos aprendizajes.

El uso sistemático del debate y la puesta en común sobre distintos aspectos (por ejemplo, costumbres culturales, hábitos, el papel social de los jóvenes etc.), contribuye también al desarrollo de esta competencia, porque exige ejercitarse en la escucha, la exposición y la argumentación. De la misma manera, el hecho de comunicar ideas y opiniones, imprescindibles para lograr los objetivos relacionados (en este caso) con una visión crítica de las distintas situaciones analizadas, ayuda a fomentar el uso tanto del lenguaje verbal como del escrito.

También la valoración crítica de los mensajes explícitos e implícitos en los medios de comunicación (como, por ejemplo, en la prensa, revistas del sector, manuales), puede ser el punto de partida para leer artículos, tanto en los periódicos como en prensa especializadas, que estimulen de camino el hábito por la lectura.

El dominio y progreso de la competencia lingüística se llevará a cabo:

- Comunicación oral: escuchar y hablar.
- Comunicación escrita: leer y escribir).
- Realización de tareas de investigación en las que sea imprescindible leer documentos de distinto tipo y soporte.
- Lecturas recomendadas para los trabajos prácticos.
- Plan lector y participación en la lectura en voz alta, leyendo, en todas las sesiones de clase, la parte correspondiente a los contenidos a tratar en esa sesión (del libro de texto o cualquier otro documento usado como recurso), instando al alumno a mejorar aspectos como la velocidad, la entonación, el ritmo, la pronunciación, etc.
- Lectura comprensiva de textos relacionados con el planteamiento y resolución de problemas.
- A partir de la lectura del enunciado de las actividades a desarrollar, obtener la idea principal y parafrasear la cuestión que se propone, para poder dar la respuesta adecuada; esto es particularmente importante en lectura de los enunciados de los ejercicios escritos.
- Uso de distintos soportes y tipologías textuales (textos técnicos, diccionarios, manuales, prensa, internet, etc.).
- Uso de las TIC, con la plataforma Campus.

La Expresión oral: expresarse correctamente en público.

Con la realización de actividades que permitan al alumno ejercitarse en la expresión en público, tales como:

- Exposición de temas ante el grupo, con apoyo (en su caso) de imágenes u otras herramientas (PPT, esquemas, guiones, etc.), de las producciones realizadas personalmente o en grupo, sobre alguno de los temas que pueden tratarse en clase.
- Debate constructivo, respetando y aceptando las opiniones de los demás.

Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2022-2023
DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Discusiones razonadas sobre cuestiones contenidas en los textos.
- Comunicar oralmente lo que han leído, parafraseando, reelaborando o interpretando correctamente los contenidos.
- Interacciones orales en grupo de trabajo.
- Elaboración de un guión para presentar la forma de llevar a cabo un supuesto práctico.
- Actividades de trabajo cooperativo para aprender de los otros y con los otros y, sobre todo, para propiciar situaciones de intercambios e interacciones orales.
- Parafrasear oralmente los resultados de las actividades realizadas, utilizando sus propias palabras.
- Presentaciones.
- Explicaciones e informes orales.
- Entrevistas.
- Presentación de materiales, dibujos, fotografías, utensilios, etc., para que el alumno, individualmente o en grupo, describa, narre, explique, razone, justifique y valore el propósito de la información que ofrecen esos materiales.

14. INDICADORES DE LOGRO PARA EVALUAR LA PRÁCTICA DOCENTE

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:

- Evaluación de las programaciones didácticas:

Mensualmente se cumplimentará un documento para el seguimiento de la programación didáctica que comprenderá:

- Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos de cada módulo.
- Idoneidad de los métodos empleados.
- Idoneidad de los materiales didácticos y de las actividades propuestas.
- Adecuación de los criterios de evaluación.

Este seguimiento se realizará a la terminación de cada unidad didáctica o de cada bloque de unidades didácticas. Posteriormente se trasladará a la hoja de seguimiento mensual coordinada por la jefatura de departamento, donde, siguiendo los diferentes apartados, se especificarán las posibles dificultades encontradas y las eventuales variaciones o adaptaciones propuestas, así como, cuantas observaciones se consideraran oportunas.

Al final de cada curso escolar, la jefatura de departamento, con estos informes y a la vista de las diferentes actas de las reuniones de departamento, elaborará una memoria final que recogerá:

- las programaciones didácticas y su aplicación en el aula.
- El proceso de enseñanza y la práctica docente
- El funcionamiento interno del departamento durante el curso.

- Evaluación de la Concreción Curricular:

En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.
- Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación, normas y del Reglamento de Régimen Interno.

15. CRITERIOS INDICADORES PARA LA EVOLUCIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

En cuanto al control del grado de consecución del proceso de enseñanza aprendizaje con el alumnado se evaluará:

Transferencia de lo aprendido:

- Muestra niveles de desarrollo en habilidades cognitivas, de comunicación y de interacción social.
- Muestra habilidad para escuchar en diferentes escenarios y situaciones.
- Muestra motivación y compromiso personal con la transferencia de lo aprendido, y hacerlo de manera creativa.
- Muestra que tiene habilidad para aplicar lo aprendido en un contexto a nuevos contextos.
- Muestra soltura y destreza en la consecución de los supuestos prácticos.
- Muestra que posee un saber hacer reflexivo al enfrentar nuevas situaciones de manera cada vez más autónoma.
- Muestra capacidad de previsión en la forma en que organiza las habilidades y cómo aplica en determinadas situaciones el resto de competencias que posee.
- Comunica con facilidad los resultados de su proceso

Aprendizaje en equipo

- Establece relaciones positivas con los otros componentes del equipo de trabajo.
- Muestra disposición a trabajar junto a otras personas para la consecución de un bien común, que se convierte en el hilo conductor hacia determinadas metas.
- Busca el entendimiento entre varios individuos para el desarrollo de una actividad.
- Muestra disposición a hacer partícipe a otras personas de actividades que ya están en curso.
- Garantiza la interdependencia entre los componentes del grupo para el logro de una sinergia positiva.
- Reconoce el valor de la experiencia ajena.
- Favorece el diálogo.
- Muestra deseos de transferir lo que se aprende en grupo al aprendizaje individual.
- Muestra que interioriza modos de resolver problemas aprendiendo de los demás.

Desarrollo de la autonomía personal

- Capacidad de juzgarse a si mismo como elemento activo capaz de organizar y planificar el curso de su vida.
- Tomar decisiones autónomas y responsables ante los conflictos vitales, mostrando autodeterminación.
- Trabaja de forma independiente, demostrando capacidad para juzgar y analizar.
- Muestra niveles de desarrollo en su autonomía cognitiva y en su autonomía afectiva.
- Eleva niveles de autonomía social a partir de ejercitarse en la comprensión de la realidad
- Eleva los niveles de saber aprender y saber reflexionar, autocontrolando sus procesos de aprendizaje en función de ir logrando madurez intelectual y personal.

Dadas las características de esta materia y lo novedoso que presenta en esta etapa educativa, se prevé un alto porcentaje de resultados positivos situándolos en torno al 90% del total de los integrantes del grupo, dejando el 10% restante a otras incidencias,

16. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Como actividad complementaria se realizarán simulacros de servicios internos, con los compañeros de 2º de FPB de Cocina y Restauración, con 1º y 2º de CFGM Cocina y Gastronomía y con los grupos de 2º Eso y 2º Eso PMAR en la asignatura “Protocolo social para jóvenes”. También se realizará simulacros de desarrollo de servicio con los alumnos de 1º Bach “Protocolo social, orientación e inserción laboral. El desarrollo de estas actividades se realizarán en el último trimestre.

En principio no está programada ninguna actividad extraescolar a lo largo del curso académico.

17. BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA.

- GUERRERO LUJÁN, ROGELIO. “Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.” Editorial : Paraninfo.
- TORRES BARZABAL, JOSÉ. Cocina y Restauración, Volumen II, servicios . Editorial Síntesis. Madrid 2015
- GARCÍA ORTIZ, F., GARCÍA ORTIZ, P. P., GIL MUELA, M. Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería. Editorial Paraninfo. Madrid 2008
- DE LAS MUELAS, J. Cocktails & Drinks book. Editorial Planeta. Barcelona 2009
- BACHS, J. VIVES, R., HERRERO, G. Servicio de cafetería y bar. Editorial Síntesis. Madrid 2010
- DIFFORD, S. Cocktails made easy. Editorial Difford's guide. London 2008

PÁGINAS WEBS.

- www.fehr.es
- www.nuevahosteleria.com



CENTRO: ***IES LEOPOLDO ALAS CLARIN***

DEPARTAMENTO: ***HOSTELERÍA Y TURISMO Y ECONOMÍA***

CURSO ACADÉMICO: ***2021/2022***

CURSO: ***1º FPB***

CÓDIGO: ***3041 FPB1***

CICLO: ***Ciclo Profesional Básico en
Cocina y Restauración***

MÓDULO: ***Prevención de Riesgos
Laborales***

PROFESOR: ***ENRIQUE SÁNCHEZ SANTIAGO***

INDICE

1	REFERENCIA LEGISLATIVA	
1.1	ADAPTACION A LA NORMATIVA COVID – 19	4
2	CARACTERÍSTICAS DEL CICLO PROFESIONAL	5
3	COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO	6
	3.1 Cualificaciones profesionales completas	
	3.2 Cualificaciones profesionales incompletas.	
	3.3. Entorno profesional	
	3.4 Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes	
	3.5 Prospectiva del sector o de los sectores relacionados con el título	
4	OBJETIVOS GENERALES DEL MODULO PROFESIONAL.	10
5	OBJETIVOS ,CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	11
6	CONTENIDOS ACTITUDINALES COMUNES A TODAS LAS UNIDADES DE TRABAJO	12
7	CONTENIDOS MÍNIMOS O ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE.	30
8	TEMPORALIZACION DE LOS CONTENIDOS	31
9	METODOLOGÍA, ACTIVIDADES, MATERIALES Y RECURSOS	33
	9.1 Principios y estrategias metodológicas.	
	9.2 Organización del espacio	
	9.3 Organización de agrupamientos	
	9.3 Material y Uniformidad	
	9.4 Actividades de enseñanza y aprendizaje.	
10.	EVALUACION	39
	10.3 Procedimientos e instrumentos de evaluación	
	10.4 Tipos de evaluación:	
	10.5 Instrumentos de evaluación:	
	10.6 Técnicas de evaluación:	
	10.7 Criterios de calificación:	
	10.8 Criterios de recuperación	
	10.9 Evaluación cuando se produce la imposibilidad de la evaluación continua	
	10.10 Convocatorias y criterios de promoción:	
	10.11 Criterios de promoción y certificación	

10.12	Porcentaje de alumnado que pretende promocionar.	
10.13	Indicadores de logro para evaluar la práctica docente	
11.	MÓDULO DE FCT	49
12.		
	ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	50
	MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO DE LA LECTURA Y LA CAPACIDAD DE EXPRESARSE EN PÚBLICO	
13.	INDICADORES DE LOGRO PARA EVALUAR LA PRÁCTICA DOCENTE	51
14.	CRITERIOS INDICADORES PARA LA EVOLUCIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO	55
15.		
	ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	56
16.		
	BIBLIOGRAFIA Y WEBGRAFÍA	57

1. REFERENCIA LEGISLATIVA

- **La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre**, para la Mejora de la Calidad Educativa, en su 10 apartado tres del artículo único, introduce el apartado 10 en el artículo 3 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y crea los ciclos de Formación Profesional Básica dentro de la Formación Profesional del sistema educativo, como medida para facilitar la permanencia de los alumnos y las alumnas en el sistema educativo y ofrecerles mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional. Estos ciclos incluyen, además, módulos relacionados con 15 los bloques comunes de ciencias aplicadas y comunicación y ciencias sociales que permitirán a los alumnos y las alumnas alcanzar y desarrollar las competencias del aprendizaje permanente a lo largo de la vida para proseguir estudios de enseñanza secundaria postobligatoria.
- **La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12** que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración y, en general, personas con riesgos de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.
- **El Real Decreto 127/2014, de 24 de febrero**, por el que se regulan aspectos específicos de la 20 Formación Profesional Básica de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo
- **Resolución de 18 de junio de 2009**, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la FP del sistema educativo del Principado de Asturias.
- **Instrucciones de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte**, sobre la FPB para el curso 2014-2015 de fecha 29 de junio de 2014.
- **Resolución de 21 de mayo de 2015, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte**, por la que se aprueba el calendario de actuaciones y se concretan otros aspectos del procedimiento de admisión del alumnado, en centros docentes no universitarios públicos y privados concertados del Principado de Asturias, para cursar ciclos formativos de Formación Profesional Básica en el año académico 2015-2016. (03/06/15)

- Resolución de 26 de junio de 2015, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se regulan determinados aspectos de las enseñanzas de formación profesional básica en el Principado de Asturias

2. CARACTERÍSTICAS DEL CICLO PROFESIONAL.

FAMILIA PROFESIONAL:	Hostelería y Turismo
DENOMINACIÓN:	Ciclo Profesional Básico en Cocina y Restauración
NIVEL:	Formación Profesional Básica

COMPETENCIA GENERAL:

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia, así como en alguna lengua extranjera con responsabilidad e iniciativa personal y observando las normas de seguridad e higiene en el trabajo.

DURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO: 2000 horas.

DURACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL: 50 horas

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Colaborar en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias. 2
- e) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- f) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- g) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- h) Colaborar en la realización del servicio en cocina teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- i) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- j) Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- k) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- l) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- m) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- n) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.

- ñ) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- o) Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.
- p) Interpretar fenómenos naturales que acontecen en la vida cotidiana, utilizando los pasos del razonamiento científico y el uso de las tecnologías de la información y comunicación como elemento cotidiano de búsqueda de información.
- q) Realizar las tareas de su responsabilidad tanto individualmente como en equipo, con autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.
- r) Discriminar hábitos e influencias positivas o negativas para la salud humana, teniendo en cuenta el entorno en el que se produce.
- s) Proponer actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando entre las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- t) Adquirir hábitos de responsabilidad y autonomía basados en la práctica de valores, favoreciendo las relaciones interpersonales y profesionales, 3 trabajando en equipo y generando un ambiente favorable de convivencia que permita integrarse en los distintos ámbitos de la sociedad.
- u) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, analizando la interacción entre las sociedades humanas y el medio natural y valorando las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el medio.
- v) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación como una herramienta para profundizar en el aprendizaje valorando las posibilidades que nos ofrece en el aprendizaje permanente.
- w) Valorar las diferentes manifestaciones artísticas y culturales de forma fundamentada utilizándolas como fuente de enriquecimiento personal y social y desarrollando actitudes estéticas y sensibles hacia la diversidad cultural y el patrimonio artístico.
- x) Comunicarse en diferentes situaciones laborales o sociales utilizando recursos lingüísticos con precisión y claridad, teniendo en cuenta el contexto y utilizando formas orales y escritas básicas tanto de la propia lengua como de alguna lengua extranjera.

y) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno social y productivo utilizando los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales y respetando la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento en la toma de decisiones.

z) Ejercer de manera activa y responsable los derechos y deberes derivados tanto de su actividad profesional como de su condición de ciudadano.

3.1 CUALIFICACIONES PROFESIONALES COMPLETAS

a) Operaciones básicas de cocina HOT091_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

3.2 CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCOMPLETAS

a) Operaciones básicas de catering HOT325_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

3.3. ENTORNO PROFESIONAL

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento,

envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.

3.4 LAS OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO MÁS RELEVANTES SON LOS SIGUIENTES:

- Ayudante o auxiliar de cocina.– Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.– Auxiliar o ayudante de camarero en sala.– Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.– Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).
 - Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

3.5 PROSPECTIVA DEL SECTOR O DE LOS SECTORES RELACIONADOS CON EL TÍTULO:

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

- a) Las actividades relacionadas con las actividades realizadas en la cocina y el servicio están sometidas a cambios debido a los hábitos de vida de los consumidores.
- b) Las implicaciones dimanadas del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, es, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar.
- c) Las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o “neorestauración”, así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina “de autor”.

- d) La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse.
- e) Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina y se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.
- f) El manejo efectivo de lenguas extranjeras es un aspecto importante que se debe tener en cuenta en la formación de los profesionales dedicados al servicio al cliente.

4. OBJETIVOS GENERALES DEL MODULO PROFESIONAL

- a) Cualificar a las personas para la actividad profesional y contribuir al desarrollo económico del país.
- b) Facilitar a las personas su adaptación a los cambios profesionales y sociales que puedan producirse durante su vida.
- c) Contribuir a su desarrollo personal, al ejercicio de una ciudadanía democrática, favoreciendo la inclusión y la cohesión social y el aprendizaje a lo largo de la vida.

A partir de aquí, la programación de la unidad formativa Prevención de Riesgos laborales asume los objetivos concretos fijados en el currículo del Ciclo Formativo correspondiente, establecidos en la normativa oficial de la Comunidad Autónoma, y que se alcanzarán a través de la consecución de los resultados de aprendizaje de la unidad formativa. Estos resultados de aprendizaje se adquirirán mediante la asimilación de los contenidos, que distribuiremos en unidades de trabajo, y que estarán contrastados en función de los criterios de evaluación que se fijarán para cada una de ellas.

5. OBJETIVOS (RESULTADOS DE APRENDIZAJE), CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
Analiza los conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo.	<ul style="list-style-type: none">– Conoce los conceptos de riesgo y daño profesional.– Clasifica los daños profesionales.– Comprende el concepto de seguridad.– Reconoce los factores que pueden provocar un riesgo.– Valora la importancia de la seguridad y su repercusión económica.– Comprende el concepto de enfermedad profesional y diferenciarlo del de accidente de trabajo.– Reconoce los diferentes tipos de enfermedades profesionales y conocer las causas que las producen.– Define el concepto de accidente de trabajo.– Conoce las causas más frecuentes de los accidentes de trabajo.– Conoce la legislación vigente sobre prevención de riesgos laborales.– Desarrolla los puntos más relevantes de la Ley de Prevención de Riesgos de Laborales y del Reglamento de los servicios de prevención.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
Conoce los aspectos básicos de la metodología de la prevención y las técnicas generales de análisis, evaluación y control de riesgos.	<ul style="list-style-type: none">– Reconoce y previene los riesgos producidos por las máquinas, los equipos, las instalaciones, las herramientas, los lugares y los espacios de trabajo.– Sabe realizar un correcto almacenamiento y transporte de las mercancías.– Manipula correctamente las mercancías.– Reconoce y previene los riesgos producidos por la electricidad.– Reconoce las señales.– Sabe actuar ante un incendio,– Reconoce y previene los riesgos producidos por los productos químicos y residuos tóxicos.– Diferencia los diversos agentes físicos, las lesiones que producen cada uno de ellos y el modo de prevenirlas.

- Conoce el contenido de las fichas de seguridad de los agentes químicos.
- Diferencia entre las “Frasas R” y las “Frasas S”.
- Distingue los contaminantes biológicos.
- Reconoce los efectos producidos por los contaminantes biológicos y su medio de transmisión.
- Conoce el concepto de carga física-fatiga muscular y carga psíquica-fatiga mental, así como las causas por las que se producen.
- Sabe qué significa “ergonomía”.
- Comprende la importancia de la iluminación y la calidad del aire en los lugares de trabajo.
- Conoce los sistemas elementales de protección colectiva e individual.
- Sabe cómo se establecen los planes de emergencia y evacuación y qué deben de contener cada uno de ellos.
- Conoce las enfermedades laborales y sus causas, y aprender a prevenirlas y controlarlas.
- Conoce la legislación vigente en esta materia.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>Relaciona los riesgos específicos y su prevención en el sector.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – A partir de casos de accidentes reales ocurridos en las empresas del sector: <ul style="list-style-type: none"> • Identifica y describe las causas de los accidentes. • Identifica y describe los factores de riesgo y las medidas que lo hubieran evitado. • Evalúa las responsabilidades del trabajador y de la empresa en las causas del accidente. – Conoce los riesgos no detectados y la forma de controlarlos a tiempo. – Sabe cuáles son las formas de actuación ante situaciones de riesgo. – Conoce y lleva a cabo los principios básicos de higiene personal.
Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación

Analiza los elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos.

- Conoce los organismos públicos ligados a la seguridad y salud en el trabajo y cuáles son sus funciones.
- Comprende el concepto de organización preventiva.
- Conoce las modalidades de organización de la actividad preventiva en las empresas.
- Sabe qué documentación es obligatoria para las empresas con relación a la seguridad laboral y la prevención de riesgos.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
Aplica técnicas básicas de primeros auxilios.	<ul style="list-style-type: none">– Conoce los diferentes tipos de hemorragias.– Aprende los cuidados que se deben efectuar al herido.– Reconoce los diferentes grados de quemaduras.– Aprende la correcta actuación ante un quemado.– Diferencia los tipos de fracturas.– Aprende a trasladar al accidentado.– Aprende cómo se realiza la respiración artificial.

5.1 CONTENIDOS

Los **contenidos** de la unidad formativa **Prevención de Riesgos Laborales** son los recogidos en el currículo oficial correspondiente.

Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo:

- El trabajo y la salud: Los riesgos profesionales. Factores de riesgo.
- Daños derivados del trabajo. Los Accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales: Conceptos, dimensiones del problema y otras patologías derivadas de la actividad laboral.
- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales, derechos y deberes básicos en esta materia.

Metodología de la prevención: Técnicas generales de análisis, evaluación y control de riesgos:

- Riesgos relacionados con las condiciones de seguridad.
- Riesgos relacionados con el medio-ambiente de trabajo.
- Otros riesgos: La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
- Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual.
- Planes de emergencia y evacuación.
- El control de la salud de los trabajadores.

Riesgos específicos y su prevención en el sector correspondientes a la actividad de la empresa.

Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos:

- Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.
- Organización del trabajo preventivo. Rutinas básicas.
- Documentación a la que está obligada la empresa: Recogida, elaboración y archivo.

Primeros auxilios:

- Primeros auxilios en hemorragias.
- Primeros auxilios en quemaduras.
- Primeros auxilios en fracturas.
- Respiración artificial.

Las unidades serán seis, donde se van a trabajar todos los contenidos de la unidad formativa **Prevención de Riesgos Laborales**. A continuación se exponen cuáles son.

Contenidos distribuidos por unidades de trabajo

- Unidad 1. Seguridad y salud en el trabajo
- Unidad 2. Los riesgos laborales
- Unidad 3. Medidas de prevención y de protección
- Unidad 4. La gestión de la prevención
- Unidad 5. El Plan de Prevención de Riesgos Laborales
- Unidad 6. Primeros auxilios

Seguidamente se va desarrollar la **Programación de aula** de las seis unidades de la unidad formativa **Prevención de Riesgos Laborales**, especificando para cada una de ellas los contenidos, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, así como determinadas orientaciones metodológicas muy concretas, ligadas de manera directa a los contenidos desarrollados, de manera que el trabajo con la unidad resulte lo más didáctico y enriquecedor posible, asegurando el logro de los resultados de aprendizaje previstos.

UNIDAD DE TRABAJO 1. Seguridad y salud en el trabajo

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Esta unidad contribuye a alcanzar el siguiente resultado de aprendizaje:

«Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.»

Para ello, al finalizar esta unidad de trabajo, el alumno/a:

- Relaciona los conceptos de salud y trabajo.
- Explica el concepto moderno de salud proporcionado por la Organización Mundial de la Salud.
- Valora la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- Distingue entre accidente de trabajo y enfermedad profesional.
- Identifica los derechos y deberes de trabajadores y empresarios en materia de salud laboral.
- Conoce las responsabilidades en materia de prevención de empresarios y trabajadores y las sanciones, en caso de incumplimiento.
- Conoce la normativa básica en materia de prevención de riesgos laborales.

Descubre la existencia de unos organismos públicos que velan por la seguridad e higiene en el trabajo.

CONTENIDOS

- El trabajo y la salud
- Posibles daños a la salud del trabajador
 - La enfermedad profesional
 - El accidente de trabajo
 - Otras patologías
- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales
- Responsabilidades y sanciones
- Marco normativo básico
- Organismos públicos

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Explicación por parte del profesor de todo lo pendiente del curso pasado, elaborando posteriormente el alumno tales conocimientos.

Al evaluar a los alumnos se tendrá en cuenta si:

- Se han comprendido los conceptos básicos de la prevención de riesgos laborales.
- Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- Se han identificado las condiciones de trabajo existentes en su sector profesional.
- Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a la enfermedad profesional y el accidente de trabajo.
- Se han descrito los derechos y obligaciones que corresponden a trabajadores y empresarios en materia de prevención de riesgos laborales.
- Se han reconocido los casos en los que los empresarios y los trabajadores tienen responsabilidades preventivas y las sanciones por su incumplimiento.
- Se han sabido manejar los diferentes tipos de normas aplicables en España en materia de prevención de riesgos laborales.
- Se han identificado los organismos públicos nacionales e internacionales que velan por la seguridad y salud de los trabajadores.

¿CÓMO TRABAJAR LA UNIDAD?

Es recomendable iniciar el bloque de prevención de riesgos laborales haciendo reflexionar a los alumnos sobre sus conocimientos o experiencia previa, que saldrán a la luz trabajando el Caso práctico inicial; éste ayudará a despertar la conciencia y el respeto por las normas de seguridad y salud, las medidas de prevención de riesgos laborales y la necesidad de su aplicación y cumplimiento.

A lo largo de toda la unidad se van proponiendo ejemplos y actividades que sirven para comprender y asimilar mejor los contenidos.

En las Actividades finales y en la sección Práctica profesional los alumnos tienen que aplicar los conocimientos adquiridos, lo que permite asimilar los contenidos en mayor profundidad y a la vez, repasarlos. Se ha introducido el apartado entra en internet para que los alumnos descubran la existencia de páginas web oficiales, como la del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, www.insht.es en la que pueden consultar los contenidos de prevención de riesgos laborales siempre de forma actualizada.

El análisis y debate de la información que nos proporcionan los diferentes medios de comunicación sobre accidentes y enfermedades laborales nos ayudará a despertar actitudes positivas del alumnado ante la necesidad de observar las normas establecidas sobre seguridad e higiene en el trabajo. A partir de ahí, se pueden fomentar debates en torno a las causas de los accidentes de trabajo, su prevención y la asunción de responsabilidades por parte de todos los colectivos.

La unidad finaliza con el apartado En resumen donde se presenta un mapa conceptual de sus conceptos clave y el apartado de Evalúa tus conocimientos, que consiste en una batería de preguntas tipo test que permiten al alumno comprobar el nivel de conocimientos adquiridos.

UNIDAD DE TRABAJO 2. Los riesgos laborales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Esta unidad contribuye a alcanzar el siguiente resultado de aprendizaje:

«Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.»

Para ello, al finalizar esta unidad de trabajo, el alumno/a:

- Comprende que el trabajo conlleva unos riesgos que pueden ocasionar problemas de salud.
- Identifica los tipos de riesgos laborales que pueden existir en un puesto de trabajo.
- Conoce los efectos que ocasionan los diferentes riesgos.

- Aprende a actuar para evitar que los riesgos se conviertan en daños para su salud.
- Valora la importancia de la prevención de los riesgos laborales.
- Detecta las situaciones de riesgo más habituales en el ámbito laboral que pueden afectar a su salud y sabe aplicar las medidas de protección y prevención correspondientes.
- Determina actuaciones preventivas y/o de protección, minimizando los factores de riesgo y las consecuencias para la salud y el medio ambiente que producen.

CONTENIDOS

- Los riesgos laborales
- Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad
- Factores de riesgo medioambientales
- Factores de riesgo psicosociales
- Factores de riesgo relacionados con la ergonomía
- El riesgo eléctrico

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Explicación por parte del profesor de todo lo pendiente del curso pasado, elaborando posteriormente el alumno tales conocimientos.

Al evaluar a los alumnos se tendrá en cuenta si:

- Se han clasificado y descrito los factores de riesgo y los daños derivados de los mismos.
- Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en su ámbito de trabajo, asociando las técnicas generales de actuación en función de las mismas.
- Se han identificado las condiciones de trabajo existentes en una actividad laboral.
- Se han propuesto actuaciones preventivas y/o de protección correspondientes a los riesgos más habituales que permitan disminuir sus consecuencias.

¿CÓMO TRABAJAR LA UNIDAD?

Para motivar al alumnado se podría iniciar esta unidad con el visionado de las escenas de la película La suerte dormida. Se trata de una película sencilla que refleja fielmente el comportamiento de muchas empresas, que menosprecian los aspectos relacionados con la formación de los trabajadores y las medidas de prevención de riesgos laborales. Igualmente, recoge de manera muy cercana la situación de trabajo precario de muchos jóvenes que se ven obligados a aceptar trabajos para los que no están preparados y con los que asumen graves

riesgos para su salud. Representa un buen modelo para desarrollar los principales objetivos del tema y despertar en los jóvenes actitudes de respeto y concienciación acerca de la importancia de observar y exigir el cumplimiento de la legalidad vigente en materia de prevención de riesgos.

Como ejemplo de los distintos tipos de riesgos, resulta muy interesante el visionado de la película del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo de Riesgos higiénicos generales, en la que se van describiendo los principales riesgos relacionados con las condiciones medioambientales de los lugares de trabajo y se proponen las debidas medidas de prevención y protección para cada uno de ellos.

Posteriormente, para sensibilizarles y concienciarles de la importancia de la prevención de riesgos, se pueden presentar diferentes noticias que recogen los numerosos accidentes que se producen a diario en nuestro país y comparar esta situación con la que se produce en Europa, donde el número de accidentes laborales es bastante menor.

También se pueden utilizar diferentes juegos y programas informáticos interactivos que pretenden desarrollar una cultura preventiva entre nuestros alumnos, que podrán poner en práctica cuando sean trabajadores.

Se podrían realizar simulaciones y debates sobre los derechos y obligaciones que genera el desempeño de un puesto de trabajo, tanto para trabajadores como para empresarios, y cómo en muchas ocasiones no se ponen en práctica las debidas medidas simplemente por comodidad o ahorro de tiempo de unos y de otros.

UNIDAD DE TRABAJO 3. Medidas de prevención y de protección

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Esta unidad contribuye a alcanzar el siguiente resultado de aprendizaje:

«Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral de su sector profesional.»

Para ello, al finalizar esta unidad de trabajo, el alumno/a:

- Conoce los conceptos y principios básicos de la actividad preventiva y cómo aplicarlos en el mundo profesional, en concreto, en su sector profesional.
- Valora la prevención de riesgos laborales como una actividad que debe planificarse y organizarse con suma atención.
- Identifica cuáles son las principales técnicas de prevención.
- Distingue entre técnicas y medidas de prevención.
- Reconoce los principios de la prevención de riesgos laborales y sabe aplicarlos.
- Identifica las medidas de protección colectiva y de protección individual.
- Descubre qué son los EPI y sus características.
- Valora la importancia de la utilización de los EPI como medida de prevención ante los accidentes laborales.
- Reconoce y sabe interpretar las señales de seguridad.

CONTENIDOS

- Medidas de prevención
- Principios y técnicas de prevención
- Medidas de protección colectiva e individual
- La señalización de seguridad

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Explicación por parte del profesor de todo lo pendiente del curso pasado, elaborando posteriormente el alumno tales conocimientos.

Al evaluar a los alumnos se tendrá en cuenta si:

- Se han descrito los procesos de implantación de las medidas de prevención.
- Se han analizado las condiciones de trabajo existentes en una actividad y sus riesgos, en concreto, en su sector profesional.
- Se han identificado los procedimientos a aplicar ante cada uno de los riesgos.

- Se han identificado las medidas de protección colectiva e individual y las prioridades de aplicación.
- Se ha descrito el concepto de equipos de protección individual, sus características y las obligaciones de los trabajadores y los empresarios con respecto a los mismos.
- Se han distinguido las distintas formas de señalización en materia de prevención de riesgos laborales y se ha identificado el significado y el alcance de cada una de las señales.

¿CÓMO TRABAJAR LA UNIDAD?

Es recomendable iniciar esta unidad trabajando el *Caso práctico inicial*, donde se presenta una situación a la que cualquier trabajador se puede enfrentar en su entorno laboral. Se plantean una serie de cuestiones que ayudan a sacar a la luz los conocimientos previos y a crear inquietudes e intereses por descubrir el desenlace final del caso conforme a la normativa española. De igual modo, ayudará a despertar la conciencia y el respeto por las normas de seguridad y salud y las medidas de prevención de riesgos laborales y protección de riesgos laborales, tanto colectivas como individuales.

A lo largo de toda la unidad, se van proponiendo ejemplos y actividades que sirven para comprender y asimilar mejor los contenidos. Algunas de estas actividades se realizan individualmente y otras en equipo para fomentar una de las competencias básicas que más se demandan en el mercado laboral, el trabajo en equipo.

En las Actividades finales, los alumnos tienen que aplicar los conocimientos adquiridos, lo que permite asimilar los contenidos en mayor profundidad y a la vez, repasarlos. Se ha introducido el apartado entra en internet para que los alumnos descubran la existencia de páginas web oficiales, como la del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, www.insht.es, en la que pueden consultar los contenidos de prevención de riesgos laborales siempre de forma actualizada.

En la sección Práctica profesional, se propone ver y analizar unos vídeos publicados por el INSHT, en los que se ilustran de forma eficiente los contenidos de esta unidad y las actitudes que deseamos conseguir por parte de los alumnos.

También sería interesante visitar una empresa y estudiar posteriormente las medidas de prevención y protección que emplean.

La unidad finaliza con el apartado En resumen donde se presenta un mapa conceptual de sus conceptos clave y el apartado de Evalúa tus conocimientos, que consiste en una batería de preguntas tipo test que permiten al alumno comprobar el nivel de conocimientos adquiridos.

UNIDAD DE TRABAJO 4. La gestión de la prevención

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Esta unidad contribuye a alcanzar el siguiente resultado de aprendizaje:

«Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral de su sector profesional.»

Para ello, al finalizar esta unidad de trabajo, el alumno/a:

- Comprende que la prevención de riesgos laborales debe estar planificada y bien organizada para ser eficaz.
- Sabe en qué consiste la evaluación, el control y la gestión del riesgo y cómo aplicarlo en su sector profesional.
- Identifica los elementos que integran la planificación y gestión de la prevención y conoce cómo se desarrolla en su sector profesional.
- Distingue las distintas formas de organizar la prevención en la empresa e identifica la más adecuada para cada situación.
- Reconoce a un prevencionista de nivel básico y sus funciones.
- Analiza la representación de los trabajadores en materia de prevención.

CONTENIDOS

- La gestión de la prevención
- La evaluación de riesgos
 - Análisis de riesgos
 - Valoración de riesgos
 - Quién realiza la evaluación de riesgos
 - Cuándo se realiza la evaluación de riesgos
- La planificación de la actividad preventiva
- La organización de la prevención
- Las auditorías
- El experto en prevención
- La representación de los trabajadores en materia preventiva

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Explicación por parte del profesor de todo lo pendiente del curso pasado, elaborando posteriormente el alumno tales conocimientos.

Al evaluar a los alumnos se tendrá en cuenta si:

- Se ha realizado una evaluación de riesgos básica y se han distinguido los pasos a seguir.
- Se ha identificado, descrito y estimado el riesgo en su sector profesional
- Se ha analizado el proceso de gestión del riesgo y planificación de la actividad preventiva.
 - Se han descrito y valorado las diferentes opciones que tiene una empresa para organizar la acción preventiva y se ha elegido la más apropiada para cada caso.
 - Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
 - Se han analizado las funciones propias del prevencionista de nivel básico.
 - Se ha descrito en qué consiste una auditoría y cuándo es obligatorio pasar por ella.
 - Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.

Se puede profundizar en los contenidos de esta unidad, permitiendo a los alumnos que elaboren un mapa de riesgos del taller o del laboratorio que utilizan en el instituto y que indiquen las medidas de prevención y protección que deben aplicarse en cada caso.

¿CÓMO TRABAJAR LA UNIDAD?

Es recomendable iniciar esta unidad trabajando el Caso práctico inicial, donde se presentan posibles situaciones a las que cualquier trabajador se puede enfrentar en su entorno laboral. Se plantean una serie de cuestiones que ayudan a pensar y a comprender que la prevención de riesgos laborales debe estar planificada e integrada en todos los ámbitos de la empresa para ser realmente eficaz.

A lo largo de esta unidad, analizaremos en qué consiste y cómo se realiza una evaluación de riesgos, cómo se debe llevar a cabo la gestión y la organización de la prevención en una empresa, finalizando con el estudio de la representación de los trabajadores en materia preventiva. Al mismo tiempo que se explican estos contenidos, se ponen ejemplos y actividades que sirven para comprender y asimilar mejor los contenidos. Algunas de estas actividades se realizan individualmente y otras en equipo para fomentar una de las competencias básicas que más se demandan en el mercado laboral, el trabajo en equipo.

En las Actividades finales y en la sección Práctica profesional los alumnos tienen que aplicar los conocimientos adquiridos, lo que permite asimilar los contenidos en mayor profundidad y a la vez, repasarlos. Se ha introducido el apartado entra en internet para que los alumnos descubran la existencia de páginas web oficiales, como la del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, www.insht.es, en la que pueden consultar los contenidos de prevención de riesgos laborales siempre de forma actualizada.

La unidad finaliza con el apartado En resumen donde se presenta un mapa conceptual de sus conceptos clave y el apartado de Evalúa tus conocimientos, que consiste en una batería de preguntas tipo test que permiten al alumno comprobar el nivel de conocimientos adquiridos.

UNIDAD DE TRABAJO 5. El Plan de Prevención de Riesgos Laborales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Esta unidad contribuye a alcanzar el siguiente resultado de aprendizaje:

«Participa en la elaboración de un Plan de Prevención de Riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.»

Para ello, al finalizar esta unidad de trabajo, el alumno/a:

- Comprende que la prevención de riesgos laborales debe estar planificada y bien organizada para ser eficaz.
- Valora la importancia de que todas las empresas tengan la obligación de contar con un Plan de Prevención que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.
- Define el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del título.
- Conoce los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.
- Sabe que se debe proteger a los trabajadores especialmente sensibles.
- Proyecta un plan de autoprotección en una pequeña y mediana empresa (pyme), incluyendo el plan de emergencia y evacuación.
- Analiza los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- Sabe comportarse en una situación de emergencia en la empresa y tomar las decisiones oportunas.
- Colabora en la realización de un simulacro de emergencia.

CONTENIDOS

- El Plan de Prevención de Riesgos Laborales
- La vigilancia de la salud
- Especial protección a colectivos específicos: maternidad, lactancia, menores de edad, trabajadores de una ETT y trabajadores temporales
- El Plan de Autoprotección

- Plan de Actuación en Emergencias
- Plan de Evacuación
- La protección frente al fuego

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Explicación por parte del profesor de todo lo pendiente del curso pasado, elaborando posteriormente el alumno tales conocimientos.

Al evaluar a los alumnos se tendrá en cuenta si:

- Se ha descrito el contenido básico de un Plan de Prevención de Riesgos Laborales en un centro de trabajo, se ha relacionado con el sector profesional del título y se conoce la obligación, por parte de las empresas, de tener uno propio.
- Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa.
- Se han identificado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.
- Se han analizado las medidas que se establecen para proteger la salud durante la maternidad y la lactancia y al resto de trabajadores especialmente sensibles, como menores de edad, trabajadores temporales o contratados por una ETT.
- Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y mediana empresa (pyme) del sector.
- Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- Se ha colaborado en la realización de un simulacro de emergencia.

¿CÓMO TRABAJAR LA UNIDAD?

Es recomendable iniciar esta unidad trabajando el Caso práctico inicial, donde se presentan posibles situaciones a las que cualquier trabajador se puede enfrentar en su entorno laboral. Se plantean una serie de cuestiones que ayudan a asimilar los contenidos de la unidad y a comprender la necesidad de un plan de prevención de riesgos laborales como elemento de planificación e integración de la prevención en la empresa y como medio para incrementar la eficacia de las medidas preventivas tomadas.

A lo largo de esta unidad, se analizará en qué consiste el plan de prevención de riesgos laborales y se estudiará con mayor detalle algunos de sus apartados, como la vigilancia de la salud y la especial atención que debe otorgarse a colectivos especialmente sensibles, como las mujeres embarazadas o en periodo de lactancia, los menores de edad, trabajadores de una ETT y trabajadores temporales. Al mismo tiempo que se explican estos contenidos, se ponen

ejemplos y actividades que sirven para comprender y asimilar mejor los contenidos. Algunas de estas actividades se realizan individualmente y otras en equipo para fomentar una de las competencias básicas que más se demandan en el mercado laboral, el trabajo en equipo.

En las Actividades finales y en la sección Práctica profesional los alumnos tienen que aplicar los conocimientos adquiridos, lo que permite asimilar los contenidos en mayor profundidad y a la vez, repasarlos. Se ha introducido el apartado entra en internet para que los alumnos descubran la existencia de páginas web oficiales, como la del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, www.insht.es, en la que pueden consultar los contenidos de prevención de riesgos laborales siempre de forma actualizada.

La unidad finaliza con el apartado En resumen donde se presenta un mapa conceptual de sus conceptos clave y el apartado de Evalúa tus conocimientos, que consiste en una batería de preguntas tipo test que permiten al alumno comprobar el nivel de conocimientos adquiridos.

UNIDAD DE TRABAJO 6. Primeros auxilios

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Esta unidad contribuye a alcanzar el siguiente resultado de aprendizaje:

«Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico o técnico superior.»

Para ello, al finalizar esta unidad de trabajo, el alumno/a:

- Comprende las responsabilidades de los empresarios y los trabajadores ante cualquier urgencia en la empresa.
- Aplica de una manera eficaz el soporte vital básico.
- Descubre la secuencia de acciones que se sigue en la valoración de los heridos en una situación de emergencia.
- Actúa adecuadamente cuando haya que clasificar a los heridos en un accidente.
- Distingue los grados de gravedad de una víctima de un accidente de trabajo.
- Conoce los primeros auxilios que se deben aplicar ante heridas, hemorragias, fracturas y quemaduras.

CONTENIDOS

- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia
 - ¿Qué hacer ante una emergencia?
 - Botiquín

- Urgencia médica y primeros auxilios: conceptos básicos
 - Método P.A.S.
 - Soporte Vital Básico
 - Posición Lateral de Seguridad
 - Reanimación respiratoria
 - Reanimación cardiopulmonar básica
- Clasificación de los heridos por su gravedad
- Técnicas de primeros auxilios en función de las lesiones
 - Heridas
 - Quemaduras
 - Hemorragias
 - Fracturas

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Explicación por parte del profesor de todo lo pendiente del curso pasado, elaborando posteriormente el alumno tales conocimientos.

Al evaluar a los alumnos se tendrá en cuenta si:

- Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.

¿CÓMO TRABAJAR LA UNIDAD?

El Caso práctico inicial plantea un accidente de trabajo producido por la imprudencia de dos trabajadores, donde uno de ellos resulta herido y tiene que ser atendido primero por sus compañeros de trabajo y luego por los servicios de emergencia externos. De este caso se realizan unas preguntas vinculadas con la unidad y que se van a resolver a lo largo del tema, junto con los contenidos que guardan relación con ellas. Se pueden encontrar estas llamadas en las páginas 86, 88 y 91 del libro.

La unidad de trabajo comienza con la explicación de cómo actuar en una situación de emergencia que se pudiera producir en la empresa, distinguiendo varios apartados. El primero

explica la obligación en esta materia de la empresa y lo recomendable que sería disponer de un auxiliador laboral. A continuación se explica el protocolo de actuación ante una emergencia. Por último, se describen otras obligaciones empresariales en relación con el botiquín y el local de primeros auxilios en los centros de trabajo.

Se intenta también que los alumnos conozcan cómo actuar ante una urgencia médica, siguiendo las recomendaciones realizadas por el European Resuscitation Council (ERC 2010) y aprendiendo qué es el soporte vital básico. También se van a explicar las técnicas de primeros auxilios que los trabajadores pueden utilizar cuando se produce un accidente de trabajo. Primero se explican los principios básicos de atención (método PAS); seguidamente se analiza la secuencia de actuaciones en el soporte vital básico, dividido en tres pasos: evaluación del entorno y primer contacto con la víctima, valoración primaria o ABC y valoración secundaria; y finalmente se explican las técnicas propiamente dichas de primeros auxilios: la reanimación respiratoria y la reanimación cardiopulmonar básica, según el ERC 2010.

La clasificación de heridos según su gravedad utilizando el triage y tarjetas de colores, es el objeto de estudio del tercer epígrafe.

La unidad finaliza explicando las técnicas de primeros auxilios en lesiones como heridas, quemaduras, hemorragias y fracturas. De cada una de ellas se dan una definición y una clasificación y se habla de cómo actuar si se presentan.

Sobre los contenidos, se incluyen actividades ya resueltas y actividades que el alumno tiene que realizar. En las páginas 86, 88, 94 y 95 se encuentran las que el alumno tiene que realizar individualmente y en la página 95 se plantea una actividad para realizar en equipo.

Al finalizar los contenidos, se incluye el apartado de Actividades finales para afianzar los conocimientos adquiridos, ampliar información y realizar un repaso de la unidad. En *entra en internet* se recomienda entrar en las páginas <http://www.cruzroja.es> y en www.erc.edu.

En la sección Práctica profesional se plantea un caso práctico sobre actuación en un caso de emergencias.

La unidad finaliza con el apartado En resumen, donde se presenta un mapa conceptual de sus conceptos clave tratados y el apartado Evalúa tus conocimientos, que consiste en una batería de preguntas tipo test que permiten al alumno comprobar el nivel de conocimientos adquiridos.



6. CONTENIDOS ACTITUDINALES COMUNES A TODAS LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Las actitudes como contenido de la enseñanza no constituyen una disciplina separada del resto de los contenidos, sino que son parte integrante de todas las materias de aprendizaje y se realizan de forma global.

La labor pedagógica a llevar a cabo mediante la impartición del Ciclo también está orientada al desarrollo especialmente de las siguientes capacidades y actitudes, valores y normas en el alumno:

1. Actitudes relativas a los procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas:

- Pulcritud personal.
- Optimismo y simpatía.
- Empatía.
- Aprecio de la pluralidad cultural.
- Respeto de las costumbres, creencias, tradiciones e ideologías.
- Comprensión de los intereses, motivaciones, afectos o sentimientos de los demás.
- Dotes de observación para captar rápidamente a los clientes, tipología de clientes, necesidades y expectativas.
- Análisis y enjuiciamiento de las necesidades de los otros.
- Adaptación a las expectativas y necesidades de los clientes.
- Actitud de servicio.
- Conducta pro-social o de autoayuda, resolviendo cualquier situación en el proceso, de forma eficaz y eficiente.
- Facilidad de trato con la gente y saber conectar bien.
- Tacto y “don” de la oportunidad. □ Tolerancia.
- Paciencia.

2. Actitudes relativas a las habilidades de comunicación:

- Flexibilidad y disposición receptiva y crítica ante cualquier idea o planteamiento.
- Respeto por otras opiniones.
- Exposición de las ideas propias de forma correcta y apropiada.
- Interés y gusto por la descripción verbal precisa de situaciones y por la utilización correcta del lenguaje.

3. Actitudes relativas a la realización del propio trabajo:

- Asumir la cultura de la calidad.
- Valorar la calidad del servicio, del producto y de la compañía.
- Valorar la calidad negativa.

- Disposición para trabajar mucho y a horas intempestivas cuando sea necesario.
- Desarrollar y utilizar el sentido común.
- Responsabilidad.
- Capacidad de decisión.
- Confianza en las propias capacidades para resolver problemas.
- Confianza y seguridad en las propias habilidades.
- Dotes de organización.
- Planificación y control del propio trabajo.
- Uso crítico de fuentes de información.
- Discriminación de datos, selección y síntesis de información.

7. CONTENIDOS MÍNIMOS O ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE

Al finalizar la unidad formativa de Prevención de Riesgos laborales, el alumno alcanzará los siguientes resultados de aprendizaje, cada uno de los cuales estará asociado a un conjunto de criterios de evaluación.

- Analizar los conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo.
- Conocer los aspectos básicos de la metodología de la prevención y las técnicas generales de análisis, evaluación y control de riesgos.
- Relacionar los riesgos específicos y su prevención en el sector.
- Analizar los elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos.
- Aplicar técnicas básicas de primeros auxilios.

8. TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS

La duración será la que se estime necesaria para la consecución de los objetivos del módulo por los alumnos, siendo aproximadamente 2 horas semanales.

Cada unidad se trabajará de una semana a quince días en función de su comprensión y dificultades detectadas.

Cada unidad se trabajará tomando como referencia las fechas abajo indicadas pudiendo variar en función de su comprensión y dificultades detectadas, en todo caso son unidades que se

complementan y solapan en los contenidos pues no es recomendable trabajar una y dejarla de lado pues la tarea de la siguiente va enlazada con la anterior por lo que serán trabajadas de forma continuada una tras otra sin poder obviar las anteriores.

Contenidos	Horas lectivas	
Prevención de riesgos laborales		
Unidad 1. Seguridad y salud en el trabajo	8 horas	
Unidad 2. Los riesgos laborales	8 horas	50 horas
Unidad 3. Medidas de prevención y de protección	8 horas	
Unidad 4. La gestión de la prevención	9 horas	
Unidad 5. El Plan de Prevención de Riesgos Laborales	9 horas	
Unidad 6. Primeros auxilios	8 horas	

En una programación realista, se debe de considerar que al menos 15 horas durante el curso se utilizarán para la realización de actividades complementarias y de exámenes. En cualquier caso, la temporalización propuesta estará en función de la capacidad de aprendizaje y comprensión de los alumnos.

Contenidos	Horas lectivas	
Prevención de riesgos laborales		
1º EVALUACIÓN		
Unidad 1. Seguridad y salud en el trabajo	8 horas	
Unidad 2. Los riesgos laborales	8 horas	
2º EVALUACIÓN		
Unidad 3. Medidas de prevención y de protección	8 horas	50 horas
Unidad 4. La gestión de la prevención	9 horas	
3º EVALUACIÓN		
Unidad 5. El Plan de Prevención de Riesgos Laborales	9 horas	
Unidad 6. Primeros auxilios	8 horas	

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

Departamento	Actividad	Profesorado implicado	Fechas (o trimestre)
HOSTELERÍA Y TURISMO	SALIDA A EL GAITEIRO Y VILLAVICIOSA LLAGAR	JOSÉ DE LA RIVA ENRIQUE SÁNCHEZ	2º TRIMESTRE
COLABORACIÓN CON LA ESCUELA	(SERVICIO)	ENRIQUE SÁNCHEZ VICTOR MONTES	2º TRIMESTRE

DE PRAVIA			
VISITA A UN OBRADOR ITEPA	SERVICIO	ENRIQUE SÁNCHEZ SANTIAGO	1º y 2º TRIMESTRE

9.METODOLOGÍA, ACTIVIDADES, MATERIALES Y RECURSOS

La metodología hace referencia al cómo y cuándo enseñar. Se basará en explicaciones introductorias, con un enfoque informativo, para conectar con la práctica que se realizará en el aula-taller en forma de equipos de trabajo.

Por medio de presentaciones audio-visuales motivaremos a los alumnos/as al inicio de las diferentes unidades. Por medio de preguntas y respuestas relacionadas motivaremos a los alumnos/as al inicio de las diferentes sesiones, y detectaremos puntos previos.

Al comienzo de cada sesión se realizará una explicación teórica partiendo de una introducción y definiciones del tema a tratar, seguido de las reglas higiénico-sanitarias a utilizar. Después de cada explicación teórica se realizará algún ejercicio escrito u oral para asegurar la comprensión de los contenidos. Se expondrán las propuestas de elaboración para su realización en el aula taller.

Dentro del taller se hará una demostración por parte del profesor de las elaboraciones. A continuación se organizará al alumnado para que trabajen de forma individual, en la medida de lo posible, atendiendo a las normas consecuencia de la situación provocada por el COVID-19. Si se hacen grupos deben ser lo más reducidos posible. Los alumnos/as prepararan la Mice-en-Place y posteriormente se llevará a cabo el desarrollo de la elaboración por parte del alumno. Para finalizar se hará una presentación y valoración de las distintas elaboraciones.

En el caso de limitación total de la presencialidad, se continuará con el desarrollo de la materia a través de la plataforma Teams, teniendo una reunión semanal para que la profesora explique los contenidos teóricos, proporciones los materiales que considere necesarios y los ejercicios que deben realizar. Estos ejercicios podrán ser escritos, que se realizarán a través de la plataforma o prácticos que el alumno elaborará en casa y el profesor valorará a través de fotografías. Estos ejercicios prácticos serán realizados con materias primas de uso habitual en la mayoría de los domicilios.

En caso de que algún alumno no pueda asistir a clase por motivos de salud o aislamiento se facilitará que continúe la formación a través de la plataforma Teams del mismo modo que si hubiese limitación de la presencialidad.

En caso de que algún alumno no pueda por algún motivo utilizar la plataforma Teams, se admitirán los trabajos enviados al correo 365.

9.1 Principios y estrategias metodológicas

La metodología didáctica de las enseñanzas de formación profesional integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos, con el fin de que el alumnado adquiriera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional.

El aprendizaje de este módulo debe basarse en el “saber hacer” y sus contenidos organizativos deben definirse atendiendo a los procesos reales de trabajo. Dadas las características del alumnado y teniendo en cuenta que se trata de adquirir los conocimientos y actitudes sólo en un curso académico la metodología didáctica se basará en los siguientes principios metodológicos:

- Partir de las ideas y conocimientos previos del alumnado.
- Presentar los materiales, actividades y documentación de manera que tengan una lógica para el alumnado.
- Enseñanza activa y participativa haciendo intervenir al alumnado lo máximo posible.
- Aprendizajes significativos y motivadores.
- Establecer conflictos cognitivos en los alumnos. El alumnado debe recibir nueva información que le haga entrar en contradicción con los conocimientos o ideas previas que poseen generando conflictos cognitivos. De este modo irán sustituyendo progresivamente sus aprendizajes previos erróneos por los correctos (autoevaluación y coevaluación).
- Enseñar al alumnado a aprender a aprender, desarrollando su autonomía. Para ello es necesario que los alumnos realicen aprendizajes significativos por sí solos de modo que aprendan a aprender.
- Construir aprendizajes funcionales: relación entre enseñanzas específicas y mundo laboral.
- Socialización y trabajo en equipo.

- Motivación. Para que el aprendizaje sea significativo es necesaria una adecuada motivación del alumno mediante actividades que deben ser atractivas, estimulantes y que despierten su curiosidad.
- La metodología aplicada debe dar cabida y atender a los distintos ritmos de aprendizaje, partiendo de la situación inicial del alumnado y de sus necesidades educativas.
- La actividad docente debe tener un enfoque globalizador, en torno a determinados logros. Estos han de integrar el conocimiento definido en los diferentes módulos profesionales, así como las competencias personales y sociales que se deben adquirir, poniéndolas en relación con las competencias profesionales del perfil profesional del título correspondiente.
- La organización de las enseñanzas de estos ciclos formativos será flexible para adaptarse a las diferentes situaciones de enseñanza y aprendizaje que pudieran presentarse en el grupo, respetando los elementos curriculares y la distribución horaria establecida para cada uno de los módulos profesionales del ciclo formativo.

9.2 Organización del espacio

Las clases se impartirán en un aula teórica combinada con el aula práctica de bar-cafetería y sala, para poder simular situaciones laborales lo más reales posibles y que el alumnado puedan fomentar su valía y autoestima. Tendrá que adaptarse a la normativa Covid-19.

9.3 Organización de agrupamientos

En el aula polivalente, el alumnado se agrupará individualmente o en grupos según las fases y tipos de tareas. Sin embargo, en el aula taller de hostelería se desarrollará la formación en equipo de trabajo rotando las funciones para que todos los alumnos realicen y dominen los procedimientos de trabajo. Estos grupos de trabajo se constituirán al principio de curso en las primeras sesiones con ello se pretende que el alumnado vaya aprendiendo a cooperar con los compañeros y optimizar su trabajo en equipo. Esto es de gran importancia, no sólo para fomentar hábitos de convivencia y una escuela inclusiva, sino como parte de la cualificación

profesional ya que la hostelería se caracteriza por trabajo en grupos de personas en los que todo depende de la correcta actuación de los compañeros.

9.3 Material y Uniformidad

El departamento didáctico de este centro educativo establece la siguiente uniformidad para el alumnado de 2º curso de dicho CF:

1 Pantalones(uno negro.) con bolsillos.

1 Delantal blanco francés

Zapatos negros.

2 Chaquetilla de cocina de manga larga blanca.

1 Gorro de seta o champiñón, uno blanco .

1 Pico, uno blanco

2 Paños de cocina.

Además para el desarrollo de las clases, es necesario el siguiente material:

- Libreta
- Bolígrafo

9.4 Actividades de enseñanza y aprendizaje

Las actividades representan uno de los principales recursos para el aprendizaje. Ayudan al alumnado a conseguir los conocimientos y a adquirir los objetivos programados. Serán actividades tanto individuales como en grupo. Entre los tipos de actividades que se desarrollarán durante el curso, destacan:

Actividades introductorias o de motivación: Con ellas se pretende que el alumnado se encuentre motivado lo que facilitará el aprendizaje significativo. Se llevarán a cabo mediante exposición de curiosidades relacionadas con la unidad de trabajo, visualización de videos, comentario de una noticia de prensa, etc.

Actividades diagnósticas o de revisión de conocimientos previos: su función es la conexión de conocimientos previos con nuevos conocimientos para ello se debe indagar en los citados conocimientos previos. Así mismo, se procurará detectar los conocimientos previos erróneos para poder fomentar un adecuado aprendizaje mediante el establecimiento de conflictos cognitivos. Las actividades son torbellino de ideas, test de ideas previas, diálogos, preguntas, expresiones libres etc.

Actividades de desarrollo: Pretenden conseguir mediante los contenidos propuestos los objetivos indicados en resultados de aprendizaje. Estas actividades son decisivas y presenta la mayor temporalización. Se diferencian los siguientes tipos:

Actividades del aula polivalente. Tratan de introducir al alumnado en el aparato conceptual del tema que representa en cuestión. Se combinan estrategias de exposición y de descubrimiento o indagación e investigación. Las actividades son intervenciones orales, composiciones escritas, puestas en común, utilización recursos audiovisuales e informáticos.

Actividades del aula de aplicaciones de hostelería. Consisten en la realización de servicios de cafetería, la recepción y almacenamiento de materias primas y la elaboración de diferentes ofertas gastronómicas. Estas realizaciones serán rotativas para que todo el alumnado pueda desarrollar las distintas tareas. Son las de mayor importancia ya que el aprendizaje del módulo se fundamenta en la práctica.

Servicio de cafetería

A lo largo del curso escolar el alumnado realizará prácticas de cafetería , pudiendo ofrecer a sus compañeros un servicio de prácticas reales en dicho aula.

Actividades de acabado: Su función es la recapitulación de lo aprendido. Se proponen elaboración de mapas conceptuales, elaboración de síntesis y esquemas que potencien la creatividad propia. Esto permite indagar al finalizar una unidad de trabajo si existen aprendizajes erróneos o poco claros.

- Elaboración de resúmenes.

-Ejemplo. Elabora un resumen de los tipos de servicio.

-Elaboración de mapas conceptuales.

-Ejemplo. Realiza un mapa conceptual de las técnicas de venta.

Actividades de refuerzo y ampliación: Destinadas a la atención a la diversidad de ritmos de aprendizaje, capacidades, intereses, etc. podrá ser tanto a nivel de conceptos como de prácticas en el aula taller.

Las actividades de refuerzo: Se basarán en repasos y elaboraciones de resúmenes por el alumno. Ejemplo: Elabora un resumen de “Comunicación con el cliente” en soporte informático: Word.

Las actividades de ampliación: Versarán en investigación de curiosidades y ampliación de los contenidos en libros de gastronomía así como búsqueda de noticias de actualidad referentes a la restauración en recursos TIC y periódicos.

Actividades TIC: Se basan en la utilización de medios de las nuevas tecnologías de la información y comunicación para la formación del alumnado en estas nuevas tecnologías. Fundamentalmente se desarrollarán mediante actividades de ampliación o actividades voluntarias para casa. Se pedirán trabajos de investigación en Google o páginas concretas de internet, utilización de Word para la presentación de trabajos y la utilización de Excel para la elaboración de pedidos o gestión de inventarios de pequeño orden

10. EVALUACION

10.1- Procedimientos e instrumentos de evaluación

- La evaluación del alumnado de los ciclos de formación profesional básica tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realizará por módulos profesionales.
- La evaluación estará adaptada a las necesidades y evolución de los alumnos y las alumnas, especialmente para las personas en situación de discapacidad, para las que se

incluirán medidas de accesibilidad que garanticen una participación no discriminatoria en las pruebas de evaluación en forma de adaptaciones curriculares no significativas que prioricen la adquisición de objetivos.

- La evaluación será continua, es decir, se tratará de llevar un seguimiento lo más intenso posible del proceso de aprendizaje seguido por cada alumno/a. De esta manera, será factible proponer, en el momento más adecuado, las actividades de refuerzo necesarias en cada caso para poder resolver los problemas detectados en el aprendizaje individual. La evaluación continua también permitirá al profesor detectar y modificar enfoques (objetivos, métodos, formas de enseñar y motivar) que no resulten acertados en el ejercicio de su práctica docente, reajustando en lo necesario la programación. A tal efecto se han marcado realizar una prueba escrita y/o práctica al final de cada unidad didáctica, para detectar los problemas cuando se producen y poder darles una respuesta inmediata.

10.2 Tipos de evaluación:

- Evaluación continua: A lo largo del proceso de aprendizaje.
- Evaluación trimestral, final y sumativa: Al final de cada bloque temático.
- Evaluaciones ordinaria y extraordinaria: en Junio y tendrá como referente los criterios mínimos de evaluación recogidos en esta programación.

10.3 Instrumentos de evaluación:

Para evaluación de los aprendizajes en modalidad presencial:

- Los resultados obtenidos en pruebas escritas y orales.
- Las pruebas prácticas o procedimentales en simulación a situaciones reales de trabajo.
- La actitud en clase (hacia los compañeros, profesores y material)
- La realización y presentación de determinados trabajos, la exposición, explicación y defensa de trabajos.
- La iniciativa propia, la participación, el interés, el esfuerzo.
- La asistencia y la puntualidad.
- El cumplimiento de las normas establecidas en el centro educativo.

- La madurez personal orientada hacia el empleo.

Para evaluación de los aprendizajes en modalidad telemática :

- Los resultados obtenidos en pruebas escritas y orales.
- Las pruebas prácticas o procedimentales en simulación a situaciones reales de trabajo.
- La actitud en clase telemática(hacia los compañeros, profesores y material)
- La realización y presentación de determinados trabajos, la exposición, explicación y defensa de trabajos.
- La iniciativa propia, la participación, el interés, el esfuerzo.
- La asistencia y la puntualidad en la conexión a Teams,etc
- El cumplimiento de las normas establecidas en la plataforma Teams o campus.
- La madurez personal orientada hacia el empleo.
- Exámenes prácticos en taller.

10.4 Técnicas de evaluación:

- Observación participación en clase.
- Observación de la actitud del alumno.
- Observación de trabajos para casa: Presentación de trabajos, cumplimiento de los plazos de entrega. De modo que los alumnos aprendan a ser formales en sus entregas tal como se lo exige su profesión para presupuestos u otros documentos con los clientes.
- Observación de desarrollo de actividades prácticas en el aula.
- Observación de la realización de actividades de servicio de restaurante, bar y cafetería.
- ❖ Corrección de tareas.
- ❖ Cuestionarios.
- ❖ Pruebas orales.

- ❖ Pruebas escritas.
- ❖ Autoevaluación.
- ❖ Valoración de la expresión oral y escrita.
- ❖ Valoración de participación en actividades extraescolares.

10.5 Criterios de calificación:

En modalidad presencial:

Contenido: **Conceptual 35%**

Puntuación máxima: **3,5 puntos**, de los cuales:

- 1,75 corresponderán a los ejercicios realizados en clase.
- 1,75 corresponderán al examen teórico.

Criterios de calificación:

- Las pruebas podrán consistir, dependiendo de los temas a evaluar, en: exámenes de temas para su desarrollo, exámenes con preguntas para responder brevemente o exámenes tipo test.
- Se tendrán en cuenta los trabajos o actividades realizadas y entregadas o expuestas en el aula.
- Se dará la alternativa de hacer un examen oral que sustituya a los escritos.
- Mostrar una actitud positiva y colaborativa con la realización de las pruebas.
- Cumplir y respetar los plazos asignados para el desarrollo de las actividades.
- Las pruebas escritas deben de ser legibles para el examinador, siendo nulas en caso contrario.
- Los exámenes escritos deberán ser con bolígrafo de tinta negra o azul.
- Las respuestas deben de ser claras y con una secuencia lógica del tema a tratar.
- No acceder al espacio de realización de las pruebas con ningún dispositivo móvil, reproductor de música o material que no sea el necesario para la realización de las mismas, pudiendo ser éste motivo de descalificación.
- Lista de control de ejercicios realizados: Elaboración de mapas conceptuales, esquemas, análisis de procedimientos de elaboraciones representativas, etc.
- Lista de observación de dinámicas: Participación en debates, preguntas y respuestas, etc.

En caso de limitación de la presencialidad, se realizarán on line tanto ejercicios como exámenes teóricos.

Contenido: **Procedimental 65%**

Puntuación máxima: **6,5 puntos, de los cuales:**

- 3 corresponderán a los trabajos prácticos realizados en clase
- 2'5 corresponderán al examen práctico.

Criterios de calificación:

- Pruebas orales: Para verificar la comprensión de la tarea asignada.
- Pruebas escritas: Para verificar la secuenciación de los procesos de ejecución de la elaboración asignada.
- Pruebas prácticas: Para verificar la adquisición de las competencias técnicas desenvueltas.
- Lista de control de tareas y ejercicios realizados: Trabajo diario en el taller, recogida de la tarea asignada a cada alumno o alumna, etc.
- Mostrar una actitud positiva y colaboradora con la realización de las pruebas.
- Las pruebas escritas deben de ser legibles para el examinador, siendo nulas en caso contrario.
- Los exámenes escritos deberán ser con bolígrafo de tinta negra o azul.
- Las respuestas deben de ser claras y con una secuencia lógica del tema a tratar.
- No acceder al espacio de realización de las pruebas con ningún dispositivo móvil, reproductor de música o material que no sea el necesario para la realización de las mismas, pudiendo ser éste motivo de descalificación.
- Se tendrán en cuenta los trabajos o actividades realizadas y entregadas o expuestas en el aula.
- Acudir a clase diaria y al espacio de la realización de las pruebas adecuadamente uniformado y equipado si éste fuera el caso. (uniformidad completa).
- Cumplir los criterios de seguridad e higiene pautados a inicio de curso.
- Llegar a clase puntual y preparado para empezar a hacer las tareas.

Otros criterios que serán tomados en cuenta son los expresados en los criterios de evaluación de cada una de las U.D.

En caso de limitación de la presencialidad, se valorará el trabajo que deben realizar los alumnos en casa igual que los trabajos prácticos realizados en clase.

En modalidad telemática

Parte Teórica : se contabilizara con un 45 % de la nota repartida de la siguiente forma:

Trabajos un 20 %

Exámenes teóricos 25 %

Parte Práctica se contabilizara con un 55 % de la nota repartida de la siguiente forma

Exámenes prácticos 55%

CRITERIOS CALIFICACIÓN tanto en modalidad presencial como telemática.	Porcentaje
Exámenes teóricos	35%
Exámenes prácticos y trabajos de aula	65%

10.6 Criterios de recuperación

La evaluación podrá resultar negativa respecto a los resultados de aprendizaje previstos. Es por ello que se articularán distintos mecanismos de recuperación respecto al tipo de contenidos con evaluación negativa. Estos criterios serán igualmente aplicables para aquellos alumnos que deseen mejorar sus calificaciones. Las medidas de actuación serán:

- Contenidos teóricos. Se realizarán pruebas de recuperación escritas y orales y presentación de trabajos de comprensión de los contenidos que presenten mayor dificultad o no superados.
- Contenidos prácticos y de asunción de normas de comportamiento: La evaluación es continua por lo que el alumno deberá realizar las actividades de servicio adecuadamente a lo largo del curso para obtener evaluación positiva y por tanto recuperar evaluaciones negativas precedentes.

10.7 Evaluación cuando se produce la imposibilidad de la evaluación continua

Consecuencias de alcanzar el nº de faltas de asistencia permitidas

- Al tratarse de una evaluación sumativa y continua es indispensable la asistencia a clase, permitiéndose un máximo de faltas injustificadas del **20%** de la duración total de cada módulo.
- Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida en el cuadro anterior, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta .
- Éste módulo tiene una carga lectiva de **50 h anuales** , con **10h** se alcanza el 20% , con pérdida de evaluación continua.
- Al alumnado que no se le pueda aplicar la evaluación continua sólo tendrá opción a un único examen final, basado en contenidos mínimos, y a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que establezca la programación didáctica para las unidades o bloques de unidades de trabajo.
- Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.
- En cuanto a la asistencia a las actividades complementarias programadas serán de total aplicación las normas precedentes, además de las que el profesorado responsable considere oportunas.

10.8 Convocatorias y criterios de promoción:

Convocatorias ordinarias y extraordinarias

- Los alumnos y las alumnas tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias.
- Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo,

si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.

- Los alumnos con n.e.e. asociados a discapacidad podrán cursar las actividades programadas para un mismo módulo profesional **un máximo de cuatro veces y a presentarse a la evaluación y calificación un máximo de seis veces.**

10.9 Criterios de promoción y certificación

- El alumno o la alumna podrá promocionar a segundo curso cuando los módulos profesionales asociados a unidades de competencia pendientes no superen el 20% del horario semanal; no obstante, deberá matricularse de los módulos profesionales pendientes de primer curso. El departamento didáctico y el profesor de la materia deberán organizar las consiguientes actividades de recuperación y evaluación de los módulos profesionales pendientes.
- El módulo de formación en centro de trabajo, con independencia del momento en que se realice, se evaluará una vez alcanzada la evaluación positiva en los módulos profesionales asociados a las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el periodo de formación en centros de trabajo correspondiente.
- En el caso de que los módulos se organicen en unidades formativas de acuerdo con el artículo 9.4 del presente real decreto, dichas unidades podrán ser certificables, siendo válida la certificación en el ámbito de la Administración educativa correspondiente. La superación de todas las unidades formativas que constituyen el módulo profesional dará derecho a la certificación del mismo, con validez en todo el territorio nacional.
- El módulo de FCT integra las calificaciones de la unidad formativa “Prevención de riesgos laborales

10.10 Porcentaje de alumnado que pretende promocionar.

Partiendo de la realidad que nos encontramos este año en el aula, se prevé que un 60% del alumnado promocione.

10.11 Indicadores de logro para evaluar la práctica docente

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:

- **Evaluación de las programaciones didácticas:**

Mensualmente se cumplimentará un documento para el seguimiento de la programación didáctica que comprenderá:

- Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos de cada módulo.
- Idoneidad de los métodos empleados.
- Idoneidad de los materiales didácticos y de las actividades propuestas.
- Adecuación de los criterios de evaluación.

Este seguimiento se realizará a la terminación de cada unidad didáctica o de cada bloque de unidades didácticas. Posteriormente se trasladará a la hoja de seguimiento mensual coordinada por la jefatura de departamento, donde, siguiendo los diferentes apartados, se especificarán las posibles dificultades encontradas y las eventuales variaciones o adaptaciones propuestas, así como, cuantas observaciones se consideraran oportunas.

Al final de cada curso escolar, la jefatura de departamento, con estos informes y a la vista de las diferentes actas de las reuniones de departamento, elaborará una memoria final que recogerá:

- las programaciones didácticas y su aplicación en el aula.
- El proceso de enseñanza y la práctica docente
- El funcionamiento interno del departamento durante el curso.

- **Evaluación de la Concreción Curricular:**

En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.
- Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación, normas y del Reglamento de Régimen Interno.

11. MÓDULO DE FCT

El módulo profesional de formación en centro de trabajo responderá a lo establecido con carácter general para el conjunto de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo.

Las Administraciones educativas, de forma excepcional, podrán ofrecer la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo establecida en estos ciclos formativos en centros educativos o en instituciones públicas.

Asimismo, también de forma excepcional, las Administraciones educativas podrán disponer medidas de prelación para los alumnos y las alumnas con discapacidad en la selección de las empresas que participan en la impartición del módulo de formación en centros de trabajo, a fin de garantizar sus derechos en relación con lo dispuesto en la normativa vigente en materia de accesibilidad universal y diseño para todos.

La duración de este módulo profesional representará, con carácter general, un mínimo del 12% de la duración total del ciclo formativo.

ACCESO A FCT

1. La incorporación del alumno o de la alumna al módulo profesional de Formación en centros de trabajo, tendrá lugar siempre que haya alcanzado un determinado nivel de competencias profesionales y podrá producirse:

a) Cuando el alumno o la alumna hayan alcanzado la evaluación positiva en todos los módulos profesionales y de los módulos asociados a bloques comunes.

b) Cuando se tengan aprobados todos los módulos asociados a unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones profesionales y, al menos, uno de los módulos asociados a bloques comunes.

c) Será necesario que con anterioridad al inicio del módulo de formación en centros de trabajo, los alumnos y las alumnas hayan adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades

profesionales correspondientes al perfil profesional de cada título profesional básico, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

12. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad en la FP se ajustará a los principios establecidos en los Artículos 3, 41, 51, 54 y disposición adicional segunda del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, así como, las novedades de Aplicación Inmediata de la LOMCE establecidas en el calendario de su desarrollo.

Según se establece en el artículo 3 del RD 1147/2011 las enseñanzas de formación profesional prestarán una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad.

Son alumnos que requieren atención educativa diferente a la ordinaria debido a las necesidades educativas especiales, dificultad en el aprendizaje, incorporación tardía al sistema educativo o por condiciones personales. Los principios de escolarización de este alumnado atenderán principios de normalización e inclusión, asegurará su no discriminación, la igualdad efectiva en el acceso y medidas de flexibilización de las distintas etapas educativas.

Las causas que pueden provocar que el alumnado en cualquier momento de su escolarización necesite una atención específica de apoyo educativo son:

- Discapacidad física, psíquica, sensorial o por manifestar trastornos graves de conducta.
- Estar en situaciones desfavorecidas de tipo socioeconómico, cultural, étnico, lingüístico o de salud.
- El presentar un desajuste curricular significativo entre su competencia en el desarrollo de las capacidades y las exigencias del currículo del curso en el que está escolarizado.

Los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de las que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidad y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En todo caso, la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje, y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos.

12.1 MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La diversidad del alumnado en aptitudes, motivación, intereses, conocimientos previos, etc., va a requerir que la respuesta educativa sea diferente para cada alumno en cada grupo y en cada momento educativo. Para llevar a cabo ésta se seguirá las siguientes directrices:

MEDIDAS ORDINARIAS:

Entendemos por ordinarias aquellas medidas que, o bien, se llevan a cabo con todo el alumnado, o bien, no suponen modificaciones significativas de los diferentes aspectos del currículo y de la organización del centro. De este modo consideraremos las siguientes:

- Adaptaciones de la metodología, cambios en la temporalización de los contenidos, en los procedimientos de evaluación y en los criterios de calificación, que permitan no sólo atender la diversidad dentro del aula sino también prevenir posibles dificultades de aprendizaje.
- En los casos en los que sea necesario se ha de incluir también un plan de actividades de recuperación y/o refuerzo
- En el caso de alumnos con necesidades educativas especiales, que presenten dictamen profesional anterior, los profesores deberán realizar las adaptaciones curriculares no significativas pertinentes, con el asesoramiento y el apoyo del departamento de orientación, con el fin de que dichos alumnos puedan progresar en el logro de sus objetivos educativos.
- Para aquellos alumnos con déficits motores o sensoriales se prevé adaptaciones curriculares de acceso que posibiliten la consecución de los objetivos del módulo
- La evaluación del alumno con n.e.e. en aquellos módulos que han sido objeto de adaptación curricular no significativa, se efectuará tomando como referencia los criterios fijados para ellos en las adaptaciones correspondientes, que en todo caso han de asegurar un nivel suficiente de consecución de las competencias correspondientes.

MEDIDAS EXTRAORDINARIAS

- En caso de alumnos con Necesidades Educativas Especiales (N.E.E.), los profesores deberán realizar las adaptaciones curriculares pertinentes, con el asesoramiento y el apoyo del departamento de orientación, con el fin de que dichos alumnos puedan progresar en el logro de sus objetivos.
- En el marco de atención a la diversidad se prevén adaptaciones en todo o alguno de los elementos del currículo, incluida la evaluación, de acuerdo a la naturaleza de las necesidades del alumno.
- En el caso de los alumnos con N.E.E. no podrá llevarse a cabo adaptaciones curriculares significativas que afecten a elementos prescriptivos del currículo. Para aquellos alumnos con déficit motor o sensorial se prevé adaptaciones curriculares de acceso que posibiliten la consecución de los objetivos del ciclo.
- La evaluación del alumnado con N.E.E. en caso de que el módulo haya sido objeto de adaptación curricular significativa, se efectuará tomando como referencia los criterios fijados para ellos en las adaptaciones correspondientes, que en todo caso han de asegurar un nivel suficiente de consecución de las capacidades correspondientes.
- Pero estas adaptaciones curriculares significativas llevarían consigo que el alumno no podría titular al variar los elementos prescriptivos del currículo.

13. MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO DE LA LECTURA Y LA CAPACIDAD DE EXPRESARSE CORRECTAMENTE EN PÚBLICO

Sin perjuicio de su tratamiento específico en algunas de las materias de la etapa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 42/2015, de 10 de junio, en esta materia se trabajarán distintos elementos transversales de carácter instrumental, uno de los cuales hace hincapié en la adopción de medidas para estimular el hábito de la lectura y mejorar la capacidad de expresarse correctamente en público.

Esta asignatura exige la configuración y la transmisión de ideas e informaciones. Así pues, el cuidado en la precisión de los términos, en el encadenamiento adecuado de las ideas o en la expresión verbal de las relaciones hará efectiva la contribución de esta materia al desarrollo de la competencia en comunicación lingüística, en particular en lo relativo a la expresión y comprensión lectoras y de expresarse en público con corrección. El dominio de la terminología específica de los temas tratados permitirá, además, comprender en profundidad lo que cada uno de ellos aporta a los nuevos aprendizajes.

El uso sistemático del debate y la puesta en común sobre distintos aspectos (por ejemplo, costumbres culturales, hábitos, el papel social de los jóvenes etc.), contribuye también al desarrollo de esta competencia, porque exige ejercitarse en la escucha, la exposición y la argumentación. De la misma manera, el hecho de comunicar ideas y opiniones, imprescindibles para lograr los objetivos relacionados (en este caso) con una visión crítica de las distintas situaciones analizadas, ayuda a fomentar el uso tanto del lenguaje verbal como del escrito.

También la valoración crítica de los mensajes explícitos e implícitos en los medios de comunicación (como, por ejemplo, en la prensa, revistas del sector, manuales), puede ser el punto de partida para leer artículos, tanto en los periódicos como en prensa especializadas, que estimulen de camino el hábito por la lectura.

El dominio y progreso de la competencia lingüística se llevará a cabo:

- Comunicación oral: escuchar y hablar.
- Comunicación escrita: leer y escribir).
- Realización de tareas de investigación en las que sea imprescindible leer documentos de distinto tipo y soporte.
- Lecturas recomendadas para los trabajos prácticos.
- Plan lector y participación en la lectura en voz alta, leyendo, en todas las sesiones de clase, la parte correspondiente a los contenidos a tratar en esa sesión (del libro de texto o cualquier otro documento usado como recurso), instando al alumno a mejorar aspectos como la velocidad, la entonación, el ritmo, la pronunciación, etc.
- Lectura comprensiva de textos relacionados con el planteamiento y resolución de problemas.
- A partir de la lectura del enunciado de las actividades a desarrollar, obtener la idea principal y parafrasear la cuestión que se propone, para poder dar la respuesta adecuada; esto es particularmente importante en lectura de los enunciados de los ejercicios escritos.
- Uso de distintos soportes y tipologías textuales (textos técnicos, diccionarios, manuales, prensa, internet, etc.).
- Uso de las TIC, con la plataforma Campus.

La Expresión oral: expresarse correctamente en público.

Con la realización de actividades que permitan al alumno ejercitarse en la expresión en público, tales como:

- Exposición de temas ante el grupo, con apoyo (en su caso) de imágenes u otras herramientas (PPT, esquemas, guiones, etc.), de las producciones realizadas personalmente o en grupo, sobre alguno de los temas que pueden tratarse en clase.
- Debate constructivo, respetando y aceptando las opiniones de los demás.
- Discusiones razonadas sobre cuestiones contenidas en los textos.
- Comunicar oralmente lo que han leído, parafraseando, reelaborando o interpretando correctamente los contenidos.
- Interacciones orales en grupo de trabajo.
- Elaboración de un guión para presentar la forma de llevar a cabo un supuesto práctico.

- Actividades de trabajo cooperativo para aprender de los otros y con los otros y, sobre todo, para propiciar situaciones de intercambios e interacciones orales.
- Parfrasear oralmente los resultados de las actividades realizadas, utilizando sus propias palabras.
- Presentaciones.
- Explicaciones e informes orales.
- Entrevistas.
- Presentación de materiales, dibujos, fotografías, utensilios, etc., para que el alumno, individualmente o en grupo, describa, narre, explique, razone, justifique y valore el propósito de la información que ofrecen esos materiales.

14. INDICADORES DE LOGRO PARA EVALUAR LA PRÁCTICA DOCENTE

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:

- **Evaluación de las programaciones didácticas:**

Mensualmente se cumplimentará un documento para el seguimiento de la programación didáctica que comprenderá:

- Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos de cada módulo.
- Idoneidad de los métodos empleados.
- Idoneidad de los materiales didácticos y de las actividades propuestas.
- Adecuación de los criterios de evaluación.

Este seguimiento se realizará a la terminación de cada unidad didáctica o de cada bloque de unidades didácticas. Posteriormente se trasladará a la hoja de seguimiento mensual coordinada por la jefatura de departamento, donde, siguiendo los diferentes apartados, se especificarán las posibles dificultades encontradas y las eventuales variaciones o adaptaciones propuestas, así como, cuantas observaciones se consideraran oportunas.

Al final de cada curso escolar, la jefatura de departamento, con estos informes y a la vista de las diferentes actas de las reuniones de departamento, elaborará una memoria final que recogerá:

- las programaciones didácticas y su aplicación en el aula.
- El proceso de enseñanza y la práctica docente
- El funcionamiento interno del departamento durante el curso.

- **Evaluación de la Concreción Curricular:**

En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.

- Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación, normas y del Reglamento de Régimen Interno.

15. CRITERIOS INDICADORES PARA LA EVOLUCIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

En cuanto al control del grado de consecución del proceso de enseñanza aprendizaje con el alumnado se evaluará:

➤ **Transferencia de lo aprendido:**

- Muestra niveles de desarrollo en habilidades cognitivas, de comunicación y de interacción social.
- Muestra habilidad para escuchar en diferentes escenarios y situaciones.
- Muestra motivación y compromiso personal con la transferencia de lo aprendido, y hacerlo de manera creativa.
- Muestra que tiene habilidad para aplicar lo aprendido en un contexto a nuevos contextos.
- Muestra soltura y destreza en la consecución de los supuestos prácticos.
- Muestra que posee un saber hacer reflexivo al enfrentar nuevas situaciones de manera cada vez más autónoma.
- Muestra capacidad de previsión en la forma en que organiza las habilidades y cómo aplica en determinadas situaciones el resto de competencias que posee.
- Comunica con facilidad los resultados de su proceso

➤ **Aprendizaje en equipo**

- Establece relaciones positivas con los otros componentes del equipo de trabajo.
- Muestra disposición a trabajar junto a otras personas para la consecución de un bien común, que se convierte en el hilo conductor hacia determinadas metas.
- Busca el entendimiento entre varios individuos para el desarrollo de una actividad.
- Muestra disposición a hacer partícipe a otras personas de actividades que ya están en curso.
- Garantiza la interdependencia entre los componentes del grupo para el logro de una sinergia positiva.
- Reconoce el valor de la experiencia ajena.
- Favorece el diálogo.
- Muestra deseos de transferir lo que se aprende en grupo al aprendizaje individual.
- Muestra que interioriza modos de resolver problemas aprendiendo de los demás.

➤ **Desarrollo de la autonomía personal**

- Capacidad de juzgarse a si mismo como elemento activo capaz de organizar y planificar el curso de su vida.
- Tomar decisiones autónomas y responsables ante los conflictos vitales, mostrando autodeterminación.
- Trabaja de forma independiente, demostrando capacidad para juzgar y analizar.
- Muestra niveles de desarrollo en su autonomía cognitiva y en su autonomía afectiva.

- Eleva niveles de autonomía social a partir de ejercitarse en la comprensión de la realidad
- Eleva los niveles de saber aprender y saber reflexionar, autocontrolando sus procesos de aprendizaje en función de ir logrando madurez intelectual y personal.

Dadas las características de esta materia y lo novedoso que presenta en esta etapa educativa, se prevé un alto porcentaje de resultados positivos situándolos en torno al 90% del total de los integrantes del grupo, dejando el 10% restante a otras incidencias,

16. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

TODO QUEDARA SUPEDITADO A LA NORMATIVA COVID-19

Como actividad complementaria se realizarán simulacros de servicios internos , con los compañeros de 2º de FPB de Cocina y Restauración, con 1ºy 2º de CFGM Cocina y Gastronomía y con los grupos de 2º Eso y 2º Eso PMAR en la asignatura “Protocolo social para jóvenes”. También se realizará simulacros de desarrollo de servicio con los alumnos de 1º Bach “ Protocolo social, orientación e inserción laboral. El desarrollo de estas actividades se realizarán en el último trimestre.

17. BIBLIOGRAFIA y WEBGRAFIA RECOMENDADA.

- Fotocopias con material de ampliación para completar el contenido de algunas unidades de trabajo.
 - Libreta, ficha de seguimiento semanal y fichas del alumno.
 - Plataforma Teams y correo 365.
 - Documentos relacionados con la normativa higiénico-sanitaria en sala.
 - Útiles y herramientas relacionadas con el módulo.
-
- CENZANO, I., Y COL. **Nuevo manual de industrias alimentarias**. Ed. Mundi-Prensa, Madrid 1993.
 - FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (FEHR). **Manual para la prevención de los riesgos laborales en la hostelería**. Ed. FEHR. Pozuelo de Alarcón 2003.
 - **Código Alimentario Español y disposiciones complementarias**. Ed. Tecnos, Madrid.
 - **Manual de Buenas prácticas ambientales en las familias profesionales: Turismo y hostelería**. Ministerio de Trabajo y asuntos Sociales
 - **Guía de buenas prácticas higiénico-sanitarias en restauración colectiva**. Consejería de Sanidad y Consumo Región de Murcia
 - **Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana de etiología microbiana**. Ed. Acribia.
 - **Toxicología y seguridad en los alimentos**. Ed Omega.
 - **Higiene y toxicología en los alimentos**. Ed. Acribia.
 - MARRIOT, N. **Principios de higiene alimentaria**.
 - JESÚS FELIPE GALLEGO. **Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostelería**.

- JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ. “**Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos**”. Editorial Paraninfo. 2009.

WEBGRAFÍA

Internet es una ventana abierta innumerables ofertas de información adicional a la que el centro ya proporciona. A continuación expongo algunas de las webs relacionadas con el módulo:

www.fisterra.com/Salud/1infoConse/alergia_alimentos.asp.

<http://www.cam.es>.

<http://www.boe.es>.

- Plataforma Teams y correo 365

- www.mundorecetas.com

- www.fao.org

- www.consumer.es

- www.codexalimentariux.net

www.encyclopediadegastronomia.com

ANEXO 1

MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN AL ALUMNADO QUE NO PUEDA ASISTIR AL CENTRO POR MOTIVOS DE SALUD DEBIDAMENTE JUSTIFICADOS O DE AISLAMIENTO PREVENTIVO

Es importante que exista integración entre las actividades que se realizan a distancia y las que han sido presenciales, para que el proceso de enseñanza-aprendizaje resulte favorable. En ese caso y, a falta de la exposición directa de la profesora, los contenidos se pasarán por esquemas que faciliten el estudio de los contenidos del libro de texto. De esta forma se pretende que los alumnos puedan:

- Recuperar información previamente estudiada.
- Implementar lo aprendido en diversas situaciones.

- Asimilar la nueva información.
- Plantear dudas y soluciones en el foro de consultas del grupo y la profesora.
- Comprender trabajando los nuevos aprendizajes a través de actividades y tareas diseñadas en función de los contenidos a trabajar.
- Emitir juicios con base en criterios establecidos.
- La programación se adaptará priorizando **los contenidos mínimos exigibles** en la programación general, teniendo en cuenta que se trata de un curso terminal que tiene como objetivo la titulación.

En este supuesto la profesora actuará como guía y mediadora en el aprendizaje de sus alumnos asesorándoles en todo momento y facilitándoles la adquisición de conocimientos y el logro de competencias del módulo.

El soporte telemático será la plataforma campus aulas virtuales o el 365

ASPECTOS TRANSVERSALES

EDUCACIÓN EN VALORES

En la LOE se establece en el Título Preliminar Capítulo I, dentro de los principios y fines de la educación, en su artículo 1.c que uno de los principios en los que se inspira el sistema educativo español será: “La transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación.” A su vez, en el artículo 2.e se establece como uno de los fines sobre los que se orientará el sistema educativo español la consecución de: “La formación para la paz, el respeto a los derechos humanos, la vida en común, la cohesión social, la cooperación y solidaridad entre los pueblos así como la adquisición de valores que propicien el respeto hacia los seres vivos y el medio ambiente, en particular al valor de los espacios forestales y el desarrollo sostenible.” Fomentar el aprendizaje a lo largo de toda la vida implica, ante todo, proporcionar a los jóvenes una educación completa, que abarque los conocimientos y las competencias básicas que resultan necesarias en la sociedad actual, que les permita desarrollar los valores que sustentan la práctica de la ciudadanía democrática, la vida en común y la cohesión social, que estimule en ellos y ellas el deseo de seguir aprendiendo y la capacidad de aprender por sí mismos. Además, supone ofrecer posibilidades a las personas jóvenes y adultas de combinar el estudio y la formación con la actividad laboral o con otras actividades. También ocupa un lugar relevante, en la relación de principios de la educación, la transmisión de aquellos valores que favorecen la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, que constituyen la base de la vida en común. Entre los fines de la educación se resaltan el pleno desarrollo de la personalidad y de las capacidades afectivas del alumnado, la formación en el respeto de los derechos y

libertades fundamentales y de la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres, el reconocimiento de la diversidad afectivo-sexual, así como la valoración crítica de las desigualdades, que permita superar los comportamientos sexistas. Se asume así en su

integridad el contenido de lo expresado en la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género. Asimismo, se propone el ejercicio de la tolerancia y de la libertad, dentro de los principios democráticos de convivencia y la prevención de conflictos y la resolución pacífica de los mismos. Igualmente se insiste en la importancia de la preparación del alumnado para el ejercicio de la ciudadanía y para la participación en la vida económica, social y cultural, con actitud crítica y responsable.

LA COMPETENCIA SOCIAL Y CIUDADANA

En la filosofía de la empresa moderna, va calando cada vez más, las tesis que sostienen que la empresa es en sí un ente social y que se comportan en cierto grado como un todo único con órganos interrelacionados entre sí. La organización de la empresa, entiende que para que una firma funcione de manera adecuada y adquiera unos niveles de rentabilidad óptimos, debe de desarrollar su actividad en un ambiente socialmente adecuado. Es por ello que al técnico que recale en un puesto de trabajo específico, se le requerirá que sea competente socialmente hablando, y que sea capaz de mostrar destrezas en relación a la inteligencia emocional que le conviertan en un pilar básico y que incentive a sus propios compañeros. Ser socialmente eficiente en una empresa, se ha convertido en los últimos años en uno de los principales puntos diferenciales que promocionan a unos trabajadores en detrimento de otros. Son los trabajadores que muestran una mayor capacidad de relacionarse con sus compañeros, o que están siempre de buena disposición ante situaciones adversas los que son preferidos por los responsables de recursos humanos de las empresas actuales. Las personas introvertidas e individualistas, son en cambio vistas como elementos de rupturas en la cohesión global de la empresa por lo que son menos deseados y ven peligrar así sus puestos de trabajo de manera más constante. Ser buenos ciudadanos es también una competencia que los estudiantes de los ciclos formativos deben de continuar cultivando durante su paso por estos estudios de formación. Y es que para llevar a cabo un trabajo el ser una buena persona, honrada e íntegra, constituye un punto de innegable valor.

ACTIVIDADES INTERDEPARTAMENTALES:

MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO DE LA LECTURA

(CONTRIBUCIÓN AL PROGRAMA LEONAUTAS)

Sin perjuicio de su tratamiento específico en algunas de las materias de la etapa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 42/2015, de 10 de junio, en esta materia se trabajarán distintos elementos transversales de carácter instrumental, uno de los cuales hace hincapié en la adopción de medidas para estimular el hábito de la lectura y mejorar la capacidad de expresarse correctamente en público.

Esta materia exige la configuración y la transmisión de ideas e informaciones. Así pues, el cuidado en la precisión de los términos, en el encadenamiento adecuado de las ideas o en la expresión verbal de las relaciones hará efectiva la contribución de esta materia al desarrollo de la competencia en comunicación lingüística, en particular en lo relativo a la expresión y

comprensión lectoras y de expresarse en público con corrección. El dominio de la terminología específica de los temas tratados permitirá, además, comprender en profundidad lo que cada uno de ellos aporta a los nuevos aprendizajes.

El uso sistemático del debate y la puesta en común sobre distintos aspectos (por ejemplo, costumbres culturales, hábitos, el papel social de los jóvenes etc.), contribuye también al desarrollo de esta competencia, porque exige ejercitarse en la escucha, la exposición y la argumentación. De la misma manera, el hecho de comunicar ideas y opiniones, imprescindibles para lograr los objetivos relacionados (en este caso) con una visión crítica de las distintas situaciones analizadas, ayuda a fomentar el uso tanto del lenguaje verbal como del escrito.

También la valoración crítica de los mensajes explícitos e implícitos en los medios de comunicación (como, por ejemplo, en la prensa, revistas del sector, manuales), puede ser el punto de partida para leer artículos, tanto en los periódicos como en prensa especializadas, que estimulen de camino el hábito por la lectura.

El dominio y progreso de la competencia lingüística se llevará a cabo:

§ Comunicación oral: escuchar y hablar.

§ Comunicación escrita: leer y escribir.

§ Realización de tareas de investigación en las que sea imprescindible leer documentos de distinto tipo y soporte.

§ Lecturas recomendadas para los trabajos prácticos.

§ Plan lector y participación en la lectura en voz alta, leyendo, en todas las sesiones de clase, la parte correspondiente a los contenidos a tratar en esa sesión (del libro de texto o cualquier otro documento usado como recurso), instando al alumno a mejorar aspectos como la velocidad, la entonación, el ritmo, la pronunciación, etc.

§ Lectura comprensiva de textos relacionados con el planteamiento y resolución de problemas.

§ A partir de la lectura del enunciado de las actividades a desarrollar, obtener la idea principal y parafrasear la cuestión que se propone, para poder dar la respuesta adecuada; esto es particularmente importante en lectura de los enunciados de los ejercicios escritos.

§ Uso de distintos soportes y tipologías textuales (textos técnicos, diccionarios, manuales, prensa, internet, etc.).

§ Uso de las TIC, con la plataforma Campus.

La Expresión oral: expresarse correctamente en público.

Con la realización de actividades que permitan al alumno ejercitarse en la expresión en público, tales como:

§ Exposición de temas ante el grupo, con apoyo (en su caso) de imágenes u otras herramientas (PPT, esquemas, guiones, etc.), de las producciones realizadas personalmente o en grupo, sobre alguno de los temas que pueden tratarse en clase.

§ Debate constructivo, respetando y aceptando las opiniones de los demás.

§ Discusiones razonadas sobre cuestiones contenidas en los textos.

§ Comunicar oralmente lo que han leído, parafraseando, reelaborando o interpretando correctamente los contenidos.

§ Interacciones orales en grupo de trabajo.

§ Elaboración de un guión para presentar la forma de llevar a cabo un supuesto práctico.

§ Actividades de trabajo cooperativo para aprender de los otros y con los otros y, sobre todo, para propiciar situaciones de intercambios e interacciones orales.

§ Parafrasear oralmente los resultados de las actividades realizadas, utilizando sus propias palabras.

§ Presentaciones.

§ Explicaciones e informes orales.

§ Entrevistas.

Presentación de materiales, dibujos, fotografías, utensilios, etc., para que el alumno, individualmente o en grupo, describa, narre, explique, razone, justifique y valore el propósito de la información que ofrecen esos materiales

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

La ley orgánica de educación atribuye como finalidad de la Formación Profesional, la preparación del alumno para la actividad en un campo profesional y proporcionarle una formación polivalente que le permita adaptarse a las modificaciones laborales.

Se apuesta por un acercamiento entre el mundo productivo y la escuela, para favorecer la transición al mundo laboral.

No se prevén actividades extraescolares este primer trimestre, no obstante, a lo largo del curso, y en coordinación con los profesores técnicos del grupo, se podrían realizar actividades propuestas por el departamento.

Dos actividades que pueden favorecer este acercamiento; la visita a instalaciones del sector productivo así como visitas a ferias del sector y por último la organización de charlas-demostraciones, impartidas por especialistas del sector productivo.

Estas posibles actividades extraescolares serían:

- Visitas a ferias del sector de hostelería y alimentación.

- Objetivo: Posibilitar al alumno el estudio de la maquinaria del sector de restauración y el acercamiento a las materias primas.

- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

- Visita a una empresa del sector de Hostelería y Turismo

- _ Objetivo: Permitir al alumno el estudio de un sistema de producción y las técnicas de elaboración y transformación que en él se aplican.

- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

- Charlas-demostraciones, a cargo de expertos del sector

- Objetivo: Acercar al alumno a técnicas de elaboración actuales y tendencias de la cocina actual.

- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno

PROCEDIMIENTO SOBRE EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En las reuniones del departamento didáctico se le entregará a la jefatura de departamento un cuestionario, diseñado a tal fin, donde se recojan:

- Contenidos impartidos durante el trimestre.

- Si se ajusta a lo previsto en la programación didáctica.

- Se debe señalar si se ha producido alguna modificación o adaptación curricular con respecto a la programación.

- Se añadirán los acuerdos adoptados en lo referente a posibles medidas correctoras de las deficiencias advertidas.

- Observaciones.



- Se cumplimentará un impreso por cada materia



CENTRO: ***IES LEOPOLDO ALAS CLARIN***

DEPARTAMENTO: ***HOSTELERÍA Y TURISMO***

CURSO ACADÉMICO: ***2022/2023***

CURSO: ***1º FPB***

CÓDIGO: ***3039 FPB1***

CICLO: ***Ciclo Profesional Básico en
Cocina y Restauración***

MÓDULO: ***Preparación y montaje de
materiales para
colectividades y catering***

PROFESORA: ***Mª ELENA MARRAS VIZOSO***



ÍNDICE

1. REFERENCIA LEGISLATIVA	4
2. CARACTERÍSTICAS DEL CICLO PROFESIONAL	5
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO	6
3.1 Cualificaciones profesionales completas	
3.2 Cualificaciones profesionales incompletas.	
3.3. Entorno profesional	
3.4 Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes	
3.5 Prospectiva del sector o de los sectores relacionados con el título	
4. OBJETIVOS GENERALES DEL MODULO PROFESIONAL.	11
5. OBJETIVOS ,CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	12
6. CONTENIDOS ACTITUDINALES COMUNES A TODAS LAS UNIDADES DE TRABAJO	14
7. CONTENIDOS MÍNIMOS O ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE.	16
8. TEMPORALIZACION DE LOS CONTENIDOS	17
9. METODOLOGÍA, ACTIVIDADES, MATERIALES Y RECURSOS	18
9.1 Principios y estrategias metodológicas.	
9.2 Organización del espacio	
9.3 Organización de agrupamientos	
9.3 Material y Uniformidad	
9.4 Actividades de enseñanza y aprendizaje.	
10. EVALUACION	25
10.3 Procedimientos e instrumentos de evaluación	
10.4 Tipos de evaluación:	
10.5 Instrumentos de evaluación:	
10.6 Técnicas de evaluación:	
10.7 Criterios de calificación:	
10.8 Criterios de recuperación	
10.9 Evaluación cuando se produce la imposibilidad de la evaluación continua	



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

10.10	Convocatorias y criterios de promoción:	
10.11	Criterios de promoción y certificación	
10.12	Porcentaje de alumnado que pretende promocionar.	
10.13	Indicadores de logro para evaluar la práctica docente	
11.	MÓDULO DE FCT	33
12.	ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	34
13.	MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO DE LA LECTURA Y LA CAPACIDAD DE EXPRESARSE EN PÚBLICO	37
14.	INDICADORES DE LOGRO PARA EVALUAR LA PRÁCTICA DOCENTE	39
15.	CRITERIOS INDICADORES PARA LA EVOLUCIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO	40
16.	ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	42
17.	BIBLIOGRAFIA Y WEBGRAFÍA	42



1.REFERENCIA LEGISLATIVA

- **La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre**, para la Mejora de la Calidad Educativa, en su 10 apartado tres del artículo único, introduce el apartado 10 en el artículo 3 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y crea los ciclos de Formación Profesional Básica dentro de la Formación Profesional del sistema educativo, como medida para facilitar la permanencia de los alumnos y las alumnas en el sistema educativo y ofrecerles mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional. Estos ciclos incluyen, además, módulos relacionados con 15 los bloques comunes de ciencias aplicadas y comunicación y ciencias sociales que permitirán a los alumnos y las alumnas alcanzar y desarrollar las competencias del aprendizaje permanente a lo largo de la vida para proseguir estudios de enseñanza secundaria postobligatoria.
- **La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12** que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración y, en general, personas con riesgos de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.
- **El Real Decreto 127/2014, de 24 de febrero**, por el que se regulan aspectos específicos de la 20 Formación Profesional Básica de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo
- **Resolución de 18 de junio de 2009**, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la FP del sistema educativo del Principado de Asturias.
- **Instrucciones de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte**, sobre la FPB para el curso 2014-2015 de fecha 29 de junio de 2014.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- **Resolución de 21 de mayo de 2015, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte,** por la que se aprueba el calendario de actuaciones y se concretan otros aspectos del procedimiento de admisión del alumnado, en centros docentes no universitarios públicos y privados concertados del Principado de Asturias, para cursar ciclos formativos de Formación Profesional Básica en el año académico 2015-2016. (03/06/15)
- **Resolución de 26 de junio de 2015, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte,** por la que se regulan determinados aspectos de las enseñanzas de formación profesional básica en el Principado de Asturias

2. CARACTERÍSTICAS DEL CICLO PROFESIONAL.

FAMILIA PROFESIONAL: Hostelería y Turismo

DENOMINACIÓN: Ciclo Profesional Básico en Cocina y Restauración

NIVEL: Formación Profesional Básica

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia, así como en alguna lengua extranjera con responsabilidad e iniciativa personal y observando las normas de seguridad e higiene en el trabajo.

DURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO: 2000 horas.

DURACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL: 120 horas



3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Colaborar en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias. 2
- e) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- f) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- g) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- h) Colaborar en la realización del servicio en cocina teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- i) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- j) Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- k) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- l) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- m) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- n) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- ñ) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- o) Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.
- p) Interpretar fenómenos naturales que acontecen en la vida cotidiana, utilizando los pasos del razonamiento científico y el uso de las tecnologías de la información y comunicación como elemento cotidiano de búsqueda de información.
- q) Realizar las tareas de su responsabilidad tanto individualmente como en equipo, con autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.
- r) Discriminar hábitos e influencias positivas o negativas para la salud humana, teniendo en cuenta el entorno en el que se produce.
- s) Proponer actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando entre las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- t) Adquirir hábitos de responsabilidad y autonomía basados en la práctica de valores, favoreciendo las relaciones interpersonales y profesionales, 3 trabajando en equipo y generando un ambiente favorable de convivencia que permita integrarse en los distintos ámbitos de la sociedad.
- u) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, analizando la interacción entre las sociedades humanas y el medio natural y valorando las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el medio.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- v) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación como una herramienta para profundizar en el aprendizaje valorando las posibilidades que nos ofrece en el aprendizaje permanente.
- w) Valorar las diferentes manifestaciones artísticas y culturales de forma fundamentada utilizándolas como fuente de enriquecimiento personal y social y desarrollando actitudes estéticas y sensibles hacia la diversidad cultural y el patrimonio artístico.
- x) Comunicarse en diferentes situaciones laborales o sociales utilizando recursos lingüísticos con precisión y claridad, teniendo en cuenta el contexto y utilizando formas orales y escritas básicas tanto de la propia lengua como de alguna lengua extranjera.
- y) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno social y productivo utilizando los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales y respetando la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento en la toma de decisiones.
- z) Ejercer de manera activa y responsable los derechos y deberes derivados tanto de su actividad profesional como de su condición de ciudadano.

3.1 CUALIFICACIONES PROFESIONALES COMPLETAS

- a) Operaciones básicas de cocina HOT091_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

- b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

3.2 CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCOMPLETAS

- a) Operaciones básicas de catering HOT325_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):
UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes servicios de catering.
- b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):
UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

3.3. ENTORNO PROFESIONAL

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.

3.4 LAS OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO MÁS RELEVANTES SON LOS SIGUIENTES:

- Ayudante o auxiliar de cocina.– Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.– Auxiliar o ayudante de camarero en sala.– Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.– Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas



3.5 PROSPECTIVA DEL SECTOR O DE LOS SECTORES RELACIONADOS CON EL TÍTULO:

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

a) Las actividades relacionadas con las actividades realizadas en la cocina y el servicio están sometidas a cambios debido a los hábitos de vida de los consumidores.

b) Las implicaciones dimanadas del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, es, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar.

c) Las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o “neorestauración”, así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina “de autor”.

d) La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse.

e) Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina y se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

f) El manejo efectivo de lenguas extranjeras es un aspecto importante que se debe tener en cuenta en la formación de los profesionales dedicados al servicio al cliente.



4. OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO PROFESIONAL

1. Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
2. Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
3. Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.

5. OBJETIVOS (RESULTADOS DE APRENDIZAJE), CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

<p>1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.</p>	<ul style="list-style-type: none">a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.c) Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering. d) Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.e) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.f) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.g) Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.h) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.i) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.
<p>2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.</p>	<ul style="list-style-type: none">a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.c) Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.

- a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.
- b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.
- c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.
- d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.
- e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.
- f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.
- g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.
- h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.
- i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.
- j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.

4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- c) Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental. d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- e) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
- f) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- g) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- h) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

6. CONTENIDOS ACTITUDINALES COMUNES A TODAS LAS UNIDADES DE TRABAJO

Las actitudes como contenido de la enseñanza no constituyen una disciplina separada del resto de los contenidos, sino que son parte integrante de todas las materias de aprendizaje y se realizan de forma global.

La labor pedagógica a llevar a cabo mediante la impartición del Ciclo también está orientada al desarrollo especialmente de las siguientes capacidades y actitudes, valores y normas en el alumno:

1. Actitudes relativas a los procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas:

- Pulcritud personal.
- Optimismo y simpatía.
- Empatía.
- Aprecio de la pluralidad cultural.
- Respeto de las costumbres, creencias, tradiciones e ideologías.
- Comprensión de los intereses, motivaciones, afectos o sentimientos de los demás.
- Dotes de observación para captar rápidamente a los clientes, tipología de clientes, necesidades y expectativas.
- Análisis y enjuiciamiento de las necesidades de los otros.
- Adaptación a las expectativas y necesidades de los clientes.
- Actitud de servicio.
- Conducta pro-social o de autoayuda, resolviendo cualquier situación en el proceso, de forma eficaz y eficiente.
- Facilidad de trato con la gente y saber conectar bien.
- Tacto y “don” de la oportunidad. □ Tolerancia.
- Paciencia.

2. Actitudes relativas a las habilidades de comunicación:

- Flexibilidad y disposición receptiva y crítica ante cualquier idea o planteamiento.
- Respeto por otras opiniones.
- Exposición de las ideas propias de forma correcta y apropiada.
- Interés y gusto por la descripción verbal precisa de situaciones y por la utilización correcta del lenguaje.



3. Actitudes relativas a la realización del propio trabajo:

- Asumir la cultura de la calidad.
- Valorar la calidad del servicio, del producto y de la compañía.
- Valorar la calidad negativa.
- Disposición para trabajar mucho y a horas intempestivas cuando sea necesario.
- Desarrollar y utilizar el sentido común.
- Responsabilidad.
- Capacidad de decisión.
- Confianza en las propias capacidades para resolver problemas.
- Confianza y seguridad en las propias habilidades.
- Dotes de organización.
- Planificación y control del propio trabajo.
- Uso crítico de fuentes de información.
- Discriminación de datos, selección y síntesis de información.



7. CONTENIDOS MÍNIMOS O ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE

Bloque 1. Acopio de materiales para servicios de catering:

Áreas de montaje en establecimientos de catering. Estructura organizativa y funcional, descripción y características.

Material y equipamientos para los servicios de catering. Identificación, clasificación y características. Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.

Preparación de montajes. Descripción, fases y características. Ordenes de servicio: Identificación y descripción. Procesos de aprovisionamiento interno: Descripción, fases y características de las operaciones. Preparación y disposición de las cargas. Zonas de carga, normas y/o protocolos de actuación. Control documental. Identificación y formalización de documentos.

Bloque 2. Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering:

Recepción de equipos y materiales. Descripción, fases y características. Zonas de descarga. Normas y/o protocolos de actuación, descripción y características. Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas. Descripción y caracterización de las diversas operaciones.

Controles documentales y administrativos. Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.

Bloque 3. Limpieza de materiales y equipos:

Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado. Identificación, funciones, mantenimiento de primer nivel y normas de uso.

Productos de limpieza para el lavado de materiales. Tipología, aplicaciones, interpretación de etiquetados, dosificaciones y precauciones de uso.

Operaciones de lavado. Descripción, fases y características. Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones. Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material. Ejecución de las operaciones y evaluación de los resultados. Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.

Bloque 4. Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria:

Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.

Limpieza y desinfección. Descripción y características. Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.

1. Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
2. Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
3. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

4. Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Los contenidos teóricos de este módulo se organizan por unidades de trabajo.

8. TEMPORALIZACION DE LOS CONTENIDOS

La duración será la que se estime necesaria para la consecución de los objetivos del módulo por los alumnos, siendo aproximadamente 120 horas: 4 horas semanales.

Cada unidad se trabajará de una semana a quince días en función de su comprensión y dificultades detectadas.

Cada unidad se trabajará tomando como referencia las fechas abajo indicadas pudiendo variar en función de su comprensión y dificultades detectadas, en todo caso son unidades que se complementan y solapan en los contenidos pues no es recomendable trabajar una y dejarla de lado pues la tarea de la siguiente va enlazada con la anterior por lo que serán trabajadas de forma continuada una tras otra sin poder obviar las anteriores.

Los contenidos teóricos de este módulo se organizan por unidades de trabajo.

En las unidades de trabajo se ha seguido un guión expositivo homogéneo, con las salvedades que imponen la naturaleza específica de los contenidos tratados en cada una de ellas. Dado que los contenidos son globales, se insertan referencias recíprocas entre las diversas unidades. Por tanto, la trayectoria de avance seguida **no debe ser forzosamente lineal**, sino que son posibles itinerarios diversos según las peculiaridades del grupo y su capacidad para adquirir conocimientos.

UNIDAD	SECUENCIA	NOMBRE	SESIONES
1	1ª 2ª 3ª eval.	Acopio de materiales para servicios de catering	40
2	1ª 2ª 3ª eval.	Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering	30
3	1ª 2ª 3ª eval.	Limpieza de materiales y equipos	25
4	1ª 2ª 3ª eval.	Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria	25
TOTAL			120

9. METODOLOGÍA, ACTIVIDADES, MATERIALES Y RECURSOS

La metodología hace referencia al cómo y cuándo enseñar. Se basará en explicaciones introductorias, con un enfoque informativo, para conectar con la práctica que se realizará en el aula-taller en forma de equipos de trabajo.

9.1 Principios y estrategias metodológicas

La metodología didáctica de las enseñanzas de formación profesional integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

El aprendizaje de este módulo debe basarse en el “saber hacer” y sus contenidos organizativos deben definirse atendiendo a los procesos reales de trabajo. Dadas las características del alumnado y teniendo en cuenta que se trata de adquirir los conocimientos y actitudes sólo en un curso académico la metodología didáctica se basará en los siguientes principios metodológicos:

- Partir de las ideas y conocimientos previos del alumnado.
- Presentar los materiales, actividades y documentación de manera que tengan una lógica para el alumnado.
- Enseñanza activa y participativa haciendo intervenir al alumnado lo máximo posible.
- Aprendizajes significativos y motivadores.
- Establecer conflictos cognitivos en los alumnos. El alumnado debe recibir nueva información que le haga entrar en contradicción con los conocimientos o ideas previas que poseen generando conflictos cognitivos. De este modo irán sustituyendo progresivamente sus aprendizajes previos erróneos por los correctos (autoevaluación y coevaluación).
- Enseñar al alumnado a aprender a aprender, desarrollando su autonomía. Para ello es necesario que los alumnos realicen aprendizajes significativos por sí solos de modo que aprendan a aprender.
- Construir aprendizajes funcionales: relación entre enseñanzas específicas y mundo laboral.
- Socialización y trabajo en equipo.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Motivación. Para que el aprendizaje sea significativo es necesaria una adecuada motivación del alumno mediante actividades que deben ser atractivas, estimulantes y que despierten su curiosidad.
- La metodología aplicada debe dar cabida y atender a los distintos ritmos de aprendizaje, partiendo de la situación inicial del alumnado y de sus necesidades educativas.
- La actividad docente debe tener un enfoque globalizador, en torno a determinados logros. Estos han de integrar el conocimiento definido en los diferentes módulos profesionales, así como las competencias personales y sociales que se deben adquirir, poniéndolas en relación con las competencias profesionales del perfil profesional del título correspondiente.
- La organización de las enseñanzas de estos ciclos formativos será flexible para adaptarse a las diferentes situaciones de enseñanza y aprendizaje que pudieran presentarse en el grupo, respetando los elementos curriculares y la distribución horaria establecida para cada uno de los módulos profesionales del ciclo formativo.

9.2 Organización del espacio

Las clases se impartirán en un aula teórica combinada con el aula práctica de bar-cafetería y sala, para poder simular situaciones laborales lo más reales posibles y que el alumnado puedan fomentar su valía y autoestima.



9.3 Organización de agrupamientos

En el aula polivalente, el alumnado se agrupará individualmente o en grupos según las fases y tipos de tareas. Sin embargo, en el aula taller de hostelería se desarrollará la formación en equipo de trabajo rotando las funciones para que todos los alumnos realicen y dominen los procedimientos de trabajo. Estos grupos de trabajo se constituirán al principio de curso en las primeras sesiones con ello se pretende que el alumnado vaya aprendiendo a cooperar con los compañeros y optimizar su trabajo en equipo. Esto es de gran importancia, no sólo para fomentar hábitos de convivencia y una escuela inclusiva, sino como parte de la cualificación profesional ya que la hostelería se caracteriza por trabajo en grupos de personas en los que todo depende de la correcta actuación de los compañeros.

9.3 Material y Uniformidad

Es de obligado cumplimiento el venir uniformado en todos los módulos prácticos. El uniforme durante este curso académico consistirá en lo siguiente:

- Peto negro.
- Pantalón negro .
- Corbata azul
- Camisa blanca .
- Zapatos negros.

Tanto el pantalón como el mandil se podrán reutilizar para los módulos de 2º de FPB.

El primer día de clases, se informará al alumnado de la obligatoriedad de la uniformidad.



Además para el desarrollo de las clases, es necesario el siguiente material:

- Libreta
- Bolígrafo
- Abridor

9.4 Actividades de enseñanza y aprendizaje

Las actividades representan uno de los principales recursos para el aprendizaje. Ayudan al alumnado a conseguir los conocimientos y a adquirir los objetivos programados. Serán actividades tanto individuales como en grupo. Entre los tipos de actividades que se desarrollarán durante el curso, destacan:

Actividades introductorias o de motivación: Con ellas se pretende que el alumnado se encuentre motivado lo que facilitará el aprendizaje significativo. Se llevarán a cabo mediante exposición de curiosidades relacionadas con la unidad de trabajo, visualización de videos, comentario de una noticia de prensa, etc.

Actividades diagnósticas o de revisión de conocimientos previos: su función es la conexión de conocimientos previos con nuevos conocimientos para ello se debe indagar en los citados conocimientos previos. Así mismo, se procurará detectar los conocimientos previos erróneos para poder fomentar un adecuado aprendizaje mediante el establecimiento de conflictos cognitivos. Las actividades son torbellino de ideas, test de ideas previas, diálogos, preguntas, expresiones libres etc.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Actividades de desarrollo: Pretenden conseguir mediante los contenidos propuestos los objetivos indicados en resultados de aprendizaje. Estas actividades son decisivas y presenta la mayor temporalización. Se diferencian los siguientes tipos:

Actividades del aula polivalente. Tratan de introducir al alumnado en el aparato conceptual del tema que representa en cuestión. Se combinan estrategias de exposición y de descubrimiento o indagación e investigación. Las actividades son intervenciones orales, composiciones escritas, puestas en común, utilización recursos audiovisuales e informáticos.

Actividades del aula de aplicaciones de hostelería. Consisten en la realización de servicios de cafetería, la recepción y almacenamiento de materias primas y la elaboración de diferentes ofertas gastronómicas. Estas realizaciones serán rotativas para que todo el alumnado pueda desarrollar las distintas tareas. Son las de mayor importancia ya que el aprendizaje del módulo se fundamenta en la práctica.

Servicio de cafetería

A lo largo del curso escolar el alumnado realizará prácticas de cafetería , pudiendo ofrecer a sus compañeros un servicio de prácticas reales en dicho aula.

Actividades de acabado: Su función es la recapitulación de lo aprendido. Se proponen elaboración de mapas conceptuales, elaboración de síntesis y esquemas que potencien la creatividad propia. Esto permite indagar al finalizar una unidad de trabajo si existen aprendizajes erróneos o poco claros.

Elaboración de resúmenes.

-Ejemplo. Elabora un resumen de los tipos de servicio.

-Elaboración de mapas conceptuales.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

-Ejemplo. Realiza un mapa conceptual de las técnicas de venta.

Actividades de refuerzo y ampliación: Destinadas a la atención a la diversidad de ritmos de aprendizaje, capacidades, intereses, etc. podrá ser tanto a nivel de conceptos como de prácticas en el aula taller.

Las actividades de refuerzo: Se basarán en repasos y elaboraciones de resúmenes por el alumno. Ejemplo: Elabora un resumen de “Comunicación con el cliente” en soporte informático: Word.

Las actividades de ampliación: Versarán en investigación de curiosidades y ampliación de los contenidos en libros de gastronomía así como búsqueda de noticias de actualidad referentes a la restauración en recursos TIC y periódicos.

Actividades TIC: Se basan en la utilización de medios de las nuevas tecnologías de la información y comunicación para la formación del alumnado en estas nuevas tecnologías. Fundamentalmente se desarrollarán mediante actividades de ampliación o actividades voluntarias para casa. Se pedirán trabajos de investigación en Google o páginas concretas de internet, utilización de Word para la presentación de trabajos y la utilización de Excel para la elaboración de pedidos o gestión de inventarios de pequeño orden.

El curso anterior nos mostró la importancia de una nueva herramienta didáctica: el correo 365, el cual ha de convertirse en un elemento de uso cotidiano no solo por su versatilidad y capacidad, sino también porque, si la actual situación cambia y nos vemos obligados a permanecer en casa, es la herramienta más potente y efectiva para interactuar con el alumnado en la distancia impuesta. Es por lo que pretendemos, desde el principio, otorgarle el protagonismo que se merece y que el alumno se familiarice con la mayor parte de los componentes de dicho paquete.



10. EVALUACION

10.1- Procedimientos e instrumentos de evaluación

- La evaluación del alumnado de los ciclos de formación profesional básica tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realizará por módulos profesionales.
- La evaluación estará adaptada a las necesidades y evolución de los alumnos y las alumnas, especialmente para las personas en situación de discapacidad, para las que se incluirán medidas de accesibilidad que garanticen una participación no discriminatoria en las pruebas de evaluación en forma de adaptaciones curriculares no significativas que prioricen la adquisición de objetivos.
- La evaluación será continua, es decir, se tratará de llevar un seguimiento lo más intenso posible del proceso de aprendizaje seguido por cada alumno/a. De esta manera, será factible proponer, en el momento más adecuado, las actividades de refuerzo necesarias en cada caso para poder resolver los problemas detectados en el aprendizaje individual. La evaluación continua también permitirá al profesor detectar y modificar enfoques (objetivos, métodos, formas de enseñar y motivar) que no resulten acertados en el ejercicio de su práctica docente, reajustando en lo necesario la programación. A tal efecto se han marcado realizar una prueba escrita y/o práctica al final de cada unidad didáctica, para detectar los problemas cuando se producen y poder darles una respuesta inmediata.

10.2 Tipos de evaluación:

- Evaluación continua: A lo largo del proceso de aprendizaje.
- Evaluación trimestral, final y sumativa: Al final de cada bloque temático.
- Evaluaciones ordinaria y extraordinaria: en Junio y tendrá como referente los criterios mínimos de evaluación recogidos en esta programación.



10.3 Instrumentos de evaluación:

Para evaluación de los aprendizajes se tendrán en cuenta:

- Los resultados obtenidos en pruebas escritas y orales.
- Las pruebas prácticas o procedimentales en simulación a situaciones reales de trabajo.
- La actitud en clase (hacia los compañeros, profesores y material)
- La realización y presentación de determinados trabajos, la exposición, explicación y defensa de trabajos.
- La iniciativa propia, la participación, el interés, el esfuerzo.
- La asistencia y la puntualidad.
- El cumplimiento de las normas establecidas en el centro educativo.
- La madurez personal orientada hacia el empleo.

10.4 Técnicas de evaluación:

- Observación participación en clase.
- Observación de la actitud del alumno.
 - Observación de trabajos para casa: Presentación de trabajos, cumplimiento de los plazos de entrega. De modo que los alumnos aprendan a ser formales en sus entregas tal como se lo exige su profesión para presupuestos u otros documentos con los clientes.
 - Observación de desarrollo de actividades prácticas en el aula.
 - Observación de la realización de actividades de servicio de restaurante, bar y cafetería.
- ❖ Corrección de tareas.
- ❖ Cuestionarios.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- ❖ Pruebas orales.
- ❖ Pruebas escritas.
- ❖ Autoevaluación.
- ❖ Valoración de la expresión oral y escrita.
- ❖ Valoración de participación en actividades extraescolares.

En aquellos casos en que un alumno/a no pueda asistir a clase por motivos de salud o aislamiento preventivo, se establecerá un sistema formativo completamente telemático durante su periodo de ausencia, de manera que pueda continuar las actividades formativas en un modelo no presencial. Las herramientas digitales a utilizar para el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje en formato on-line, son los anteriormente especificadas para el modelo.

Por otro lado, cuando se tenga conocimiento de la ausencia de un alumno/a por enfermedad de larga duración, el tutor/a lo dará a conocer al equipo educativo y se elaborará, para cada módulo, un programa de recuperación con seguimiento por parte del profesor (con contenidos, actividades a desarrollar durante su ausencia y fecha de entrega, así como fecha y hora de realización de los exámenes on-line).

10.5 Criterios de calificación:

Las distintas actividades evaluadas deben ser unificadas al finalizar cada trimestre o curso en una sola nota que represente el grado de consecución por el alumno de los objetivos propuestos tal como establece y las competencias alcanzadas.

- Las notas emitidas en las evaluaciones vendrán expresadas en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales.
- Para la evaluación positiva de cada evaluación el alumno/a debe obligatoriamente:
 - Superar las pruebas de contenido teórico-práctico realizadas por unidad con una nota igual o superior a 5, o superar las pruebas trimestrales con una nota igual o superior a 5.
 - Superar con nota igual o superior a 5 cada una de las actividades de enseñanza aprendizaje y trabajos complementarios en cada trimestre.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Valoración positiva de la asunción de valores derivados del cumplimiento de las normas establecidas y del cumplimiento de los valores éticos y sociales.

La expresión en forma de porcentajes será el siguiente:

- Exámenes prácticos y trabajos en el aula : 40%. De la calificación
- Exámenes de conceptos orales o escritos: 30 %. De la calificación
- Profesionalidad (reflejada en la asistencia, puntualidad, respeto a los compañeros, al material, a las normas de higiene y cumplir con los protocolos de prevención de riesgos laborales y respeto al medio ambiente): 30 % de la calificación.

CRITERIOS CALIFICACION	Porcentaje
Exámenes teóricos	30%
Exámenes prácticos y trabajos de aula	40%
PROFESIONALIDAD(se verá reflejada en la asistencia, puntualidad, respeto a los compañeros, al material, a las normas de higiene y cumplir con los protocolos de prevención de riesgos laborales y respeto al medio ambiente.)	30%



10.6 Criterios de recuperación

La evaluación podrá resultar negativa respecto a los resultados de aprendizaje previstos. Es por ello que se articularán distintos mecanismos de recuperación respecto al tipo de contenidos con evaluación negativa. Estos criterios serán igualmente aplicables para aquellos alumnos que deseen mejorar sus calificaciones. Las medidas de actuación serán:

- Contenidos teóricos. Se realizarán pruebas de recuperación escritas y orales y presentación de trabajos de comprensión de los contenidos que presenten mayor dificultad o no superados.
- Contenidos prácticos y de asunción de normas de comportamiento: La evaluación es continua por lo que el alumno deberá realizar las actividades de servicio adecuadamente a lo largo del curso para obtener evaluación positiva y por tanto recuperar evaluaciones negativas precedentes.

10.7 Evaluación cuando se produce la imposibilidad de la evaluación continua

Consecuencias de alcanzar el nº de faltas de asistencia permitidas

- Al tratarse de una evaluación sumativa y continua es indispensable la asistencia a clase, permitiéndose un máximo de faltas injustificadas del **20%** de la duración total de cada módulo.
- Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida en el cuadro anterior, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta
- Éste módulo tiene una carga lectiva de **120 h anuales** , con **24h** se alcanza el 20% , con pérdida de evaluación continua.
- Al alumnado que no se le pueda aplicar la evaluación continua sólo tendrá opción a un único examen final, basado en contenidos mínimos, y a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que establezca la programación didáctica para las unidades o bloques de unidades de trabajo.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.
- En cuanto a la asistencia a las actividades complementarias programadas serán de total aplicación las normas precedentes, además de las que el profesorado responsable considere oportunas.
- Atendiendo a plausibles causas derivadas de enfermedad o de aislamiento preventivo, cuando el alumno/ no pueda asistir a clase se establecerá un sistema formativo completamente telemático durante su periodo de ausencia, de manera que pueda continuar las actividades formativas en un modelo no presencial y en un entorno de naturaleza telemático.
- Para este fin se emplearán diversas herramientas de naturaleza digital, privilegiando sobre todo ellas el correo oficial 365 y todas las aplicaciones que lo componen. En estas circunstancias, se continuará avanzando materia. Aunque siempre que sea posible se impondrá la formación presencial a la telemática debido a la naturaleza eminentemente práctica del módulo.
- Por otro lado, cuando se tenga conocimiento de la ausencia de un alumno/a por enfermedad de larga duración, el tutor, dará a conocer al equipo educativo la situación y se elaborará, para cada módulo, un programa de recuperación con seguimiento por parte del profesor (con contenidos, actividades, y, llegado el caso, exámenes on-line).



10.8 Convocatorias y criterios de promoción:

Convocatorias ordinarias y extraordinarias

- Los alumnos y las alumnas tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias.
- Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.
- Los alumnos con n.e.e. asociados a discapacidad podrán cursar las actividades programadas para un mismo módulo profesional **un máximo de cuatro veces y a presentarse a la evaluación y calificación un máximo de seis veces.**

10.9 Criterios de promoción y certificación

- El alumno o la alumna podrá promocionar a segundo curso cuando los módulos profesionales asociados a unidades de competencia pendientes no superen el 20% del horario semanal; no obstante, deberá matricularse de los módulos profesionales pendientes de primer curso. El departamento didáctico y el profesor de la materia deberán organizar las consiguientes actividades de recuperación y evaluación de los módulos profesionales pendientes.
- El módulo de formación en centro de trabajo, con independencia del momento en que se realice, se evaluará una vez alcanzada la evaluación positiva en los módulos profesionales asociados a las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el periodo de formación en centros de trabajo correspondiente.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- En el caso de que los módulos se organicen en unidades formativas de acuerdo con el artículo 9.4 del presente real decreto, dichas unidades podrán ser certificables, siendo válida la certificación en el ámbito de la Administración educativa correspondiente. La superación de todas las unidades formativas que constituyen el módulo profesional dará derecho a la certificación del mismo, con validez en todo el territorio nacional.
- El módulo de FCT integra las calificaciones de la unidad formativa “Prevención de riesgos laborales

10.10 Porcentaje de alumnado que pretende promocionar.

Partiendo de la realidad que nos encontramos este año en el aula, se prevé que un 60% del alumnado promocione.

10.11 Indicadores de logro para evaluar la práctica docente

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:

- **Evaluación de las programaciones didácticas:**

Mensualmente se cumplimentará un documento para el seguimiento de la programación didáctica que comprenderá:

- Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos de cada módulo.
- Idoneidad de los métodos empleados.
- Idoneidad de los materiales didácticos y de las actividades propuestas.
- Adecuación de los criterios de evaluación.

Este seguimiento se realizará a la terminación de cada unidad didáctica o de cada bloque de unidades didácticas. Posteriormente se trasladará a la hoja de seguimiento mensual coordinada por la jefatura de departamento, donde, siguiendo los diferentes apartados, se especificarán las posibles dificultades encontradas y las eventuales variaciones o adaptaciones propuestas, así como, cuantas observaciones se consideraran oportunas.

Al final de cada curso escolar, la jefatura de departamento, con estos informes y a la vista de las diferentes actas de las reuniones de departamento, elaborará una memoria final que recogerá:

- las programaciones didácticas y su aplicación en el aula.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- El proceso de enseñanza y la práctica docente
- El funcionamiento interno del departamento durante el curso.
- **Evaluación de la Concreción Curricular:**

En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.
- Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación, normas y del Reglamento de Régimen Interno.

11. MÓDULO DE FCT

El módulo profesional de formación en centro de trabajo responderá a lo establecido con carácter general para el conjunto de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo.

Las Administraciones educativas, de forma excepcional, podrán ofrecer la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo establecida en estos ciclos formativos en centros educativos o en instituciones públicas.

Asimismo, también de forma excepcional, las Administraciones educativas podrán disponer medidas de prelación para los alumnos y las alumnas con discapacidad en la selección de las empresas que participan en la impartición del módulo de formación en centros de trabajo, a fin de garantizar sus derechos en relación con lo dispuesto en la normativa vigente en materia de accesibilidad universal y diseño para todos.

La duración de este módulo profesional representará, con carácter general, un mínimo del 12% de la duración total del ciclo formativo.



ACCESO A FCT

1. La incorporación del alumno o de la alumna al módulo profesional de Formación en centros de trabajo, tendrá lugar siempre que haya alcanzado un determinado nivel de competencias profesionales y podrá producirse:

a) Cuando el alumno o la alumna hayan alcanzado la evaluación positiva en todos los módulos profesionales y de los módulos asociados a bloques comunes.

b) Cuando se tengan aprobados todos los módulos asociados a unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones profesionales y, al menos, uno de los módulos asociados a bloques comunes.

c) Será necesario que con anterioridad al inicio del módulo de formación en centros de trabajo, los alumnos y las alumnas hayan adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional de cada título profesional básico, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

12. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad en la FP se ajustará a los principios establecidos en los Artículos 3, 41, 51, 54 y disposición adicional segunda del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, así como, las novedades de Aplicación Inmediata de la LOMCE establecidas en el calendario de su desarrollo.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Según se establece en el artículo 3 del RD 1147/2011 las enseñanzas de formación profesional prestarán una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad.

Son alumnos que requieren atención educativa diferente a la ordinaria debido a las necesidades educativas especiales, dificultad en el aprendizaje, incorporación tardía al sistema educativo o por condiciones personales. Los principios de escolarización de este alumnado atenderán principios de normalización e inclusión, asegurará su no discriminación, la igualdad efectiva en el acceso y medidas de flexibilización de las distintas etapas educativas.

Las causas que pueden provocar que el alumnado en cualquier momento de su escolarización necesite una atención específica de apoyo educativo son:

- Discapacidad física, psíquica, sensorial o por manifestar trastornos graves de conducta.
- Estar en situaciones desfavorecidas de tipo socioeconómico, cultural, étnico, lingüístico o de salud.
- El presentar un desajuste curricular significativo entre su competencia en el desarrollo de las capacidades y las exigencias del currículo del curso en el que está escolarizado.

Los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de las que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidad y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En todo caso, la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje, y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos.



12.1 MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La diversidad del alumnado en aptitudes, motivación, intereses, conocimientos previos, etc., va a requerir que la respuesta educativa sea diferente para cada alumno en cada grupo y en cada momento educativo. Para llevar a cabo ésta se seguirá las siguientes directrices:

MEDIDAS ORDINARIAS:

Entendemos por ordinarias aquellas medidas que, o bien, se llevan a cabo con todo el alumnado, o bien, no suponen modificaciones significativas de los diferentes aspectos del currículo y de la organización del centro. De este modo consideraremos las siguientes:

- Adaptaciones de la metodología, cambios en la temporalización de los contenidos, en los procedimientos de evaluación y en los criterios de calificación, que permitan no sólo atender la diversidad dentro del aula sino también prevenir posibles dificultades de aprendizaje.
- En los casos en los que sea necesario se ha de incluir también un plan de actividades de recuperación y/o refuerzo
- En el caso de alumnos con necesidades educativas especiales, que presenten dictamen profesional anterior, los profesores deberán realizar las adaptaciones curriculares no significativas pertinentes, con el asesoramiento y el apoyo del departamento de orientación, con el fin de que dichos alumnos puedan progresar en el logro de sus objetivos educativos.
- Para aquellos alumnos con déficits motores o sensoriales se prevé adaptaciones curriculares de acceso que posibiliten la consecución de los objetivos del módulo
- La evaluación del alumno con n.e.e. en aquellos módulos que han sido objeto de adaptación curricular no significativa, se efectuará tomando como referencia los criterios fijados para ellos en las adaptaciones correspondientes, que en todo caso han de asegurar un nivel suficiente de consecución de las competencias correspondientes.



MEDIDAS EXTRAORDINARIAS

- En caso de alumnos con Necesidades Educativas Especiales (N.E.E.), los profesores deberán realizar las adaptaciones curriculares pertinentes, con el asesoramiento y el apoyo del departamento de orientación, con el fin de que dichos alumnos puedan progresar en el logro de sus objetivos.
- En el marco de atención a la diversidad se prevén adaptaciones en todo o alguno de los elementos del currículo, incluida la evaluación, de acuerdo a la naturaleza de las necesidades del alumno.
- En el caso de los alumnos con N.E.E. no podrá llevarse a cabo adaptaciones curriculares significativas que afecten a elementos prescriptivos del currículo. Para aquellos alumnos con déficit motor o sensorial se prevé adaptaciones curriculares de acceso que posibiliten la consecución de los objetivos del ciclo.
- La evaluación del alumnado con N.E.E. en caso de que el módulo haya sido objeto de adaptación curricular significativa, se efectuará tomando como referencia los criterios fijados para ellos en las adaptaciones correspondientes, que en todo caso han de asegurar un nivel suficiente de consecución de las capacidades correspondientes.
- Pero estas adaptaciones curriculares significativas llevarían consigo que el alumno no podría titular al variar los elementos prescriptivos del currículo.

13. MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO DE LA LECTURA Y LA CAPACIDAD DE EXPRESARSE CORRECTAMENTE EN PÚBLICO

Sin perjuicio de su tratamiento específico en algunas de las materias de la etapa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 42/2015, de 10 de junio, en esta materia se trabajarán distintos elementos transversales de carácter instrumental, uno de los cuales hace hincapié en la adopción de medidas para estimular el hábito de la lectura y mejorar la capacidad de expresarse correctamente en público.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Esta asignatura exige la configuración y la transmisión de ideas e informaciones. Así pues, el cuidado en la precisión de los términos, en el encadenamiento adecuado de las ideas o en la expresión verbal de las relaciones hará efectiva la contribución de esta materia al desarrollo de la competencia en comunicación lingüística, en particular en lo relativo a la expresión y comprensión lectoras y de expresarse en público con corrección. El dominio de la terminología específica de los temas tratados permitirá, además, comprender en profundidad lo que cada uno de ellos aporta a los nuevos aprendizajes.

El uso sistemático del debate y la puesta en común sobre distintos aspectos (por ejemplo, costumbres culturales, hábitos, el papel social de los jóvenes etc.), contribuye también al desarrollo de esta competencia, porque exige ejercitarse en la escucha, la exposición y la argumentación. De la misma manera, el hecho de comunicar ideas y opiniones, imprescindibles para lograr los objetivos relacionados (en este caso) con una visión crítica de las distintas situaciones analizadas, ayuda a fomentar el uso tanto del lenguaje verbal como del escrito.

También la valoración crítica de los mensajes explícitos e implícitos en los medios de comunicación (como, por ejemplo, en la prensa, revistas del sector, manuales), puede ser el punto de partida para leer artículos, tanto en los periódicos como en prensa especializadas, que estimulen de camino el hábito por la lectura.

El dominio y progreso de la competencia lingüística se llevará a cabo:

- Comunicación oral: escuchar y hablar.
- Comunicación escrita: leer y escribir).
- Realización de tareas de investigación en las que sea imprescindible leer documentos de distinto tipo y soporte.
- Lecturas recomendadas para los trabajos prácticos.
- Plan lector y participación en la lectura en voz alta, leyendo, en todas las sesiones de clase, la parte correspondiente a los contenidos a tratar en esa sesión (del libro de texto o cualquier otro documento usado como recurso), instando al alumno a mejorar aspectos como la velocidad, la entonación, el ritmo, la pronunciación, etc.
- Lectura comprensiva de textos relacionados con el planteamiento y resolución de problemas.
- A partir de la lectura del enunciado de las actividades a desarrollar, obtener la idea principal y parafrasear la cuestión que se propone, para poder dar la respuesta adecuada; esto es particularmente importante en lectura de los enunciados de los ejercicios escritos.
- Uso de distintos soportes y tipologías textuales (textos técnicos, diccionarios, manuales, prensa, internet, etc.).
- Uso de las TIC, con la plataforma Campus.

La Expresión oral: expresarse correctamente en público.

Con la realización de actividades que permitan al alumno ejercitarse en la expresión en público, tales como:

- Exposición de temas ante el grupo, con apoyo (en su caso) de imágenes u otras herramientas (PPT, esquemas, guiones, etc.), de las producciones realizadas personalmente o en grupo, sobre alguno de los temas que pueden tratarse en clase.
- Debate constructivo, respetando y aceptando las opiniones de los demás.
- Discusiones razonadas sobre cuestiones contenidas en los textos.
- Comunicar oralmente lo que han leído, parafraseando, reelaborando o interpretando correctamente los contenidos.
- Interacciones orales en grupo de trabajo.
- Elaboración de un guión para presentar la forma de llevar a cabo un supuesto práctico.
- Actividades de trabajo cooperativo para aprender de los otros y con los otros y, sobre todo, para propiciar situaciones de intercambios e interacciones orales.
- Parafrasear oralmente los resultados de las actividades realizadas, utilizando sus propias palabras.
- Presentaciones.
- Explicaciones e informes orales.
- Entrevistas.
- Presentación de materiales, dibujos, fotografías, utensilios, etc., para que el alumno, individualmente o en grupo, describa, narre, explique, razone, justifique y valore el propósito de la información que ofrecen esos materiales.

14. INDICADORES DE LOGRO PARA EVALUAR LA PRÁCTICA DOCENTE

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:

- **Evaluación de las programaciones didácticas:**

Mensualmente se cumplimentará un documento para el seguimiento de la programación didáctica que comprenderá:

- Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos de cada módulo.
- Idoneidad de los métodos empleados.
- Idoneidad de los materiales didácticos y de las actividades propuestas.
- Adecuación de los criterios de evaluación.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Este seguimiento se realizará a la terminación de cada unidad didáctica o de cada bloque de unidades didácticas. Posteriormente se trasladará a la hoja de seguimiento mensual coordinada por la jefatura de departamento, donde, siguiendo los diferentes apartados, se especificarán las posibles dificultades encontradas y las eventuales variaciones o adaptaciones propuestas, así como, cuantas observaciones se consideraran oportunas.

Al final de cada curso escolar, la jefatura de departamento, con estos informes y a la vista de las diferentes actas de las reuniones de departamento, elaborará una memoria final que recogerá:

- las programaciones didácticas y su aplicación en el aula.
- El proceso de enseñanza y la práctica docente
- El funcionamiento interno del departamento durante el curso.

- **Evaluación de la Concreción Curricular:**

En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.
- Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación, normas y del Reglamento de Régimen Interno.

15. CRITERIOS INDICADORES PARA LA EVOLUCIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

En cuanto al control del grado de consecución del proceso de enseñanza aprendizaje con el alumnado se evaluará:

➤ **Transferencia de lo aprendido:**

- Muestra niveles de desarrollo en habilidades cognitivas, de comunicación y de interacción social.
- Muestra habilidad para escuchar en diferentes escenarios y situaciones.
- Muestra motivación y compromiso personal con la transferencia de lo aprendido, y hacerlo de manera creativa.
- Muestra que tiene habilidad para aplicar lo aprendido en un contexto a nuevos contextos.
- Muestra soltura y destreza en la consecución de los supuestos prácticos.
- Muestra que posee un saber hacer reflexivo al enfrentar nuevas situaciones de manera cada vez más autónoma.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Muestra capacidad de previsión en la forma en que organiza las habilidades y cómo aplica en determinadas situaciones el resto de competencias que posee.
- Comunica con facilidad los resultados de su proceso

➤ **Aprendizaje en equipo**

- Establece relaciones positivas con los otros componentes del equipo de trabajo.
- Muestra disposición a trabajar junto a otras personas para la consecución de un bien común, que se convierte en el hilo conductor hacia determinadas metas.
- Busca el entendimiento entre varios individuos para el desarrollo de una actividad.
- Muestra disposición a hacer partícipe a otras personas de actividades que ya están en curso.
- Garantiza la interdependencia entre los componentes del grupo para el logro de una sinergia positiva.
- Reconoce el valor de la experiencia ajena.
- Favorece el diálogo.
- Muestra deseos de transferir lo que se aprende en grupo al aprendizaje individual.
- Muestra que interioriza modos de resolver problemas aprendiendo de los demás.

➤ **Desarrollo de la autonomía personal**

- Capacidad de juzgarse a sí mismo como elemento activo capaz de organizar y planificar el curso de su vida.
- Tomar decisiones autónomas y responsables ante los conflictos vitales, mostrando autodeterminación.
- Trabaja de forma independiente, demostrando capacidad para juzgar y analizar.
- Muestra niveles de desarrollo en su autonomía cognitiva y en su autonomía afectiva.
- Eleva niveles de autonomía social a partir de ejercitarse en la comprensión de la realidad
- Eleva los niveles de saber aprender y saber reflexionar, autocontrolando sus procesos de aprendizaje en función de ir logrando madurez intelectual y personal.

Dadas las características de esta materia y lo novedoso que presenta en esta etapa educativa, se prevé un alto porcentaje de resultados positivos situándolos en torno al 90% del total de los integrantes del grupo, dejando el 10% restante a otras incidencias,



16. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Como actividad complementaria se realizarán simulacros de servicios internos , con los compañeros de 2º de FPB de Cocina y Restauración, con 1ºy 2º de CFGM Cocina y Gastronomía y con los grupos de 2º Eso y 2º Eso PMAR en la asignatura “Protocolo social para jóvenes”. También se realizará simulacros de desarrollo de servicio con los alumnos de 1º Bach “ Protocolo social, orientación e inserción laboral. El desarrollo de estas actividades se realizarán en el último trimestre.

En principio no está programada ninguna actividad extraescolar a lo largo del curso académico.

17. BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA.

a. Bibliografía básica

Entre una larga lista bibliográfica de uso de la profesora, se ha seleccionado la siguiente como básica para la elaboración de los temas a tratar a lo largo del curso:

- “Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering” Autor: José González Martínez. Editorial : Paraninfo
- Recepción y lavado de servicios de catering. Editorial ICE.
- Aprovisionamiento y montaje para catering. Editorial ICE.
- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. Editorial ICE.
- *Fundamentos de la teoría y práctica del catering.*
Autores: Eunice Taylor y Jerry Taylor. Editorial: Acribia.
- *Teoría del catering.*
Autores: Ronald Kinton, Victor Ceserani, David Foskett. Editorial: Acribia.
- *Restauración colectiva APPCC .*
Editorial. MASSON.
- *Manual de higiene y seguridad alimentaria.*
Autores: Carlos Felipe Tablado y Jesús Felipe Gallego. Editorial: Paraninfo.
- *Seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos.*
Autor: José Luis Armendariz Sanz. Editorial: Síntesis.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.*
Autor: Angel García Bermejo. Editorial: McGraw Hill.
- *Procesos de servicio en restauración.*
Autor: José Manuel Sánchez Feito. Editorial: Síntesis.
- *Técnicas de servicio y atención al cliente.*
Autores: Francisco García Ortiz, Pedro Pablo García Ortiz. Editorial: Paraninfo.
- *Servicio de cafetería y bar.*
Autores: Jordi Bachs, Roser Vives. Editorial: Síntesis.

b. Bibliografía complementaria

- *“Gestión de producción de alojamientos y restauración”.*
Autor: J. Cerra. Editorial: Síntesis.
- *Cocina profesional.*
Autor: José M. Centeno. Editorial: Paraninfo.
- *Larousse de la Dietética y la Nutrición.*
Editorial: Spes editorial.
- *Alimentación y dietoterapia.*
Autora: Pilar Cervera, J. Clapes. Editorial:
McGrawHill - *Cocina.*
Autor: Vicente Regidor. Editorial: McGrawHill.



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2022-2023

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Título Profesional Básico en Cocina y Restauración

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL:

- *Formación en centros de trabajo.*

De la parte correspondiente a 1º de FPB

- *Estancia Formativa en Empresa 1 (EFE1)*

Duración del módulo: 120 horas

Código: 3041

1º Curso del Ciclo Profesional Básico en Cocina y Restauración

PROFESORA: M^a ELENA MARRAS VIZOSO



Índice	páginas
1.-Introducción	3
2.-Marco legal.....	3
3.-Identificación del título.....	4.
4.-Competencia general del título	4
5.-Competencias del título.....	4
6.-Objetivos generales del título	6
7.-El módulo de FCT... ..	8
7.1.-Contribución del módulo para alcanzar los objetivos generales y las competencias del título	9
8.- Estancia Formativa en Empresa 1 (EFE 1)... ..	9
9.- Objetivos o capacidades terminales, contenidos o realizaciones y criterios de evaluación	9
9.1.- Objetivos.....	9
9.2.-Contenidos	10
9.3.- Criterios de evaluación	10
10.- Evaluación de EFE 1.....	12
10.1.- Instrumentos de evaluación y seguimiento	12
11.- Evaluación del módulo de FCT.....	13



1.-Introducción:

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias y objetivos generales propios de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo

El módulo de Formación en Centros de Trabajo, incluye:

- Estancia Formativa en Empresa 1
- Unidad Formativa en materia de prevención de riesgos laborales.
- Estancia Formativa en Empresa 2.

La parte que se trata en esta programación es la Estancia Formativa en Empresa 1, ya que las otras dos se realizan en primer curso.

2.-Marco Legal:

- Resolución de 18 de junio de 2009, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación Profesional en el Principado de Asturias
- RD 1147/2011 de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- RD 127/2014, del 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.
- Resolución de 26 de junio de 2015, por la que se regulan determinados aspectos de la Formación Profesional Básica en el Principado de Asturias.
- Decreto 49/2016 de 10 de agosto por el que se regula el currículo de los ciclos de FPB en el Principado de Asturias.
- Circular de inicio de curso 2021-2022, para los centros docentes públicos que imparten enseñanzas profesionales del sistema educativo.

3.-Identificación del título

El Título Profesional Básico en Cocina y Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Cocina y Restauración.
- Nivel: Formación Profesional Básica.
- Duración: 2.000 horas
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente europeo: CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

4.-Competencia general del título

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

5.-Competencias del título.

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentarelaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

6.-Objetivos generales del título.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones, de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

7.-El módulo de FCT:

El módulo de FCT está constituido por la unidad formativa de prevención de riesgos laborales, y dos estancias formativas en empresa que no tienen carácter laboral y se desarrollarán en un entorno productivo real.

En primer curso se realizará la unidad formativa de prevención de riesgos laborales, con una duración de 50 horas, y la estancia formativa en empresa 1, con una duración de 120 horas.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

En segundo curso se realizará la estancia formativa en empresa 2, con una duración de 120 horas.

El Título Profesional Básico en Cocina y Restauración incluye en primero los módulos de restauración y por tanto la EFE 1 se realiza en servicios de restauración. En segundo curso se realizan los módulos de cocina y la EFE 2 se realizan en cocina.

7.1.-Contribución del módulo para alcanzar los objetivos generales y las competencias del título:

El módulo de FCT tendrá las finalidades siguientes:

- a) Completar la adquisición de competencias profesionales de cada ciclo.
- b) Adquirir una identidad y madurez profesional motivadoras para el aprendizaje a lo largo de la vida y para las adaptaciones a los cambios que generen nuevas necesidades de cualificación profesional.
- c) Completar conocimientos relacionados con la producción, la comercialización, la gestión económica y el sistema de relaciones sociolaborales de las empresas, con el fin de facilitar su inserción laboral.
- d) Evaluar los aspectos más relevantes de la profesionalidad alcanzada por el alumno en el centro educativo y acreditar los aspectos requeridos en el empleo que para verificarse requieren situaciones reales de trabajo.

8.-Estancia Formativa en Empresa 1 (EFE 1)

Se promocionará a EFE 1 una vez alcanzada la evaluación positiva en los módulos que supongan al menos el 80% del horario semanal de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso.

En período ordinario se realizarán al final del último trimestre del curso escolar.

En período extraordinario se realizarán en el período comprendido entre septiembre y diciembre.

El alumnado que se encuentre matriculado en segundo curso realizará en período ordinario la estancia formativa en empresa 2 aunque tuviese pendiente de superación la estancia formativa de primer curso.

9.-Objetivos o capacidades terminales, contenidos y criterios de evaluación:

9.1.-Objetivos de la Estancia Formativa en Empresa 1:

Los objetivos del módulo de FCT, expresados en forma de resultados de aprendizaje son:

- 1.- Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.
- 2.- Ejecuta elaboraciones básicas de prelaboración interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

3.- Realiza elaboraciones culinarias sencillas, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

4.-Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas propias del área de bar-cafetería, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

5.- Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos bebidas, propias del área de restaurante y/o servicio de catering, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a la actividad a realizar.

6.- Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

7.- Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de los miembros del equipo.

Los Resultados de Aprendizaje que se consideran de EFE 2, son el 1, 2 y 3 que tienen relación con los aprendizajes de cocina, y el 6 y 7 que se incluyen tanto en EFE 2 como en EFE 1.

Los Resultados de Aprendizaje 4 y 5 se consideran de EFE 1, ya que tienen más relación con los aprendizajes de servicios, aunque los alumnos de EFE 2 podrán desarrollar también actividades relacionadas en los mismos.

9.2.-Contenidos o realizaciones:

- Ejecuta operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y servicio.
- Utiliza los equipos, materiales e instrumentos de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
- Interpreta las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preservicio, servicio y postservicio.
- Prepara máquinas, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
- Traslada y distribuye adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.
- Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante y/o deservicios de catering, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

9.3.-Criterios de evaluación

- Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.
- Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
- Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
- Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.
- Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

- Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.
- Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
- Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.
- Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.
- Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

- Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias sencillas.
- Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias sencillas, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.
- Se ha asistido durante el desarrollo del servicio en cocina en la realización, terminación y presentación de las elaboraciones culinarias siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos.
- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.
- Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.
- Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.
- Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Se han utilizado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma.

- Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.
- Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.
- Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.
- Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.
- Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.

10.-Evaluación de EFE 1:

La evaluación será realizada por el tutor o la tutora del centro docente teniendo en cuenta las aportaciones realizadas por el tutor o la tutora del centro de trabajo.

El módulo de EFE 1 se calificará como apto o no apto.

10.1.-Instrumentos de evaluación y seguimiento:

- PSV o ficha individual del alumno o alumna
- La hoja de seguimiento semanal del alumno o la alumna
- Informes obtenidos del contacto semanal con los tutores o tutoras de los centros de trabajo, que será preferiblemente en forma de reuniones, pero excepcionalmente pueden ser conversaciones telefónicas.

11.-Evaluación del módulo de FCT:

El módulo de FCT se calificará como apto o no apto.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

La calificación final del módulo integrará las calificaciones de la unidad formativa en prevención de riesgos laborales y de las estancias formativas en empresa de primer y segundo curso.

El alumnado debe ser calificado como apto o no apto tanto en la unidad formativa de prevención de riesgos laborales, como en cada una de las dos estancias formativas en empresa para superar el módulo.

El módulo de FCT sólo será evaluado de forma final en segundo curso, una vez que el alumno haya realizado las estancias formativas en empresa 1 y 2.

El módulo de FCT no será evaluado hasta que no se hayan superado todos los módulos profesionales asociados a unidades de competencia.

El alumnado evaluado como no apto en formación en centros de trabajo en la evaluación ordinaria de ciclo deberá recuperar la parte o partes que tenga pendientes en convocatoria extraordinaria.

El módulo de Formación en Centros de trabajo únicamente puede ser objeto de evaluación en dos convocatorias.



CENTRO: ***IES LEOPOLDO ALAS CLARIN***

DEPARTAMENTO: ***HOSTELERÍA Y TURISMO***

CURSO ACADÉMICO: **2022/2023**

CURSO: **1º FPB**

CÓDIGO: **3037 FPB1**

CICLO: ***Ciclo Profesional Básico en
Cocina y Restauración***

MÓDULO: ***Técnicas elementales de
Servicio***

PROFESORA: **M^a ELENA MARRAS VIZOSO**



ÍNDICE

1. REFERENCIA LEGISLATIVA	4
2. CARACTERÍSTICAS DEL CICLO PROFESIONAL	5
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO	6
3.1 CUALIFICACIONES PROFESIONALES COMPLETAS.....	8
3.2 CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCOMPLETAS	8
3.3. ENTORNO PROFESIONAL	9
3.4 LAS OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO MÁS RELEVANTES SON LOS SIGUIENTES:	9
3.5 PROSPECTIVA DEL SECTOR O DE LOS SECTORES RELACIONADOS CON EL TÍTULO:	9
4. OBJETIVOS GENERALES DEL MODULO PROFESIONAL	10
5. OBJETIVOS ,CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	11
.....	11
6. CONTENIDOS ACTITUDINALES COMUNES A TODAS LAS UNIDADES DE TRABAJO	15
Actitudes relativas a los procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas:	15
Actitudes relativas a las habilidades de comunicación:	15
Actitudes relativas a la realización del propio trabajo:	15
7. CONTENIDOS MÍNIMOS O ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE	16
8. TEMPORALIZACION DE LOS CONTENIDOS	16
9. METODOLOGÍA, ACTIVIDADES, MATERIALES Y RECURSOS	17
9.1 Principios y estrategias metodológicas	17
9.2 Organización del espacio	18
9.3 Organización de agrupamientos.....	18
9.4 Material y Uniformidad	18
9.5 Actividades de enseñanza y aprendizaje	19
10. EVALUACION	20
10.1-Procedimientos e instrumentos de evaluación	20
10.2 Tipos de evaluación:	21
10.3 Instrumentos de evaluación:.....	21



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

10.4 Técnicas de evaluación:	21
10.5 Criterios de calificación:	22
10.6 Criterios de recuperación	23
10.7 Evaluación cuando se produce la imposibilidad de la evaluación continua.....	23
10.8 Convocatorias y criterios de promoción:	24
10.9 Criterios de promoción y certificación.....	24
10.10 Porcentaje de alumnado que pretende promocionar.....	25
10.11 Indicadores de logro para evaluar la práctica docente.....	25
• Evaluación de las programaciones didácticas:	25
• Evaluación de la Concreción Curricular:	25
11. MÓDULO DE FCT.....	25
ACCESO A FCT.....	26
12. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	26
MEDIDAS ORDINARIAS:.....	27
MEDIDAS EXTRAORDINARIAS	27
13. INDICADORES DE LOGRO PARA EVALUAR LA PRÁCTICA DOCENTE.....	28
• Evaluación de las programaciones didácticas:	28
• Evaluación de la Concreción Curricular:	28
14. MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO Y LA CAPACIDAD DE EXPRESARSE EN PÚBLICO	29
15. CRITERIOS PARA LA EVOLUCIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO	30
16. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.....	31
17. BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA	32
PÁGINAS WEB	32



1. REFERENCIA LEGISLATIVA

- **La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre**, para la Mejora de la Calidad Educativa, en su 10 apartado tres del artículo único, introduce el apartado 10 en el artículo 3 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y crea los ciclos de Formación Profesional Básica dentro de la Formación Profesional del sistema educativo, como medida para facilitar la permanencia de los alumnos y las alumnas en el sistema educativo y ofrecerles mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional. Estos ciclos incluyen, además, módulos relacionados con 15 los bloques comunes de ciencias aplicadas y comunicación y ciencias sociales que permitirán a los alumnos y las alumnas alcanzar y desarrollar las competencias del aprendizaje permanente a lo largo de la vida para proseguir estudios de enseñanza secundaria postobligatoria.
- **La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12** que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración y, en general, personas con riesgos de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.
- **El Real Decreto 127/2014, de 24 de febrero**, por el que se regulan aspectos específicos de la 20 Formación Profesional Básica de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo
- **Resolución de 18 de junio de 2009**, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la FP del sistema educativo del Principado de Asturias.
- **Instrucciones de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte**, sobre la FPB para el curso 2014-2015 de fecha 29 de junio de 2014.
- **Resolución de 21 de mayo de 2015, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte**, por la que se aprueba el calendario de actuaciones y se concretan otros aspectos del procedimiento de admisión del



alumnado, en centros docentes no universitarios públicos y privados concertados del Principado de Asturias, para cursar ciclos formativos de Formación Profesional Básica en el año académico 2015-2016.(03/06/15)

- **Resolución de 26 de junio de 2015, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte**, por la que se regulan determinados aspectos de las enseñanzas de formación profesional básica en el Principado de Asturias

2. CARACTERÍSTICAS DEL CICLO PROFESIONAL

FAMILIA PROFESIONAL:	Hostelería y Turismo
DENOMINACIÓN:	Ciclo Profesional Básico en Cocina y Restauración
NIVEL:	Formación Profesional Básica

COMPETENCIA GENERAL:

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia, así como en alguna lengua extranjera con responsabilidad e iniciativa personal y observando las normas de seguridad e higiene en el trabajo.

DURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO: 2000 horas.

DURACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL: 180 horas



3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Colaborar en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias. 2
- e) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- f) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- g) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- h) Colaborar en la realización del servicio en cocina teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- i) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservarse su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- j) Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- k) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- l) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- m) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- n) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- ñ) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- o) Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.
- p) Interpretar fenómenos naturales que acontecen en la vida cotidiana, utilizando los pasos del razonamiento científico y el uso de las tecnologías de la información y comunicación como elemento cotidiano de búsqueda de información.
- q) Realizar las tareas de su responsabilidad tanto individualmente como en equipo, con autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.
- r) Discriminar hábitos e influencias positivas o negativas para la salud humana, teniendo en cuenta el entorno en el que se produce.
- s) Proponer actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando entre las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- t) Adquirir hábitos de responsabilidad y autonomía basados en la práctica de valores, favoreciendo las relaciones interpersonales y profesionales, 3 trabajando en equipo y generando un ambiente favorable de convivencia que permita integrarse en los distintos ámbitos de la sociedad.
- u) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, analizando la interacción entre las sociedades humanas y el medio natural y valorando las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el medio.
- v) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación como una herramienta para profundizar en el aprendizaje valorando las posibilidades que nos ofrece en el aprendizaje permanente.



- w) Valorar las diferentes manifestaciones artísticas y culturales de forma fundamentada utilizándolas como fuente de enriquecimiento personal y social y desarrollando actitudes estéticas y sensibles hacia la diversidad cultural y el patrimonio artístico.
- x) Comunicarse en diferentes situaciones laborales o sociales utilizando recursos lingüísticos con precisión y claridad, teniendo en cuenta el contexto y utilizando formas orales y escritas básicas tanto de la propia lengua como de alguna lengua extranjera.
- y) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno social y productivo utilizando los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales y respetando la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento en la toma de decisiones.
- z) Ejercer de manera activa y responsable los derechos y deberes derivados tanto de su actividad profesional como de su condición de ciudadano.

3.1 CUALIFICACIONES PROFESIONALES COMPLETAS

a) Operaciones básicas de cocina HOT091_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

3.2 CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCOMPLETAS

c) Operaciones básicas de catering HOT325_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

d) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173_1



(Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

3.3. ENTORNO PROFESIONAL

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.

3.4 LAS OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO MÁS RELEVANTES SON LOS SIGUIENTES:

Ayudante o auxiliar de cocina.– Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.– Auxiliar o ayudante de camarero en sala.– Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.– Auxiliar o ayudante de barman.

– Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).

– Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

3.5 PROSPECTIVA DEL SECTOR O DE LOS SECTORES RELACIONADOS CON EL TÍTULO:

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

a) Las actividades relacionadas con las actividades realizadas en la cocina y el servicio están sometidas a cambios debido a los hábitos de vida de los consumidores.

b) Las implicaciones dimanadas del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, es, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar.

c) Las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o “neorestauración”, así como cocina para colectividades, son el

subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes

tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina “de autor”.

d) La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse.

e) Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina y se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

f) El manejo efectivo de lenguas extranjeras es un aspecto importante que se debe tener en cuenta en la formación de los profesionales dedicados al servicio al cliente.

4. OBJETIVOS GENERALES DEL MODULO PROFESIONAL

- Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante
- Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante
- Realización de las operaciones de pre-servicio.
- Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante
- Realización de las operaciones de post-servicio

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del restaurante.
- Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.
- La ejecución de procesos de post-servicio.

5. OBJETIVOS ,CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. UD ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE GÉNEROS Y MATERIAL EN LA ZONA DE RESTAURANTE	
Objetivos	
Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	
Contenidos	
<ul style="list-style-type: none">• El área de restaurante. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas,funcionales y competenciales básicas.• Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.• Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de restaurante.	
Criterios de evaluación:	
Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas. <ul style="list-style-type: none">■ Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.■ Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.■ Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendolos procedimientos establecidos.■ Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.■ Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	
2. U.D PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL ÁREA DE RESTAURANTE	
Objetivos	
Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento	
Contenidos	
<ul style="list-style-type: none">• Mobiliario y equipos de para el servicio de alimentos y bebidas.• Descripciones y clasificaciones.• Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento	
Criterios de evaluación:	

Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas.

- Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.
- Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.
- Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.

Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental

3. UD REALIZACIÓN DE LAS OPERACIONES DE PRE-SERVICIO

Objetivos

Realiza operaciones de pre-servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

Contenidos

- Operaciones de pre-servicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.
- Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.
- Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.
- Valoración y control de resultados.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de pre-servicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.
- Se han relacionado las diversas operaciones de pre-servicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.
- Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
- Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de pre-servicio.
- Se han realizado las diversas operaciones de pre-servicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.



4. UD

ASISTENCIA O REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, PROPIAS DEL ÁREA DE RESTAURANTE

Objetivos

Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo

Contenidos

- El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización.
- Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala.
- Transporte, servicio y desbarasado.
- Documentos que intervienen en los procesos de servicio. Identificación, características e interpretación.
- Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, etc.

Criterios de evaluación:

- Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
- Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.
- Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordados para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.
- Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas.
- Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

5. UD	REALIZACIÓN DE LAS OPERACIONES DE POST-SERVICIO
Objetivos	
<p>Realiza operaciones de post-servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.</p>	
Contenidos	
<ul style="list-style-type: none">■ Operaciones de post-servicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.■ Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre.■ Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.■ Valoración y control de resultados.	
Criterios de evaluación:	
<p>Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.■ Se han relacionado las diversas operaciones de post-servicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas.■ Se han realizado las diversas operaciones de post-servicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.■ Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.■ Realiza operaciones de post-servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.■ Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	

6. CONTENIDOS ACTITUDINALES COMUNES A TODAS LAS UNIDADES DE TRABAJO

Las actitudes como contenido de la enseñanza no constituyen una disciplina separada del resto de los contenidos, sino que son parte integrante de todas las materias de aprendizaje y se realizan de forma global.

La labor pedagógica a llevar a cabo mediante la impartición del Ciclo también está orientada al desarrollo especialmente de las siguientes capacidades y actitudes, valores y normas en el alumno:

Actitudes relativas a los procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas:

- Pulcritud personal.
- Optimismo y simpatía.
- Empatía.
- Aprecio de la pluralidad cultural.
- Respeto de las costumbres, creencias, tradiciones e ideologías.
- Comprensión de los intereses, motivaciones, afectos o sentimientos de los demás.
- Dotes de observación para captar rápidamente a los clientes, tipología de clientes, necesidades y expectativas.
- Análisis y enjuiciamiento de las necesidades de los otros.
- Adaptación a las expectativas y necesidades de los clientes.
- Actitud de servicio.
- Conducta pro-social o de autoayuda, resolviendo cualquier situación en el proceso, de forma eficaz y eficiente.
- Facilidad de trato con la gente y saber conectar bien.
- Tacto y “don” de la oportunidad. □ Tolerancia.
- Paciencia.

Actitudes relativas a las habilidades de comunicación:

- Flexibilidad y disposición receptiva y crítica ante cualquier idea o planteamiento.
- Respeto por otras opiniones.
- Exposición de las ideas propias de forma correcta y apropiada.
- Interés y gusto por la descripción verbal precisa de situaciones y por la utilización correcta del lenguaje.

Actitudes relativas a la realización del propio trabajo:

- Asumir la cultura de la calidad.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Valorar la calidad del servicio, del producto y de la compañía.
- Valorar la calidad negativa.
- Disposición para trabajar mucho y a horas intempestivas cuando sea necesario.
- Desarrollar y utilizar el sentido común.
- Responsabilidad.
- Capacidad de decisión.
- Confianza en las propias capacidades para resolver problemas.
- Confianza y seguridad en las propias habilidades.
- Dotes de organización.
- Planificación y control del propio trabajo.
- Uso crítico de fuentes de información.
- Discriminación de datos, selección y síntesis de información.

7. CONTENIDOS MÍNIMOS O ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE

- Realizar correctamente el acopio y distribución y aprovisionamiento interno de géneros y material en la zona del restaurante
- Preparar los equipos, útiles y menaje propios del área del restaurante: mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas así como su uso, distribución, manejo y conservación.
- Identificar y realizar las operaciones de pre-servicio en el área del restaurante, así como los procesos y fases más significativos y procesos de preparación y montaje de todos los equipos
- Asistir y realizar operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas propios en el restaurante. Conocer los tipos de servicio y sus características, normas generales, técnicas básicas de atención al cliente y de manejo de los materiales en su transporte, servicio y desbarasado.
- Realizar tareas de post servicio identificando características, fases y procesos de recogida y adecuación a servicios posteriores.

8. TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS

La duración será la que se estime necesaria para la consecución de los objetivos del módulo por los alumnos, siendo aproximadamente 180 horas: 6 horas semanales.

Cada unidad se trabajará de una semana a quince días en función de su comprensión y dificultades detectadas.

Cada unidad se trabajará tomando como referencia las fechas abajo indicadas pudiendo variar en función de su comprensión y dificultades detectadas, en todo caso son unidades que se complementan y solapan en los contenidos pues no es recomendable trabajar una y dejarla de

lado pues la tarea de la siguiente va enlazada con la anterior por lo que serán trabajadas de forma continuada una tras otra sin poder obviar las anteriores.

Nº	UNIDAD DIDÁCTICA	HORAS	FECHAS
U.D. 1	Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante	25	1ª 2ª 3ª eval
U.D. 2	Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante	40	1ª 2ª 3ª eval
U.D. 3	Realización de las operaciones de pre-servicio	45	1ª 2ª 3ª eval
U.D. 4	Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante	40	1ª 2ª 3ª eval
U.D. 5	Realización de las operaciones de post-servicio	30	1ª 2ª 3ª eval
		180	

9. METODOLOGÍA, ACTIVIDADES, MATERIALES Y RECURSOS

La metodología hace referencia al cómo y cuándo enseñar. Se basará en explicaciones introductorias, con un enfoque informativo, para conectar con la práctica que se realizará en el aula-taller en forma de equipos de trabajo.

9.1 Principios y estrategias metodológicas

La metodología didáctica de las enseñanzas de formación profesional integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional.

El aprendizaje de este módulo debe basarse en el “saber hacer” y sus contenidos organizativos deben definirse atendiendo a los procesos reales de trabajo. Dadas las características del alumnado y teniendo en cuenta que se trata de adquirir los conocimientos y actitudes sólo en un curso académico la metodología didáctica se basará en los siguientes principios metodológicos:

- Partir de las ideas y conocimientos previos del alumnado.
- Presentar los materiales, actividades y documentación de manera que tengan una lógica para el alumnado.
- Enseñanza activa y participativa haciendo intervenir al alumnado lo máximo posible.
- Aprendizajes significativos y motivadores.
- Establecer conflictos cognitivos en los alumnos. El alumnado debe recibir nueva información que le haga entrar en contradicción con los conocimientos o ideas previas que poseen generando conflictos cognitivos. De este modo irán sustituyendo progresivamente sus aprendizajes previos erróneos por los correctos (autoevaluación y coevaluación).
- Enseñar al alumnado a aprender a aprender, desarrollando su autonomía. Para ello es necesario que los alumnos realicen aprendizajes significativos por sí solos de modo

que aprendan a aprender.

- Construir aprendizajes funcionales: relación entre enseñanzas específicas y mundo laboral.
- Socialización y trabajo en equipo.
- Motivación. Para que el aprendizaje sea significativo es necesaria una adecuada motivación del alumno mediante actividades que deben ser atractivas, estimulantes y que despierten su curiosidad.
- La metodología aplicada debe dar cabida y atender a los distintos ritmos de aprendizaje, partiendo de la situación inicial del alumnado y de sus necesidades educativas.
- La actividad docente debe tener un enfoque globalizador, en torno a determinados logros. Estos han de integrar el conocimiento definido en los diferentes módulos profesionales, así como las competencias personales y sociales que se deben adquirir, poniéndolas en relación con las competencias profesionales del perfil profesional del título correspondiente.
- La organización de las enseñanzas de estos ciclos formativos será flexible para adaptarse a las diferentes situaciones de enseñanza y aprendizaje que pudieran presentarse en el grupo, respetando los elementos curriculares y la distribución horaria establecida para cada uno de los módulos profesionales del ciclo formativo

9.2 Organización del espacio

Las clases se impartirán en un aula teórica combinada con el aula práctica de bar-cafetería y sala, para poder simular situaciones laborales lo más reales posibles y que el alumnado pueda su valía y autoestima

9.3 Organización de agrupamientos

En el aula polivalente, el alumnado se agrupará individualmente o en grupos según las fases y tipos de tareas. Sin embargo, en el aula taller de hostelería se desarrollará la formación en equipo de trabajo rotando las funciones para que todos los alumnos realicen y dominen los procedimientos de trabajo. Estos grupos de trabajo se constituirán al principio de curso en las primeras sesiones con ello se pretende que el alumnado vaya aprendiendo a cooperar con los compañeros y optimizar su trabajo en equipo. Esto es de gran importancia, no sólo para fomentar hábitos de convivencia y una escuela inclusiva, sino como parte de la cualificación profesional ya que la hostelería se caracteriza por trabajo en grupos de personas en los que todo depende de la correcta actuación de los compañeros.

9.4 Material y Uniformidad

Es de obligado cumplimiento el venir uniformado en todos los módulos prácticos. El uniforme durante este curso académico consistirá en lo siguiente:

- Peto negro.

- Pantalón negro .
- Corbata azul
- Camisa blanca .
- Zapatos negros.

Tanto el pantalón como el mandil se podrán reutilizar para los módulos de 2º de FPB.

El primer día de clases, se informará al alumnado de la obligatoriedad de la uniformidad y se insistirá diariamente la obligación de disponer del mismo para el acceso al aula taller.

Además para el desarrollo de las clases, es necesario el siguiente material:

- Libreta
- Bolígrafo
- Abridor

9.5 Actividades de enseñanza y aprendizaje

Las actividades representan uno de los principales recursos para el aprendizaje. Ayudan al alumnado a conseguir los conocimientos y a adquirir los objetivos programados. Serán actividades tanto individuales como en grupo. Entre los tipos de actividades que se desarrollarán durante el curso, destacan:

Actividades introductorias o de motivación: Con ellas se pretende que el alumnado se encuentre motivado lo que facilitará el aprendizaje significativo. Se llevarán a cabo mediante exposición de curiosidades relacionadas con la unidad de trabajo, visualización de videos, comentario de una noticia de prensa, etc.

Actividades diagnósticas o de revisión de conocimientos previos: su función es la conexión de conocimientos previos con nuevos conocimientos para ello se debe indagar en los citados conocimientos previos. Así mismo, se procurará detectar los conocimientos previos erróneos para poder fomentar un adecuado aprendizaje mediante el establecimiento de conflictos cognitivos. Las actividades son torbellinode ideas, test de ideas previas, diálogos, preguntas, expresiones libres etc.

Actividades de desarrollo: Pretenden conseguir mediante los contenidos propuestos los objetivos indicados en resultados de aprendizaje. Estas actividades son decisivas y presenta la mayor temporalización. Se diferencian los siguientes tipos:

Actividades del aula polivalente. Tratan de introducir al alumnado en el aparato conceptual del tema que representa en cuestión. Se combinan estrategias de exposición y de descubrimiento o indagación e investigación. Las actividades son intervenciones orales, composiciones escritas, puestas en común, utilización recursos audiovisuales e informáticos.

Actividades del aula de aplicaciones de hostelería. Consisten en la realización de servicios de cafetería, la recepción y almacenamiento de materias primas y la elaboración de diferentes ofertas gastronómicas. Estas realizaciones serán rotativas para que todo el alumnado pueda desarrollar las distintas tareas. Son las de mayor importancia ya que el aprendizaje del módulo se fundamenta en la práctica.

Servicio de cafetería

A lo largo del curso escolar el alumnado realizará prácticas de cafetería , pudiendo ofrecer a sus compañeros un servicio de prácticas reales en dicho aula.

Actividades de acabado: Su función es la recapitulación de lo aprendido. Se proponen elaboración

de mapas conceptuales, elaboración de síntesis y esquemas que potencien la creatividad propia. Esto permite indagar al finalizar una unidad de trabajo si existen aprendizajes erróneos o poco claros.

- Elaboración de resúmenes.

- Ejemplo. Elabora un resumen de los tipos de servicio.

- Elaboración de mapas conceptuales.

- Ejemplo. Realiza un mapa conceptual de las técnicas de venta.

Actividades de refuerzo y ampliación: Destinadas a la atención a la diversidad de ritmos de aprendizaje, capacidades, intereses, etc. podrá ser tanto a nivel de conceptos como de prácticas en el aula taller.

Las actividades de refuerzo: Se basarán en repasos y elaboraciones de resúmenes por el alumno. Ejemplo: Elabora un resumen de “Comunicación con el cliente” en soporte informático: Word.

Las actividades de ampliación: Versarán en investigación de curiosidades y ampliación de los contenidos en libros de gastronomía así como búsqueda de noticias de actualidad referentes a la restauración en recursos TIC y periódicos.

Actividades TIC: Se basan en la utilización de medios de las nuevas tecnologías de la información y comunicación para la formación del alumnado en estas nuevas tecnologías. Fundamentalmente se desarrollarán mediante actividades de ampliación o actividades voluntarias para casa. Se pedirán trabajos de investigación en Google o páginas concretas de internet, utilización de Word para la presentación de trabajos y la utilización de Excel para la elaboración de pedidos o gestión de inventarios de pequeño orden.

El curso anterior nos mostró la importancia de una nueva herramienta didáctica: el correo 365, el cual ha de convertirse en un elemento de uso cotidiano. Es por lo que pretendemos, desde el principio, otorgarle el protagonismo que se merece y que el alumno se familiarice con la mayor parte de los componentes de dicho paquete.

10. EVALUACION

10.1- Procedimientos e instrumentos de evaluación

- La evaluación del alumnado de los ciclos de formación profesional básica tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realizará por módulos profesionales.
- La evaluación estará adaptada a las necesidades y evolución de los alumnos y las alumnas, especialmente para las personas en situación de discapacidad, para las que se incluirán medidas de accesibilidad que garanticen una participación no discriminatoria en las pruebas de evaluación en forma de adaptaciones curriculares no significativas que prioricen la adquisición de objetivos.
- La evaluación será continua, es decir, se tratará de llevar un seguimiento lo más intenso posible del proceso de aprendizaje seguido por cada alumno/a. De esta manera, será factible proponer, en el momento más adecuado, las actividades de refuerzo necesarias en cada caso para poder resolver los problemas detectados en el aprendizaje individual. La evaluación continua también permitirá al profesor detectar y modificar enfoques (objetivos, métodos, formas de enseñar y motivar) que no resulten acertados en el ejercicio de su práctica docente, reajustando en lo necesario la programación.

A tal efecto se han marcado realizar una prueba escrita y/o práctica al final de cada unidad didáctica, para detectar los problemas cuando se producen y poder darles una respuesta inmediata.

10.2 Tipos de evaluación:

- Evaluación continua: A lo largo del proceso de aprendizaje.
- Evaluación trimestral, final y sumativa: Al final de cada bloque temático.
- Evaluaciones ordinaria y extraordinaria: en Junio y tendrá como referente los criterios mínimos de evaluación recogidos en esta programación.

10.3 Instrumentos de evaluación:

Para evaluación de los aprendizajes se tendrán en cuenta:

- Los resultados obtenidos en pruebas escritas y orales.
- Las pruebas prácticas o procedimentales en simulación a situaciones reales de trabajo.
- La actitud en clase (hacia los compañeros, profesores y material)
- La realización y presentación de determinados trabajos, la exposición, explicación y defensa de trabajos.
- La iniciativa propia, la participación, el interés, el esfuerzo.
- La asistencia y la puntualidad.
- El cumplimiento de las normas establecidas en el centro educativo.
- La madurez personal orientada hacia el empleo.

10.4 Técnicas de evaluación:

- Observación participación en clase.
- Observación de la actitud del alumno.
- Observación de trabajos para casa: Presentación de trabajos, cumplimiento de los plazos de entrega. De modo que los alumnos aprendan a ser formales en sus entregas tal como se lo exige su profesión para presupuestos u otros documentos con los clientes.
- Observación de desarrollo de actividades prácticas en el aula.
- Observación de la realización de actividades de servicio de restaurante, bar y cafetería.
- ❖ Corrección de tareas.
- ❖ Cuestionarios.
- ❖ Pruebas orales.
- ❖ Pruebas escritas.
- ❖ Autoevaluación.
- ❖ Valoración de la expresión oral y escrita.
- ❖ Valoración de participación en actividades extraescolares.

En aquellos casos en que un alumno/a no pueda asistir a clase por motivos de salud o aislamiento preventivo, se establecerá un sistema formativo completamente telemático durante su periodo de ausencia, de manera que pueda continuar las actividades formativas en un modelo no presencial. Las herramientas digitales a utilizar para el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje en formato

on-line, son los anteriormente especificadas para el modelo.

Por otro lado, cuando se tenga conocimiento de la ausencia de un alumno/a por enfermedad de larga duración, el tutor/a lo dará a conocer al equipo educativo y se elaborará, para cada módulo, un programa de recuperación con seguimiento por parte del profesor (con contenidos, actividades a desarrollar durante su ausencia y fecha de entrega, así como fecha y hora de realización de los exámenes on-line).

10.5 Criterios de calificación:

Las distintas actividades evaluadas deben ser unificadas al finalizar cada trimestre o curso en una sola nota que represente el grado de consecución por el alumno de los objetivos propuestos tal como establecen las competencias alcanzadas.

- Las notas emitidas en las evaluaciones vendrán expresadas en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales.
- Para la evaluación positiva de cada evaluación el alumno/a debe obligatoriamente:
 - Superar las pruebas de contenido teórico-práctico realizadas por unidad con una nota igual o superior a 5, o superar las pruebas trimestrales con una nota igual o superior a 5.
 - Superar con nota igual o superior a 5 cada una de las actividades de enseñanza-aprendizaje y trabajos complementarios en cada trimestre.
 - Valoración positiva de la asunción de valores derivados del cumplimiento de las normas establecidas y del cumplimiento de los valores éticos y sociales.

La expresión en forma de porcentajes será el siguiente:

- Exámenes prácticos y trabajos en el aula : 40%. De la calificación
- Exámenes de conceptos orales o escritos: 30 %. De la calificación
- Profesionalidad (reflejada en la asistencia, puntualidad, respeto a los compañeros, al material, a las normas de higiene y cumplir con los protocolos de prevención de riesgos laborales y respeto al medio ambiente)..... 30 % de la calificación.

CRITERIOS CALIFICACION	Porcentaje
Exámenes teóricos	30%
Exámenes prácticos y trabajos de aula	40%
PROFESIONALIDAD (reflejada en la asistencia, puntualidad, trabajo individual y colectivo, respeto a los compañeros, al material, a las normas de higiene y cumplir con los protocolos de prevención de riesgos laborales y respeto al medio ambiente.)	30%

10.6 Criterios de recuperación

La evaluación podrá resultar negativa respecto a los resultados de aprendizaje previstos. Es por ello que se articularán distintos mecanismos de recuperación respecto al tipo de contenidos con evaluación negativa. Estos criterios serán igualmente aplicables para aquellos alumnos que deseen mejorar sus calificaciones. Las medidas de actuación serán:

- Contenidos teóricos. Se realizarán pruebas de recuperación escritas y orales y presentación de trabajos de comprensión de los contenidos que presenten mayor dificultad o no superados.
- Contenidos prácticos y de asunción de normas de comportamiento: La evaluación es continua por lo que el alumno deberá realizar las actividades de servicio adecuadamente a lo largo del curso para obtener evaluación positiva y por tanto recuperar evaluaciones negativas precedentes.

10.7 Evaluación cuando se produce la imposibilidad de la evaluación continua

Consecuencias de alcanzar el nº de faltas de asistencia permitidas

- Al tratarse de una evaluación sumativa y continua es indispensable la asistencia a clase, permitiéndose un máximo de faltas injustificadas del **20%** de la duración total de cada módulo.
- Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida en el cuadro anterior, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta. Éste módulo tiene una carga lectiva de **180 h anuales**, con **36h** se alcanza el 20%, con pérdida de evaluación continua.
- Al alumnado que no se le pueda aplicar la evaluación continua sólo tendrá opción a un único examen final, basado en contenidos mínimos, y a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que establezca la programación didáctica para las unidades o bloques de unidades de trabajo.
- Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.
- En cuanto a la asistencia a las actividades complementarias programadas serán de total aplicación las normas precedentes, además de las que el profesorado responsable considere oportunas.
 - Atendiendo a plausibles causas derivadas de enfermedad o de aislamiento preventivo, cuando el alumno/ no pueda asistir a clase se establecerá un sistema formativo completamente telemático durante su periodo de ausencia, de manera que pueda continuar las actividades formativas en un modelo no presencial y en un entorno de naturaleza telemático.
 - Para este fin se emplearán diversas herramientas de naturaleza digital, privilegiando sobre todo ellas el correo oficial 365 y todas las aplicaciones que lo componen. En estas circunstancias, se continuará avanzando materia. Aunque siempre que sea posible se impondrá la formación presencial a la telemática debido a la naturaleza eminentemente práctica del módulo.
 - Por otro lado, cuando se tenga conocimiento de la ausencia de un alumno/a por

enfermedad de larga duración, el tutor, dará a conocer al equipo educativo la situación y se elaborará, para cada módulo, un programa de recuperación con seguimiento por parte del profesor (con contenidos, actividades, y, llegado el caso, exámenes on-line).

10.8 Convocatorias y criterios de promoción:

Convocatorias ordinarias y extraordinarias

- Los alumnos y las alumnas tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias.
- Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.
- Los alumnos con n.e.e. asociados a discapacidad podrán cursar las actividades programadas para un mismo módulo profesional **un máximo de cuatro veces y a presentarse a la evaluación y calificación un máximo de seis veces.**

10.9 Criterios de promoción y certificación

- El alumno o la alumna podrá promocionar a segundo curso cuando los módulos profesionales asociados a unidades de competencia pendientes no superen el 20% del horario semanal; no obstante, deberá matricularse de los módulos profesionales pendientes de primer curso. El departamento didáctico y el profesor de la materia deberán organizar las consiguientes actividades de recuperación y evaluación de los módulos profesionales pendientes.
- El módulo de formación en centro de trabajo, con independencia del momento en que se realice, se evaluará una vez alcanzada la evaluación positiva en los módulos profesionales asociados a las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el periodo de formación en centros de trabajo correspondiente.
- En el caso de que los módulos se organicen en unidades formativas de acuerdo con el artículo 9.4 del presente real decreto, dichas unidades podrán ser certificables, siendo válida la certificación en el ámbito de la Administración educativa correspondiente. La superación de todas las unidades formativas que constituyen el módulo profesional dará derecho a la certificación del mismo, con validez en todo el territorio nacional.
- El módulo de FCT integra las calificaciones de la unidad formativa “Prevención de riesgos laborales

10.10 Porcentaje de alumnado que pretende promocionar

Partiendo de la realidad que nos encontramos este año en el aula, se prevé que un 60% del alumnado promocione.

10.11 Indicadores de logro para evaluar la práctica docente

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:

- **Evaluación de las programaciones didácticas:**

Mensualmente se cumplimentará un documento para el seguimiento de la programación didáctica que comprenderá:

- Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos de cada módulo.
- Idoneidad de los métodos empleados.
- Idoneidad de los materiales didácticos y de las actividades propuestas.
- Adecuación de los criterios de evaluación.

Este seguimiento se realizará a la terminación de cada unidad didáctica o de cada bloque de unidades didácticas. Posteriormente se trasladará a la hoja de seguimiento mensual coordinada por la jefatura de departamento, donde, siguiendo los diferentes apartados, se especificarán las posibles dificultades encontradas y las eventuales variaciones o adaptaciones propuestas, así como, cuantas observaciones se consideraran oportunas.

Al final de cada curso escolar, la jefatura de departamento, con estos informes y a la vista de las diferentes actas de las reuniones de departamento, elaborará una memoria final que recogerá:

- las programaciones didácticas y su aplicación en el aula.
- El proceso de enseñanza y la práctica docente
- El funcionamiento interno del departamento durante el curso.

- **Evaluación de la Concreción Curricular:**

En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.
- Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación, normas y del Reglamento de Régimen Interno.

11. MÓDULO DE FCT

El módulo profesional de formación en centro de trabajo responderá a lo establecido con carácter general para el conjunto de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo.

Las Administraciones educativas, de forma excepcional, podrán ofrecer la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo establecida en estos ciclos formativos en centros educativos o en instituciones públicas.

Asimismo, también de forma excepcional, las Administraciones educativas podrán disponer

medidas de prelación para los alumnos y las alumnas con discapacidad en la selección de las empresas que participan en la impartición del módulo de formación en centros de trabajo, a fin de garantizar sus derechos en relación con lo dispuesto en la normativa vigente en materia de accesibilidad universal y diseño para todos.

La duración de este módulo profesional representará, con carácter general, un mínimo del 12% de la duración total del ciclo formativo.

ACCESO A FCT

1. La incorporación del alumno o de la alumna al módulo profesional de Formación en centros de trabajo, tendrá lugar siempre que haya alcanzado un determinado nivel de competencias profesionales y podrá producirse:

- a) Cuando el alumno o la alumna hayan alcanzado la evaluación positiva en todos los módulos profesionales y de los módulos asociados a bloques comunes.
- b) Cuando se tengan aprobados todos los módulos asociados a unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones profesionales y, al menos, uno de los módulos asociados a bloques comunes.
- c) Será necesario que con anterioridad al inicio del módulo de formación en centros de trabajo, los alumnos y las alumnas hayan adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional de cada título profesional básico, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

12. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad en la FP se ajustará a los principios establecidos en los Artículos 3, 41, 51, 54 y disposición adicional segunda del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, así como, las novedades de Aplicación Inmediata de la LOMCE establecidas en el calendario de su desarrollo.

Según se establece en el artículo 3 del RD 1147/2011 las enseñanzas de formación profesional prestarán una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad.

Son alumnos que requieren atención educativa diferente a la ordinaria debido a las necesidades educativas especiales, dificultad en el aprendizaje, incorporación tardía al sistema educativo o por condiciones personales. Los principios de escolarización de este alumnado atenderán principios de normalización e inclusión, asegurará su no discriminación, la igualdad efectiva en el acceso y medidas de flexibilización de las distintas etapas educativas.

Las causas que pueden provocar que el alumnado en cualquier momento de su escolarización necesite una atención específica de apoyo educativo son:

- Discapacidad física, psíquica, sensorial o por manifestar trastornos graves de conducta.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Estar en situaciones desfavorecidas de tipo socioeconómico, cultural, étnico, lingüístico o de salud.
- El presentar un desajuste curricular significativo entre su competencia en el desarrollo de las capacidades y las exigencias del currículo del curso en el que está escolarizado.

Los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de las que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidad y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En todo caso, la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje, y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos.

La diversidad del alumnado en aptitudes, motivación, intereses, conocimientos previos, etc., va a requerir que la respuesta educativa sea diferente para cada alumno en cada grupo y en cada momento educativo. Para llevar a cabo ésta se seguirá las siguientes directrices:

MEDIDAS ORDINARIAS:

Entendemos por ordinarias aquellas medidas que, o bien, se llevan a cabo con todo el alumnado, o bien, no suponen modificaciones significativas de los diferentes aspectos del currículo y de la organización del centro. De este modo consideraremos las siguientes:

- Adaptaciones de la metodología, cambios en la temporalización de los contenidos, en los procedimientos de evaluación y en los criterios de calificación, que permitan no sólo atender la diversidad dentro del aula sino también prevenir posibles dificultades de aprendizaje.
- En los casos en los que sea necesario se ha de incluir también un plan de actividades de recuperación y/o refuerzo
- En el caso de alumnos con necesidades educativas especiales, que presenten dictamen profesional anterior, los profesores deberán realizar las adaptaciones curriculares no significativas pertinentes, con el asesoramiento y el apoyo del departamento de orientación, con el fin de que dichos alumnos puedan progresar en el logro de sus objetivos educativos.
- Para aquellos alumnos con déficits motores o sensoriales se prevé adaptaciones curriculares de acceso que posibiliten la consecución de los objetivos del módulo
- La evaluación del alumno con n.e.e. en aquellos módulos que han sido objeto de adaptación curricular no significativa, se efectuará tomando como referencia los criterios fijados para ellos en las adaptaciones correspondientes, que en todo caso han de asegurar un nivel suficiente de consecución de las competencias correspondientes.

MEDIDAS EXTRAORDINARIAS

- En caso de alumnos con Necesidades Educativas Especiales (N.E.E.), los profesores deberán realizar las adaptaciones curriculares pertinentes, con el asesoramiento y el apoyo del departamento de orientación, con el fin de que dichos alumnos puedan progresar en el logro de sus objetivos.
- En el marco de atención a la diversidad se prevén adaptaciones en todo o alguno de los elementos del currículo, incluida la evaluación, de acuerdo a la naturaleza de las necesidades del alumno.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- En el caso de los alumnos con N.E.E. no podrá llevarse a cabo adaptaciones curriculares significativas que afecten a elementos prescriptivos del currículo. Para aquellos alumnos con déficit motor o sensorial se prevé adaptaciones curriculares de acceso que posibiliten la consecución de los objetivos del ciclo.
- La evaluación del alumnado con N.E.E. en caso de que el módulo haya sido objeto de adaptación curricular significativa, se efectuará tomando como referencia los criterios fijados para ellos en las adaptaciones correspondientes, que en todo caso han de asegurar un nivel suficiente de consecución de las capacidades correspondientes.
- Pero estas adaptaciones curriculares significativas llevarían consigo que el alumno no podría titular a variar los elementos prescriptivos del currículo.

13. INDICADORES DE LOGRO PARA EVALUAR LA PRÁCTICA DOCENTE

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:

- **Evaluación de las programaciones didácticas:**

Mensualmente se cumplimentará un documento para el seguimiento de la programación didáctica que comprenderá:

- Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos de cada módulo.
- Idoneidad de los métodos empleados.
- Idoneidad de los materiales didácticos y de las actividades propuestas.
- Adecuación de los criterios de evaluación.

Este seguimiento se realizará a la terminación de cada unidad didáctica o de cada bloque de unidades didácticas. Posteriormente se trasladará a la hoja de seguimiento mensual coordinada por la jefatura de departamento, donde, siguiendo los diferentes apartados, se especificarán las posibles dificultades encontradas y las eventuales variaciones o adaptaciones propuestas, así como, cuantas observaciones se consideraran oportunas.

Al final de cada curso escolar, la jefatura de departamento, con estos informes y a la vista de las diferentes actas de las reuniones de departamento, elaborará una memoria final que recogerá:

- las programaciones didácticas y su aplicación en el aula.
- El proceso de enseñanza y la práctica docente
- El funcionamiento interno del departamento durante el curso.

- **Evaluación de la Concreción Curricular:**

En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.
- Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación, normas y del Reglamento de Régimen Interno.



14. MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO Y LA CAPACIDAD DE EXPRESARSE EN PÚBLICO

Sin perjuicio de su tratamiento específico en algunas de las materias de la etapa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 42/2015, de 10 de junio, en esta materia se trabajarán distintos elementos transversales de carácter instrumental, uno de los cuales hace hincapié en la adopción de medidas para estimular el hábito de la lectura y mejorar la capacidad de expresarse correctamente en público.

Esta asignatura exige la configuración y la transmisión de ideas e informaciones. Así pues, el cuidado en la precisión de los términos, en el encadenamiento adecuado de las ideas o en la expresión verbal de las relaciones hará efectiva la contribución de esta materia al desarrollo de la competencia en comunicación lingüística, en particular en lo relativo a la expresión y comprensión lectoras y de expresarse en público con corrección. El dominio de la terminología específica de los temas tratados permitirá, además, comprender en profundidad lo que cada uno de ellos aporta a los nuevos aprendizajes.

El uso sistemático del debate y la puesta en común sobre distintos aspectos (por ejemplo, costumbres culturales, hábitos, el papel social de los jóvenes etc.), contribuye también al desarrollo de esta competencia, porque exige ejercitarse en la escucha, la exposición y la argumentación. De la misma manera, el hecho de comunicar ideas y opiniones, imprescindibles para lograr los objetivos relacionados (en este caso) con una visión crítica de las distintas situaciones analizadas, ayuda a fomentar el uso tanto del lenguaje verbal como del escrito.

También la valoración crítica de los mensajes explícitos e implícitos en los medios de comunicación (como, por ejemplo, en la prensa, revistas del sector, manuales), puede ser el punto de partida para leer artículos, tanto en los periódicos como en prensa especializadas, que estimulen de camino el hábito por la lectura.

El dominio y progreso de la competencia lingüística se llevará a cabo:

- Comunicación oral: escuchar y hablar.
- Comunicación escrita: leer y escribir).
- Realización de tareas de investigación en las que sea imprescindible leer documentos de distintotipo y soporte.
 - Lecturas recomendadas para los trabajos prácticos.
 - Plan lector y participación en la lectura en voz alta, leyendo, en todas las sesiones de clase, la parte correspondiente a los contenidos a tratar en esa sesión (del libro de texto o cualquier otro documento usado como recurso), instando al alumno a mejorar aspectos como la velocidad, la entonación, el ritmo, la pronunciación, etc.
 - Lectura comprensiva de textos relacionados con el planteamiento y resolución de problemas.
 - A partir de la lectura del enunciado de las actividades a desarrollar, obtener la idea principal y parafrasear la cuestión que se propone, para poder dar la respuesta adecuada; esto es particularmente importante en lectura de los enunciados de los ejercicios escritos.

- Uso de distintos soportes y tipologías textuales (textos técnicos, diccionarios, manuales, prensa, internet, etc.).
- Uso de las TIC, con la plataforma Campus.

La Expresión oral: expresarse correctamente en público.

Con la realización de actividades que permitan al alumno ejercitarse en la expresión en público, tales como:

- Exposición de temas ante el grupo, con apoyo (en su caso) de imágenes u otras herramientas (PPT, esquemas, guiones, etc.), de las producciones realizadas personalmente o en grupo, sobre alguno de los temas que pueden tratarse en clase.
- Debate constructivo, respetando y aceptando las opiniones de los demás.
- Discusiones razonadas sobre cuestiones contenidas en los textos.
- Comunicar oralmente lo que han leído, parafraseando, reelaborando o interpretando correctamente los contenidos.
- Interacciones orales en grupo de trabajo.
- Elaboración de un guión para presentar la forma de llevar a cabo un supuesto práctico.
- Actividades de trabajo cooperativo para aprender de los otros y con los otros y, sobre todo, para propiciar situaciones de intercambios e interacciones orales.
- Parafrasear oralmente los resultados de las actividades realizadas, utilizando sus propias palabras.
- Presentaciones.
- Explicaciones e informes orales.
- Entrevistas.
 - Presentación de materiales, dibujos, fotografías, utensilios, etc., para que el alumno, individualmente o en grupo, describa, narre, explique, razone, justifique y valore el propósito de la información que ofrecen esos materiales.

15. CRITERIOS PARA LA EVOLUCIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO

En cuanto al control del grado de consecución del proceso de enseñanza aprendizaje con el alumnado se evaluará:

Transferencia de lo aprendido:

- Muestra niveles de desarrollo en habilidades cognitivas, de comunicación y de interacción social.
- Muestra habilidad para escuchar en diferentes escenarios y situaciones.
- Muestra motivación y compromiso personal con la transferencia de lo aprendido, y hacerlo de manera creativa.
- Muestra que tiene habilidad para aplicar lo aprendido en un contexto a nuevos contextos.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Muestra soltura y destreza en la consecución de los supuestos prácticos.
- Muestra que posee un saber hacer reflexivo al enfrentar nuevas situaciones de manera cada vez más autónoma.
- Muestra capacidad de previsión en la forma en que organiza las habilidades y cómo aplica determinadas situaciones el resto de competencias que posee.
- Comunica con facilidad los resultados de su proceso

Aprendizaje en equipo

- Establece relaciones positivas con los otros componentes del equipo de trabajo.
- Muestra disposición a trabajar junto a otras personas para la consecución de un bien común, que se convierte en el hilo conductor hacia determinadas metas.
- Busca el entendimiento entre varios individuos para el desarrollo de una actividad.
- Muestra disposición a hacer partícipe a otras personas de actividades que ya están en curso.
- Garantiza la interdependencia entre los componentes del grupo para el logro de una sinergia positiva.
- Reconoce el valor de la experiencia ajena.
- Favorece el diálogo.
- Muestra deseos de transferir lo que se aprende en grupo al aprendizaje individual.
- Muestra que interioriza modos de resolver problemas aprendiendo de los demás.

Desarrollo de la autonomía personal

- Capacidad de juzgarse a sí mismo como elemento activo capaz de organizar y planificar el curso de su vida.
- Tomar decisiones autónomas y responsables ante los conflictos vitales, mostrando autodeterminación.
- Trabaja de forma independiente, demostrando capacidad para juzgar y analizar.
- Muestra niveles de desarrollo en su autonomía cognitiva y en su autonomía afectiva.
- Eleva niveles de autonomía social a partir de ejercitarse en la comprensión de la realidad
- Eleva los niveles de saber aprender y saber reflexionar, autocontrolando sus procesos de aprendizaje en función de ir logrando madurez intelectual y personal.

Dadas las características de esta materia y lo novedoso que presenta en esta etapa educativa, se prevé un alto porcentaje de resultados positivos situándolos en torno al 90% del total de los integrantes del grupo, dejando el 10% restante a otras incidencias,

16. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Como actividad complementaria se realizarán simulacros de servicios internos, con los compañeros de 2º de FPB de Cocina y Restauración, con 1º y 2º de CFGM Cocina y Gastronomía y con los grupos de 2º Eso y 2º Eso PMAR en la asignatura “Protocolo social para jóvenes”. También se realizará



simulacros de desarrollo de servicio con los alumnos de 1º Bach “ Protocolo social, orientación e inserción laboral. El desarrollo de estas actividades se realizarán en el último trimestre.

La programación de visitas se agregará como anexo posterior, una vez conocida con detalle las características del grupo, ya que dichas actividades extraescolares van relacionadas con la capacidad del grupo.

La intención del equipo docente es realizar varias visitas a instituciones vinculadas con la hostelería.

17. BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA

- GUERRERO LUJÁN, ROGELIO. “Técnicas elementales de servicio”. Editorial Paraninfo.
- TORRES BARZABAL, JOSÉ. Cocina y Restauración, Volumen II, servicios . Editorial Síntesis. Madrid 2015
- GARCÍA ORTIZ, F., GARCÍA ORTIZ, P. P., GIL MUELA, M. Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería. Editorial Paraninfo. Madrid 2008
- DE LAS MUELAS, J. Cocktails & Drinks book. Editorial Planeta. Barcelona 2009
- BACHS, J. VIVES, R., HERRERO, G. Servicio de cafetería y bar. Editorial Síntesis. Madrid 2010
- DIFFORD, S. Cocktails made easy. Editorial Diffords guide. London 2008

PÁGINAS WEB

- www.fehr.es
- www.nuevahosteleria.com.



Gobierno del Principado de Asturias

Consejería de Educación



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA, TURISMO Y ECONOMÍA

Título Profesional Básico en Cocina y Restauración

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL:

Atención al Cliente

Curso académico 2022 -2023

Duración del módulo: 60 Horas

Código: 3005

UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolizada al cliente.

2º Curso del Ciclo Profesional Básico en Cocina y Restauración

Profesor ENRIQUE SÁNCHEZ SANTIAGO



Indice

1.Introducción	3
2.- Contextualización	3
3.-Relación de la programación, con la legislación vigente y los niveles de concreción curricular... 4	4
4.- Acceso a la formación profesional básica	5
5.-Identificación del título	6
6.- Perfil profesional	6
6.1.- Competencia general del título.....	6
6.2. Competencias del título.....	6
6.3- Relación de cualificaciones y unidades de competencia del catalogo nacional de cualificaciones profesionales incluidas en el titulo	8
6.3.1.- Contribución del modulo a la competencia de aprender a aprender.	
6.3.1.1-Cualificaciones profesionales completas.....	10
6.3.2.-Cualificaciones profesionales incompletas	10
6.4.-Entorno profesional	11
6.5.- Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes	11
6.6.- Prospectiva del sector o de los sectores relacionados con el título:	11
7.-Enseñanzas de ciclo formativo	12
7.1.- Objetivos generales del título.....	12
7.2.-Módulos profesionales.....	14
8.- Presentación del módulo.....	14
8.1.- Contribución del modulo para adquirir la competencia general del titulo	15
8.2.-Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación	15
8.3.-Contenidos básicos	17
8.4.-Orientaciones pedagógicas	18
9.-Metodología	18
9.1.- Educación en valores	18
9.2.-Metodología general.....	19
9.3.-Metodología específica.....	19
10.-Materiales, libros y recursos didácticos.....	20
10.1.-Recursos de los alumnos.....	20
10.2.-Recursos del profesor	21
10.3.-Recursos relacionados con las tecnologías de la información y la comunicación.	21
11.-Estándares de aprendizaje.....	22
12.-Evaluación	22
13.-Procedimientos e instrumentos de evaluación	22
14.-Criterios de calificación	23
15.-Criterios de recuperación y promoción.....	24
15.1.-Criterios de recuperación	25
15.2.-- Actividades para la recuperación del módulo no superado	25
15.2.-Convocatorias y criterios de recuperación	26
15.3.-Criterios de promoción y certificación	26
15.4.-Medidas excepcionales en la evaluación	27
16.- Reclamación a las decisiones de evaluación trimestrales.....	27
17.-Atención a la diversidad.....	27
17.1.-Medidas de atención a la diversidad.....	28

**Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023**

17.1.1.-Medidas de carácter ordinario	28
17.1.2.-Medidas para alumnado de NEE	29
17.1.3.-Medidas para el alumnado de Altas capacidades intelectuales.....	29
18.-Medidas previstas para estimular el interés,el habito de la lectura y la capacidad de expresarse en público	30
18.1-Competencia lingüística:	30
18.2.- La Expresión oral: expresarse correctamente en público.	31
19.-Plan de acción tutorial.....	32
19.1.-Funciones del profesor tutor	32
19.2.-Objetivos de la tutoría.....	33
20.- Indicadores de logro para evaluar la practica docente	33
20.1.-Evaluación de las programaciones didácticas:.....	34
20.2.-Evaluación de la Concreción Curricular:.....	34
21.-Criterios indicadores para la evolución del aprendizaje del alumnado.....	34
22.-Temporalización.....	36
22.1.-Distribución temporal:.....	36
23.-Unidades didácticas.....	36
U.D.1-Atención al cliente . 10 horas	37
U.D.2- Venta de productos y servicios. 20 horas	38
U.D.3.-Información al cliente. 20 horas	39
U.D.4 Tratamiento de reclamaciones.10 Horas	41
24.-Actividades extraescolares y/o complementarias	42
24.otros anexos	

1.Introducción

La programación didáctica que se desarrolla a continuación corresponde al **Atención al Clientey** va dirigida al alumnado del **Título Profesional Básico en Cocina y Restauración**, perteneciente a la Familia Profesional de "Hostelería y Turismo".

La FP Básica sustituye a los PCPI, o Programas de Cualificación Profesional Inicial, de manera que, aunque forma parte de la Formación Profesional del nuevo Sistema Educativo, se inscribe dentro de la formación básica (ESO) porque el alumnado puede empezar estos estudios con 15 años.

Esta dualidad conduce a una organización similar a los ciclos formativos habituales de formación profesional. Se impartirán módulos de FP, correspondientes a Nivel 1 de certificados de profesionalidad, y también se establecen módulos comunes relacionados con la Comunicación y las Ciencias Sociales y Aplicadas para que el alumnado adquiera las competencias del aprendizaje permanente.

2.- Contextualización

El IES Leopoldo "Clarín" está situado en el barrio de Otero en Oviedo. Su área de influencia para el alumnado de ESO, Bachillerato y FP, abarca el propio barrio de S. Lázaro, Sto. Domingo y parte del parque de Invierno, además de acoger alumnos y alumnas de la zona peri urbana de la ciudad, principalmente de Tudela de Veguín, Latores y San Esteban de las Cruces.



El ámbito de influencia para el alumnado que cursa el Ciclo de FP Básica de Cocina y Restauración, es regional ya que lo oferta junto al IES DE LLanes. Pueden acceder con el Consejo Orientador si son alumnos o alumnas escolarizados.

El perfil de alumnado se corresponde con alumnos y alumnas que tienen fracaso escolar, desmotivación y esta es la vía para que consigan si es posible el Título de graduado en educación secundaria obligatoria. Acceden también alumnos y alumnas de necesidades educativas especiales, a los que independientemente del tipo de discapacidad las adaptaciones no son significativas.

El currículo de FP Básica de Cocina y Restauración promueve los principios de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de personas con discapacidad.

3.-Relación de la programación, con la legislación vigente y los niveles de concreción curricular.

La programación que se presenta se ha realizado teniendo en cuenta la normativa que se enumera a continuación:

- **Resolución de 16 de mayo de 2018, de la Consejería de Educación y Cultura**, por la que se aprueba el calendario de actuaciones y se concretan otros aspectos del procedimiento de admisión del alumnado, en centros docentes no universitarios públicos y privados concertados del Principado de Asturias, para cursar ciclos formativos de Formación Profesional Básica en el año académico 2018-2019.
- **Decreto 49/2016, de 10 de agosto**, por el que se regula la ordenación y se establece el currículo de quince ciclos de Formación Profesional Básica en el Principado de Asturias.
- **Resolución de 26 de junio de 2015, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte**, por la que se regulan determinados aspectos de las enseñanzas de formación profesional básica en el Principado de Asturias
- **El Real Decreto 127/2014, de 24 de febrero**, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo
- **La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa (LOMCE)**, en su 10 apartado tres del artículo único, introduce el apartado 10 en el artículo 3 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y crea los ciclos de Formación Profesional Básica dentro de la Formación Profesional del sistema educativo, como medida para facilitar la permanencia de los alumnos y las alumnas en el sistema educativo y ofrecerles mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional. Estos ciclos incluyen, además, módulos relacionados con 15 los bloques comunes de ciencias aplicadas y comunicación y ciencias sociales que permitirán a los alumnos y las alumnas alcanzar y desarrollar las competencias del aprendizaje permanente a lo largo de la vida para proseguir estudios de enseñanza secundaria postobligatoria.



- **Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia**, por la que se regula la organización y evaluación de la FP del sistema educativo del Principado de Asturias.
- **La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional**, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración y, en general, personas con riesgos de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

4.- Acceso a la formación profesional básica

Está dirigida a alumnos que hayan cursado el 1º ciclo de la ESO y que no están en condiciones de promocionar al 4º curso (o, excepcionalmente, al 3º curso) y se accede a propuesta del equipo docente o consejo orientador. La FP Básica sustituye a los PCPI, o Programas de Cualificación Profesional Inicial, de manera que, aunque forma parte de la Formación Profesional del nuevo Sistema Educativo, se inscribe dentro de la formación básica (ESO) porque el alumnado puede empezar estos estudios con 15 años. El acceso a los ciclos de Formación Profesional Básica requerirá el cumplimiento simultáneo de las siguientes condiciones:

- Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso, y no superar los diecisiete años de edad en el momento del acceso ni durante el año natural en curso.
- Haber cursado el primer ciclo de Educación Secundaria Obligatoria o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso de la Educación Secundaria Obligatoria.
- Haber propuesto el equipo docente a los padres o tutores legales la incorporación del alumno a un ciclo de Formación Profesional Básica.

Las Administraciones educativas podrán establecer criterios de admisión, según la oferta de plazas existente.

Si hay plazas suficientes, deben contemplar la opción de completar los grupos con personas que superen los 17 años y que no tengan título de FP u otro que acredite estudios secundarios completos.

5.-Identificación del título

El Título Profesional Básico en Cocina y Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Cocina y Restauración.



- Nivel: Formación Profesional Básica.
- Duración: 2.000 horas
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente europeo: CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

6.- Perfil profesional

6.1.- Competencia general del título.

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

6.2. Competencias del título.

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c) Ejecutar los procesos básicos de pre-elaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

- h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.



- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

6.3- Relación de cualificaciones y unidades de competencia del catalogo nacional de cualificaciones profesionales incluidas en el título.

6.3.1.-CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LA COMPETENCIA DE APRENDER A APRENDER

Se trata de trabajar la competencia y actitudes para seguir **aprendiendo** de forma autónoma a lo largo de la vida. “**Aprender a aprender** supone disponer de habilidades para iniciarse en el aprendizaje y ser capaz de continuar **aprendiendo** de manera cada vez más eficaz y autónoma de acuerdo a los propios objetivos y necesidades.

Esta competencia tiene dos dimensiones fundamentales. Por un lado, la adquisición de la conciencia de las propias capacidades (intelectuales, emocionales, físicas), del proceso y las estrategias necesarias para desarrollarlas, así como de lo que se puede hacer por uno mismo y de lo que se puede hacer con ayuda de otras personas y/o recursos. Por otro lado, disponer de un sentimiento de competencia personal, que redundará en la motivación, la confianza en uno mismo y el gusto por aprender. Significa ser consciente de lo que se sabe y de lo que es necesario aprender, de cómo se aprende, y de cómo se gestionan y controlan de forma eficaz los procesos de aprendizaje, optimizándolos y orientándolos a satisfacer objetivos personales. Requiere conocer las propias potencialidades y carencias, sacando provecho de las primeras y teniendo motivación y voluntad para superar las segundas desde una expectativa de éxito, aumentando progresivamente la seguridad para afrontar nuevos retos de aprendizaje.

Un alumno que sea competente para aprender a aprender, ante una necesidad nueva para adquirir conocimientos relacionados con su trabajo, no solo será capaz de buscar los recursos adecuados para su adquisición, sino que dispondrá de la mejor actitud para el aprendizaje. El alumno que no haya adquirido esta competencia, se verá en la necesidad de buscar centros de formación específicos, destinar horas de trabajo para buscar apoyo, etc..., y es que para aprender unos contenidos específicos, nada como querer uno mismo y tener capacidad para captarlos.

DESCRIPTORES

A/ Tener conciencia de las propias capacidades y conocimientos:

1. Ser consciente de las propias capacidades (intelectuales, emocionales y físicas).
2. Conocer las propias potencialidades y carencias. Sacar provecho de las primeras y motivarse a superar las segundas
3. Tener conciencia de las capacidades de aprendizaje: atención, concentración, memoria, comprensión y expresión lingüística, motivación de logro, etc.



B/ Gestionar y controlar las propias capacidades y conocimientos:

1. Plantearse preguntas
2. Identificar y manejar la diversidad de respuestas posibles
3. Saber transformar la información en conocimiento propio.
4. Aplicar los nuevos conocimientos y capacidades en situaciones parecidas y contextos diversos.
5. Aceptar los errores y aprender de los demás.
6. Plantearse metas alcanzables a corto, medio y largo plazo.
7. Ser perseverantes en el aprendizaje.
8. Administrar el esfuerzo, autoevaluarse y autorregularse.
9. Afrontar la toma de decisiones racional y críticamente.
10. Adquirir responsabilidades y compromisos personales.
11. Adquirir confianza en sí mismo y gusto por aprender.

C/ Manejar de forma eficiente un conjunto de recursos y técnicas de trabajo intelectual:

1. Obtener un rendimiento máximo de las capacidades de aprendizaje con la ayuda de estrategias y técnicas de estudio:
2. Observar y registrar hechos y relaciones.
3. Ser capaz de trabajar de forma cooperativa y mediante proyectos
4. Resolver problemas.
5. Planificar y organizar actividades y tiempos.
6. Conocer y usar diferentes recursos y fuentes de información

METODOLOGÍA

A partir de unos cuestionarios diferenciados por competencias, diseñados por el Ministerio de educación para la FP, se irá trabajando esta competencia a través de la autoevaluación y coevaluación del alumnado en el aula.

CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LAS COMPETENCIAS SOCIALES Y CÍVICAS

En la FP este tipo de competencias se relacionan con las habilidades sociales tan necesarias para desarrollar la actividad profesional en un ambiente socialmente adecuado. Es por ello que el ahora alumnado que en un futuro recale en un puesto de trabajo específico, se le requerirá que sea competente socialmente hablando, y que sea capaz de mostrar destrezas en relación a la inteligencia emocional que le conviertan en un pilar básico y que incentive a sus propios compañeros. Ser socialmente eficiente en una empresa, se ha convertido en los últimos años en uno de los principales puntos diferenciales que promocionan a unos trabajadores en detrimento de otros. Son los trabajadores que muestran una mayor capacidad de relacionarse con sus compañeros, o que están siempre de buena disposición ante situaciones adversas los que son preferidos por los responsables de recursos humanos de las empresas actuales. Las personas introversas e individualistas, son en cambio vistas como elementos de rupturas en la cohesión global de la empresa por lo que son menos deseados y ven peligrar así sus puestos de trabajo de manera más constante. Ser buenos ciudadanos es también una competencia que los estudiantes de los ciclos formativos deben de



continuar cultivando durante su paso por estos estudios de formación. Y es que para determinados puestos de trabajo el ser una buena persona, honrada e íntegra, constituye el principal motivo de contratación.

6.3.1.1-Cualificaciones profesionales completas

a) Operaciones básicas de cocina H0TR0108 Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

b) Operaciones básicas de restaurante y bar H0TR0208 Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

6.3.2.-Cualificaciones profesionales incompletas

a) Operaciones básicas de catering H0T325_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UC0546_1: Realizar las operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la recepción protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

c) Actividades auxiliares de comercio COM412_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):

UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.

6.4.-Entorno profesional

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hostelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.



6.5.- Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes

Ayudante o auxiliar de cocina.

Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Auxiliar o ayudante de camarero en sala.

Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.

Auxiliar o ayudante de barman.

Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).

Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6.6.- Prospectiva del sector o de los sectores relacionados con el título:

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

- Las actividades relacionadas con las actividades realizadas en la cocina y el servicio están sometidas a cambios debido a los hábitos de vida de los consumidores.
- Las implicaciones dimanadas del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar.
- Las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o "neorestauración", así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina "de autor".
- La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse.
- Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina y se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.
- El manejo efectivo de lenguas extranjeras es un aspecto importante que se debe tener en cuenta en la formación de los profesionales dedicados al servicio al cliente.

7.-Enseñanzas de ciclo formativo



7.1.- Objetivos generales del título.

Dada la situación actual de la pandemia, el módulo reforzará toda aquella materia que no se pudo realizar a lo largo del pasado curso. Intentando llegar al final de la formación del alumno con la máxima normalidad posible y obteniendo los objetivos mínimos.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.



- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

7.2.-Módulos profesionales

Los módulos de este ciclo formativo, son los que a continuación se relacionan:

- 3034. Técnicas elementales de preelaboración.
- 3035. Procesos básicos de producción culinaria.
- 3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- 3037. Técnicas elementales de servicio.
- 3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- 3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
- 3005. Atención al cliente.
- 3009. Ciencias aplicadas I.
- 3042. Ciencias aplicadas II.
- 3011. Comunicación y sociedad I.
- 3012. Comunicación y sociedad II.
- 3041. Formación en centros de trabajo.

8.- Presentación del módulo

Ciclo Formativo: Cocina y Restauración.

Módulo Profesional: Atención al Cliente.

Grado: Básica.

Familia profesional: Hostelería y Turismo

Duración del módulo: 60 horas (64 sesiones de 55 min.)

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Tipo de módulo: asociado UC1329_1 Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolizada al cliente.

8.1.- Contribución del módulo para adquirir la competencia general del título

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de atención y servicio al cliente, tanto en la información previa como en la postventa del producto o servicio. La definición de esta función incluye aspectos como:



- Comunicación con el cliente.
- Información del producto como base del servicio.
- Atención de reclamaciones

8.2.-Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

Explicación por parte del profesor de todo lo pendiente del curso pasado, elaborando posteriormente el alumno tales conocimientos.

1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado el comportamiento del posible cliente.
- b) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte.
- c) Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente.
- d) Se ha favorecido la comunicación con el empleo de las técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de la misma.
- e) Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).
- f) Se ha dado respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado.
- g) Se ha expresado un tema prefijado de forma oral delante de un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores.
- h) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- i) Se ha transmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa.

2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las diferentes tipologías de público.
- b) Se han diferenciado clientes de proveedores, y éstos del público en general.
- c) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación comercial.
- d) Se ha diferenciado entre información y publicidad.
- e) Se han adecuando las respuestas en función de las preguntas del público.
- f) Se ha informado al cliente de las características del servicio, especialmente de las calidades esperables.
- g) Se ha asesorado al cliente sobre la opción más recomendable, cuando existen varias posibilidades, informándole de las características y acabados previsibles de cada una de ellas.
- h) Se ha solicitado al cliente que comunique la elección de la opción elegida.

3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.



Criterios de Evaluación:

- a) Se ha hecho entrega al cliente de los artículos procesados, informando de los servicios realizados en los artículos.
- b) Se han transmitido al cliente, de modo oportuno, las operaciones a llevar a cabo en los artículos entregados y los tiempos previstos para ello.
- c) Se han identificado los documentos de entrega asociados al servicio o producto.
- d) Se ha recogido la conformidad del cliente con el acabado obtenido, tomando nota, en caso contrario, de sus objeciones, de modo adecuado.
- e) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, elementos clave en la atención al cliente.
- f) Se ha mantenido en todo momento el respeto hacia el cliente
- g) Se ha intentado la fidelización del cliente con el buen resultado del trabajo.
- h) Se ha definido periodo de garantía y las obligaciones legales aparejadas.

4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han ofrecido alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables, exponiendo claramente los tiempos y condiciones de las operaciones a realizar, así como del nivel de probabilidad de modificación esperable.
- b) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.
- c) e ha suministrado la información y documentación necesaria al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.
- d) Se han recogido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.
- e) Se ha cumplimentado una hoja de reclamación
- f) Se ha compartido información con el equipo de trabajo.

8.3.-Contenidos básicos

1.Atención al cliente:

- El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen.
- Barreras y dificultades comunicativas.
- Comunicación verbal: Emisión y recepción de mensajes orales.
- Motivación, frustración y mecanismos de defensa. Comunicación no verbal.

2. Venta de productos y servicios:



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

- Actuación del vendedor profesional.
- Exposición de las cualidades de los productos y servicios.
- El vendedor. Características, funciones y actitudes.
- Cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo.
- El vendedor profesional: modelo de actuación. Relaciones con los clientes.
- Técnicas de venta.

3. Información al cliente:

- Roles, objetivos y relación cliente-profesional.
- Tipología de clientes y su relación con la prestación del servicio.
- Atención personalizada como base de la confianza en la oferta de servicio.
- Necesidades y gustos del cliente, así como criterios de satisfacción de los mismos.
- Objeciones de los clientes y su tratamiento.

4. Tratamiento de reclamaciones:

- Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones. Gestión de reclamaciones. Alternativas reparadoras. Elementos formales que contextualizan una reclamación.
- Documentos necesarios o pruebas en una reclamación. Procedimiento de recogida de las reclamaciones.

8.4.-Orientaciones pedagógicas

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo e), i) y j); y, las competencias profesionales, personales y sociales k) y l) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales. Las líneas de actuación en el proceso enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La descripción de los productos que comercializan y los servicios que prestan empresas tipo.
- La realización de ejercicios de expresión oral, aplicando las normas básicas de atención al público.
- La resolución de situaciones estándares mediante ejercicios de simulación

9.-Metodología



9.1.- Educación en valores

En este módulo se incluirán algunos **TEMAS TRANSVERSALES** dada la importancia que tienen hoy en día en nuestro sistema educativo:

- 1. Educación para la convivencia:** Se fomentará el diálogo y el respeto entre todos los alumnos de la clase, y por extensión con el resto de la comunidad educativa. Se fomentará en el trabajo diario en el obrador así como la participación activa de los alumnos y la exposición libre y argumentada de sus opiniones.
- 2. Educación para la salud en la alimentación:** A partir del concepto global de salud como estado de bienestar físico, mental y social, se pretenderá adquirir un conocimiento de los alimentos, de sus principales materias primas, aquellas que son básicas en éste módulo y sus aplicaciones principales e inmediatas, sobre todo para una educación sana sobre alimentación.
- 3. Educación para la igualdad:** Al trabajar en el obrador diariamente con sectores de población minoritarios: " menores " " extranjeros " " mujeres"... se potenciará el "respeto " y el trabajo en " igualdad " entre todos los alumnos de la clase.
- 4. Educación ambiental:** Se ha planteado en el trabajo diario del obrador el reciclaje de basuras, de tal forma, que diariamente se vayan concienciando, del reciclaje de los distintos tipos de residuos, como verdaderos ciudadanos, que viven totalmente integrados en la sociedad, y que actualmente es una de las demandas más urgentes por parte de los ayuntamientos.
5. Asimismo, tendrán un tratamiento transversal las competencias relacionadas con la **comprensión lectora**, la **expresión oral y escrita**, la **comunicación audiovisual** y las **Tecnologías de la Información, el Aprendizaje y la Comunicación**.

9.2.-Metodología general

La metodología a emplear para alcanzar los objetivos del módulo es la siguiente:

- Motivar y potenciar las cualidades fundamentales que caracterizan la capacidad natural humana para aprender. Educando a los alumnos/as a aprender a: estudiar, analizar, sintetizar, hacer en términos positivos y normativos.
- Potenciar la dinámica de trabajo en equipo en búsqueda de la eficiencia.
- Partir de los conceptos y fundamentos básicos para ir introduciendo los más complejos.
- Dar una visión unitaria de cada unidad didáctica.
- Recordar algunas cuestiones imprescindibles, en aquellas unidades didácticas que así lo precisen.
- Presentar los conceptos con la máxima claridad posible, explicando su función.
- Describir, proponer y exponer ejemplos teórico-prácticos.

9.3.-Metodología específica



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

Por medio de presentaciones audio-visuales motivaremos a los alumnos/as al inicio de las diferentes unidades. Por medio de preguntas y respuestas relacionadas motivaremos a los alumnos/as al inicio de las diferentes sesiones, y detectaremos puntos previos.

Al comienzo de cada sesión se realizará una explicación teórica partiendo de una introducción y definiciones del tema a tratar, seguido de las reglas higiénico-sanitarias a utilizar. Después de cada explicación teórica se realizará algún ejercicio escrito u oral para asegurar la comprensión de los contenidos.

Se expondrán las propuestas de elaboración para su realización en el aula taller.

Dentro del taller se hará una demostración por parte del profesor de las elaboraciones. A continuación se organizará al alumnado para que trabajen de forma individual, en la medida de lo posible, atendiendo a las normas consecuencia de la situación provocada por el COVID-19. Si se hacen grupos deben ser lo más reducidos posible. Los alumnos/as prepararan la Mice en Place y posteriormente se llevará a cabo el desarrollo de la elaboración por parte del alumno. Para finalizar se hará una presentación y valoración de las distintas elaboraciones.

En el caso de limitación total de la presencialidad, se continuará con el desarrollo de la materia a través de la plataforma Teams, teniendo una reunión semanal para que la profesora explique los contenidos teóricos, proporciones los materiales que considere necesarios y los ejercicios que deben realizar. Estos ejercicios podrán ser escritos, que se realizarán a través de la plataforma o prácticos que el alumno elaborará en casa y el profesor valorará a través de fotografías. Estos ejercicios prácticos serán realizados con materias primas de uso habitual en la mayoría de los domicilios.

En caso de que algún alumno no pueda asistir a clase por motivos de salud o aislamiento se facilitará que continúe la formación a través de la plataforma Teams del mismo modo que si hubiese limitación de la presencialidad.

En caso de que algún alumno no pueda por algún motivo utilizar la plataforma Teams, se admitirán los trabajos enviados al correo 365.

Durante las clases y en casa los alumnos realizaran ejercicios prácticos, simulando diálogos cliente-vendedor, potenciando de esta manera la expresión oral y corporal.

10.-Materiales, libros y recursos didácticos

Los recursos materiales se refieren a cualquier instrumento u objeto que se utilice en las actividades escolares, bien sea con el fin de comunicar contenidos para su aprendizaje o para favorecer y orientar el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los recursos que he previsto utilizar son los siguientes:

10.1.-Recursos de los alumnos.

- Plataforma Teams y correo 365.



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

- Libro de texto: Atención al cliente. María Palomo Martínez. Ed. Paraninfo
- Fotocopias con material de ampliación para completar el contenido de algunas unidades de trabajo.
- Libreta del alumno.
- Bolígrafo
- Documentos relacionados con la atención al cliente: hojas de reclamaciones...

- Uniforme completo de camarero . En cumplimiento de la normativa estatal RD 109/2010 de 5 de febrero en cuanto a la Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos y de la Ley 31/1995 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales, y siguiendo las directrices marcadas en el currículo del CF de FPB de Cocina y Restauración, que establece que los uniformes de trabajo deben ser lavados cada día, a más de 60°C el departamento didáctico de este centro educativo establece la siguiente uniformidad para el alumnado de 2º curso de dicho CF:
 - 1Pantalon(uno negro y otro....) con bolsillos.
 - 2 Delantales con peto de color negro y blanco
 - Zapatos negros.
 - 2 Chaquetillasde cocina de manga larga negra.
 - 2Gorros de seta o champiñón, negro
 - 2 Picos, negro
 - 2Paños de cocina.

10.2.-Recursos del profesor

Libros de consulta:

- Manual de Atención al cliente de Paraninfo
- Material de videoteca relacionado con la materia.
- Cuadernos de trabajo.
- Se trabajará con aquellos que sean precisos, para una realización conjunta y/o alterna de las prácticas que lleven a cabo los alumnos.
- Medios audiovisuales: televisor, video, Dvd, prensa, revistas especializadas, etc.



10.3.-Recursos relacionados con las tecnologías de la información y la comunicación.

Medios informáticos para poder trabajar y al mismo tiempo ponerse en contacto con el profesor del módulo en caso de un posible confinamiento, a fin que este pueda mandarle la información necesaria para seguir en el proceso de aprendizaje.

Internet es una ventana abierta innumerables ofertas de información adicional a la que el centro ya proporciona. A continuación expongo algunas de las webs relacionadas con el módulo:

- Plataforma Teams y correo 365
- www.gestionrestaurantes.com
- www.marketinggastronomico.com
- www.ocu.es
- [eho.enespanol.com consejos-mejorar-ser ocio-cliente-restaurantes- manera](http://eho.enespanol.com/consejos-mejorar-ser-ocio-cliente-restaurantes-manera)
- www.cultura-detalle.es/?dl_id=23
- restaurantedeexito.wordpress.com/.../10-pasos-para-un-buen-servicio-deatencion-al-cliente/
- www.crecenegocios.com/servicio-al-cliente-en-un-restaurant/

11.-Estándares de aprendizaje

1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.
 2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.
 3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.
- Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.

12.-Evaluación

El objetivo de la evaluación es valorar las capacidades obtenidas por los alumnos durante el proceso de enseñanza- aprendizaje, recogiendo la información necesaria para realizar las consideraciones precisas de orientación y toma de decisiones.

A medida que avanza el proceso y para que el profesor conozca la evolución de los alumnos y la posible atención individualizada que puedan necesitar, la realizaremos a través de:



- Participación activa del alumno en el aula y en los trabajos en grupo.
- Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática en el Aula de aplicación abierta al público y de su cuaderno de trabajo.
- Realización de ejercicios teóricos y prácticos de los contenidos de la unidad cuando se precise.
- Auto-evaluación de alumno por medio de la corrección del propio cuaderno y de los trabajos en grupo.

Se informará del proceso de enseñanza aprendizaje de cada alumno, a los padres y demás profesores de manera oral, o por escrito si fuese necesario (en agenda o por carta).

13.-Procedimientos e instrumentos de evaluación

El trabajo realizado en las clases prácticas y en las que, partiendo de un supuesto, se irán realizando las modificaciones necesarias para que el alumnado practique todos los contenidos del módulo, al ser evaluación continua. Al término de cada sesión el alumno entregará cada una de las prácticas realizadas. La calificación del trabajo de clase se realizará comprobando la realización de todas las modificaciones propuestas. Se tomará como base la siguiente escala:

- Realización correcta: 10 puntos
- Realización parcialmente correcta: 5 puntos
- Realización incorrecta: 0 puntos

El alumnado realizará también un examen con un supuesto teórico/práctico relacionado con los contenidos del módulo.

En cada sesión de trabajo se mantendrá una escala de valoración que contendrá un listado de rasgos en los que se gradúa el nivel de consecución del aspecto observado (no -> 0 puntos, si-> 10 puntos, parcialmente -> 5 puntos). Estos aspectos se justifican por los criterio de evaluación de dicha programación. Los aspectos observados serán:

- Limpieza e higiene en la cocina.
- Limpieza e higiene personal
- Uniformidad

La aplicación del proceso de evaluación continua del alumno/a requiere su asistencia regular a clase y a las actividades programadas por el módulo.

14.-Criterios de calificación



Contenido: **Conceptual**

Puntuación máxima: **3,5 puntos**

- 1,75 corresponderán a los ejercicios realizados en clase.
- 1,75 corresponderán al examen teórico.

Criterios de calificación:

- Las pruebas podrán consistir, dependiendo de los temas a evaluar, en: exámenes de temas para su desarrollo, exámenes con preguntas para responder brevemente o exámenes tipo test.
- Se tendrán en cuenta los trabajos o actividades realizadas y entregadas o expuestas en el aula.
- Se dará la alternativa de hacer un examen oral que sustituya a los escritos.
- Mostrar una actitud positiva y colaborativa con la realización de las pruebas.
- Cumplir y respetar los plazos asignados para el desarrollo de las actividades.
- Las pruebas escritas deben de ser legibles para el examinador, siendo nulas en caso contrario.
- Los exámenes escritos deberán ser con bolígrafo de tinta negra o azul.
- Las respuestas deben de ser claras y con una secuencia lógica del tema a tratar.
- No acceder al espacio de realización de las pruebas con ningún dispositivo móvil, reproductor de música o material que no sea el necesario para la realización de las mismas, pudiendo ser éste motivo de descalificación.
- Lista de control de ejercicios realizados: Elaboración de mapas conceptuales, esquemas, análisis de procedimientos de elaboraciones representativas, etc.
- Lista de observación de dinámicas: Participación en debates, preguntas y respuestas, etc.

En caso de limitación de la presencialidad, se realizarán on line tanto ejercicios como exámenes teóricos.

Contenido: **Procedimental**

Puntuación máxima: **6,5 puntos**

- 4 corresponderán a los trabajos prácticos realizados en clase
- 2'5 corresponderán al examen práctico.

Criterios de calificación:

- Pruebas orales: Para verificar la comprensión de la tarea asignada.
- Pruebas escritas: Para verificar la secuenciación de los procesos de ejecución de la elaboración asignada.
- Pruebas prácticas: Para verificar la adquisición de las competencias técnicas desenvueltas.
- Lista de control de tareas y ejercicios realizados: Trabajo diario en el taller, recogida de la tarea asignada a cada alumno o alumna, etc.



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

- Mostrar una actitud positiva y colaboradora con la realización de las pruebas.
- Las pruebas escritas deben de ser legibles para el examinador, siendo nulas en caso contrario.
- Los exámenes escritos deberán ser con bolígrafo de tinta negra o azul.
- Las respuestas deben de ser claras y con una secuencia lógica del tema a tratar.
- No acceder al espacio de realización de las pruebas con ningún dispositivo móvil, reproductor de música o material que no sea el necesario para la realización de las mismas, pudiendo ser éste motivo de descalificación.
- Se tendrán en cuenta los trabajos o actividades realizadas y entregadas o expuestas en el aula.
- Acudir a clase diaria y al espacio de la realización de las pruebas adecuadamente uniformado y equipado si éste fuera el caso. (uniformidad completa).
- Cumplir los criterios de seguridad e higiene pautados a inicio de curso.
- Llegar a clase puntual y preparado para empezar a hacer las tareas.

Otros criterios que serán tomados en cuenta son los expresados en los criterios de evaluación de cada una de las U.D.

En caso de limitación de la presencialidad , se valorara el trabajo que deben realizar los alumnos en casa igual que los trabajos prácticos realizados en clase.

15.-Criterios de recuperación y promoción

15.1.-Criterios de recuperación

La evaluación podrá resultar negativa respecto a los resultados de aprendizaje previstos. Es por ello que se articularán distintos mecanismos de recuperación respecto al tipo de contenidos con evaluación negativa. Estos criterios serán igualmente aplicables para aquellos alumnos que deseen mejorar sus calificaciones. Las medidas de actuación serán:

- **Contenidos teóricos.** Se realizarán pruebas de recuperación escritas y orales y presentación de trabajos de comprensión de los contenidos que presenten mayor dificultad o no superados.
- **Contenidos prácticos y de asunción de normas de comportamiento:** La evaluación es continua por lo que el alumno deberá realizar las actividades de servicio adecuadamente a lo largo del curso para obtener evaluación positiva y por tanto recuperar evaluaciones negativas precedentes.

15.2.-- Actividades para la recuperación del módulo no superado

La recuperación del alumno o alumna con el modulo pendiente, originara la elaboración de un plan individual de actuaciones dirigido a mejorar su rendimiento, en el plan figuraran;



- Dificultades que tiene
- Aspectos a reforzar
- Causas del problema de aprendizaje
- Opiniones del tutor y del equipo docente
- Actuaciones que se proponen

Se entregará una copia al tutor de este plan de recuperación.

La recuperación ha de enfocarse siempre de manera positiva, para que el alumno sea consciente de su progreso y no considere este plan como una penalización.

Como medidas de mejora y refuerzo, se propondrá al alumno la consulta de texto facilitado por el profesor, así como el visionado de videos y consulta de páginas Web en relación con los temas a recuperar.

Aquellos alumnos que no hubiesen superado alguna de las evaluaciones, dispondrán de una prueba de recuperación después de la última evaluación, y antes de la evaluación final de junio, centrada en los temas específicos de la evaluación a recuperar, el examen será similar al señalado para cada evaluación, debiendo presentar el fichero al día, con todas las elaboraciones realizadas dicho periodo.

Los alumnos que aun habiendo realizado las pruebas de recuperación de alguna evaluación, no hubiesen superado dichas pruebas, podrán realizar la prueba final de junio, y si aun así, no superasen esta, dispondrán de una nueva oportunidad en la convocatoria de septiembre

15.2.-Convocatorias y criterios de recuperación

Convocatorias ordinarias y extraordinarias

Los alumnos y las alumnas tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias.

Convocatorias para el segundo curso:

- Evaluación final ordinaria en el mes de mayo previa al inicio de la EFE. Para la evaluación final de los módulos cursados en el centro educativo.
- Evaluación final extraordinaria en el mes de mayo. Para el alumnado exento de realización de EFE.
- Evaluación final ordinaria en el mes de junio. Para la evaluación final de EFE y del ciclo formativo.
- Evaluación final extraordinaria en el mes de junio. Para el alumnado con módulos pendientes.



- Evaluación final extraordinaria en el mes de diciembre. Para el alumnado con módulos pendientes o con la EFE pendiente
- Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.
- Los alumnos con NEE asociados a discapacidad podrán cursar las actividades programadas para un mismo módulo profesional **un máximo de cuatro veces y a presentarse a la evaluación y calificación un máximo de seis veces.**

15.3.-Criterios de promoción y certificación

- El alumno o la alumna podrá promocionar a segundo curso cuando los módulos profesionales asociados a unidades de competencia pendientes no superen el 20% del horario semanal; no obstante, deberá matricularse de los módulos profesionales pendientes de primer curso. El departamento didáctico y el profesor de la materia deberán organizar las consiguientes actividades de recuperación y evaluación de los módulos profesionales pendientes.
- El módulo de formación en centro de trabajo, con independencia del momento en que se realice, se evaluará una vez alcanzada la evaluación positiva en los módulos profesionales asociados a las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el periodo de formación en centros de trabajo correspondiente.
- En el caso de que los módulos se organicen en unidades formativas de acuerdo con el artículo 9.4 del presente real decreto, dichas unidades podrán ser certificables, siendo válida la certificación en el ámbito de la Administración educativa correspondiente. La superación de todas las unidades formativas que constituyen el módulo profesional dará derecho a la certificación del mismo, con validez en todo el territorio nacional.

El módulo de FCT integra las calificaciones de la unidad formativa **“Prevención de riesgos laborales”**

15.4.-Medidas excepcionales en la evaluación

Evaluación cuando se pierde el derecho a la evaluación continua

Consecuencias de alcanzar el número máximo de faltas de asistencia permitidas:

- Al tratarse de una evaluación sumativa y continua es indispensable la asistencia a clase, permitiéndose un máximo de faltas justificadas o sin justificar del 20% de la duración total de cada módulo según establece el proyecto educativo del centro.
- Al alumnado que no se le pueda aplicar la evaluación continua sólo tendrá opción a un único examen final, basado en contenidos mínimos, y a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que establezca la programación didáctica para las unidades o bloques de unidades de trabajo.



- Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.
- Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida, según el contenido en horas del módulo, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta certificada con acuse de recibo.
- En cuanto a la asistencia a las actividades complementarias programadas serán de total aplicación lo establecido anteriormente, además de las que se consideren oportunas.

16.- Reclamación a las decisiones de evaluación trimestrales.

Conforme a lo establecido en el **artículo 6 del Decreto 249/2007 de 26 de septiembre**, por el que se regulan los derechos y deberes del alumnado y normas de convivencia en los centros docentes no universitarios sostenidos con fondos públicos del Principado de Asturias, todos los alumnos tienen derecho a una valoración objetiva del rendimiento escolar.

17.-Atención a la diversidad

Para llevar a cabo el proceso de atención al alumnado respetando sus distintos ritmos de aprendizaje y sus condicionantes individuales y personales se atenderá a lo dispuesto en el **Decreto 43/2015 de 10 de junio**.

17.1.-Medidas de atención a la diversidad

17.1.1.-Medidas de carácter ordinario

Entendemos por ordinarias aquellas medidas que, o bien, se llevan a cabo con todo el alumnado, o bien, no suponen modificaciones significativas de los diferentes aspectos del currículo y de la organización del centro. De este modo consideraremos las siguientes:

Adaptaciones en los procedimientos didácticos y en las actividades, mediante:

- Introducción de actividades complementarias.
- Modificación del nivel de complejidad en las actividades previstas.
- Introducir actividades complementarias para los alumnos que lo precisen en las unidades que puedan presentar mayor dificultad.

Adaptaciones en la evaluación:



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

- Modificando la selección de técnicas e instrumentos.
- Adaptando los instrumentos programados.

Adaptaciones de los objetivos y contenidos:

- Dando prioridad a unos objetivos sobre otros
- Pormenorizando la secuenciación de aquellos contenidos en los que el alumno tenga una mayor dificultad
- Dando prioridad a los contenidos básicos

En todo momento se intentará mantener una atención individualizada para cada uno de los alumnos procurando conocer sus planes de futuro y las dificultades que se encuentran en su formación y aprendizaje.

Los cambios y adaptaciones para los alumnos que muestran un ritmo de aprendizaje más lento que los demás pueden materializarse en:

- la variación de los recursos materiales con los que se presentan los contenidos
- el refuerzo de los logros obtenidos mediante estímulos
- la demostración del valor funcional de los contenidos que se están tratando
- la creación de un clima en el aula en el que el alumno no tema expresar sus dificultades.

Si fueran necesarias adaptaciones curriculares significativas, será necesario un diagnóstico profesional realizado por todo el equipo docente con el asesoramiento del Departamento de Orientación.

17.1.2.-Medidas para alumnado de NEE

Para llevar a cabo este tipo de medidas extraordinarias se contará con el Programa de atención específica para alumnado con Informe Psicopedagógico del Departamento de Orientación.

En el supuesto de contar con alumnos con necesidades sensoriales, motóricas, etc., también se deberá contar con la ayuda del Departamento de Orientación.

Por tanto, se diseñará la programación didáctica de aula de modo que todos los alumnos puedan aprender. Para ello:

- Aunque las unidades didácticas han de ser comunes se diversificará en función de las necesidades detectadas, y se procurará que el alumnado desarrolle los contenidos programados adaptados para que adquiera las competencias básicas y los objetivos.
- Las actividades se harán acordes a su nivel de competencia curricular y a sus características.
- Los objetivos y las competencias básicas se tratarán de conseguir a través de diversos medios, por ejemplo, de la práctica de las normas de convivencia, de las actividades



extracurriculares, de la colaboración de la familia para que se pueda practicar en casa lo aprendido en el aula etc.

- En cuanto a los contenidos, es preciso analizar aquellos que son fundamentales para todos los alumnos y alumnas, si bien con distintos niveles de consecución
- La metodología versará sobre estrategias que promuevan la construcción social del aprendizaje, la participación activa del alumnado, la motivación, la significatividad y funcionalidad del aprendizaje, la cooperación y colaboración entre los compañeros y la experimentación del éxito del “saber hacer”
- Las actividades de aprendizaje serán graduadas y diversificadas, de modo que exista un amplio menú a través del cual se pueda llegar a los objetivos y alcanzar las competencias básicas. Se diseñarán actividades que impliquen diferentes niveles de dificultad, pero todas relacionadas con los mismos contenidos. Se potenciarán actividades de tipo práctico y repetitivo a fin de que se vayan afianzando los conocimientos.
- Los materiales y recursos didácticos serán variados y adaptados a la diversidad de capacidades y características del alumnado: códigos comunicativos diversos (visuales, verbales, escritos, auditivos, orales...).
- Para mejorar la brecha digital se aceptarán trabajos desde el correo 365 del alumno.

17.1.3.-Medidas para el alumnado de Altas capacidades intelectuales

También se puede adaptar el trabajo a alumnos que muestren un progreso rápido en la evolución de sus aprendizajes en relación con sus compañeros:

- Sugiriéndoles actividades que les permitan profundizar en los temas tratados e invitándoles a que decidan en qué casos desean profundizar.
- Ayudando a los compañeros que han mostrado problemas en sus aprendizajes, lo cual contribuye al desarrollo de su capacidad afectiva y cognitiva, pues el tener que mostrar algo a otra persona exige poner en orden las propias ideas.

18.-Medidas previstas para estimular el interés,el habito de la lectura y la capacidad de expresarse en público

Sin perjuicio de su tratamiento específico en algunas de las materias de la etapa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 42/2015, de 10 de junio, en esta materia se trabajarán distintos elementos transversales de carácter instrumental, uno de los cuales hace hincapié en la adopción de medidas para estimular el hábito de la lectura y mejorar la capacidad de expresarse correctamente en público.

Esta asignatura exige la configuración y la transmisión de ideas e informaciones. Así pues, el cuidado en la precisión de los términos, en el encadenamiento adecuado de las ideas o en la expresión verbal de las relaciones hará efectiva la contribución de esta materia al desarrollo de la competencia en comunicación lingüística, en particular en lo relativo a la expresión y comprensión lectoras y de expresarse en público con corrección. El dominio de la terminología específica de los



temas tratados permitirá, además, comprender en profundidad lo que cada uno de ellos aporta a los nuevos aprendizajes.

El uso sistemático del debate y la puesta en común sobre distintos aspectos (por ejemplo, costumbres culturales, hábitos, el papel social de los jóvenes etc.), contribuye también al desarrollo de esta competencia, porque exige ejercitarse en la escucha, la exposición y la argumentación. De la misma manera, el hecho de comunicar ideas y opiniones, imprescindibles para lograr los objetivos relacionados (en este caso) con una visión crítica de las distintas situaciones analizadas, ayuda a fomentar el uso tanto del lenguaje verbal como del escrito.

También la valoración crítica de los mensajes explícitos e implícitos en los medios de comunicación (como, por ejemplo, en la prensa, revistas del sector, manuales), puede ser el punto de partida para leer artículos, tanto en los periódicos como en prensa especializadas, que estimulen de camino el hábito por la lectura.

18.1-Competencia lingüística:

El dominio y progreso de la competencia lingüística se llevará a cabo a través de las siguientes medidas:

- Comunicación oral: escuchar y hablar.
- Comunicación escrita: leer y escribir).
- Realización de tareas de investigación en las que sea imprescindible leer documentos de distinto tipo y soporte.
- Lecturas recomendadas para los trabajos prácticos.
- Plan lector y participación en la lectura en voz alta, leyendo, en todas las sesiones de clase, la parte correspondiente a los contenidos a tratar en esa sesión (del libro de texto o cualquier otro documento usado como recurso), instando al alumno a mejorar aspectos como la velocidad, la entonación, el ritmo, la pronunciación, etc.
- Lectura comprensiva de textos relacionados con el planteamiento y resolución de problemas.
- A partir de la lectura del enunciado de las actividades a desarrollar, obtener la idea principal y parafrasear la cuestión que se propone, para poder dar la respuesta adecuada; esto es particularmente importante en lectura de los enunciados de los ejercicios escritos.
- Uso de distintos soportes y tipologías textuales (textos técnicos, diccionarios, manuales, prensa, internet, etc.).
- Uso de las TIC, con la plataforma Campus.

18.2.- La Expresión oral: expresarse correctamente en público.

La expresión oral se potenciará a través de la realización de actividades que permitan al alumno ejercitarse en la expresión en público, tales como:



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

- Exposición de temas ante el grupo, con apoyo (en su caso) de imágenes u otras herramientas (PPT, esquemas, guiones, etc.), de las producciones realizadas personalmente o en grupo, sobre alguno de los temas que pueden tratarse en clase.
- Debate constructivo, respetando y aceptando las opiniones de los demás.
- Discusiones razonadas sobre cuestiones contenidas en los textos.
- Comunicar oralmente lo que han leído, parafraseando, reelaborando o interpretando correctamente los contenidos.
- Interacciones orales en grupo de trabajo.
- Elaboración de un guión para presentar la forma de llevar a cabo un supuesto práctico.
- Actividades de trabajo cooperativo para aprender de los otros y con los otros y, sobre todo, para propiciar situaciones de intercambios e interacciones orales.
- Parafrasear oralmente los resultados de las actividades realizadas, utilizando sus propias palabras.
- Presentaciones.
- Explicaciones e informes orales.
- Entrevistas.
- Presentación de materiales, dibujos, fotografías, utensilios, etc., para que el alumno, individualmente o en grupo, describa, narre, explique, razone, justifique y valore el propósito de la información que ofrecen esos materiales.

19.-Plan de acción tutorial

La tutoría constituye un elemento inherente a la actividad docente dentro de un concepto de educación como desarrollo integral de la persona. Implica una relación individualizada con el alumno/a que se dirija al conocimiento y desarrollo de sus actitudes, aptitudes e intereses.

La tutoría ha de ayudar a integrar conocimientos y experiencias de los distintos ámbitos educativos y contribuir también a integrar la experiencia escolar, en general, y la vida cotidiana fuera del entorno escolar. De esta forma se supera la reducción de la educación a mera instrucción o impartición de conocimientos.

Todo el profesorado de un grupo está implicado en esta labor. Esta concepción de la tutoría como actividad educativa cooperativa, que compete a todo un equipo docente de un grupo de alumnos/as aconseja, sin embargo, asignar la responsabilidad primera y la coordinación de la acción tutorial a uno de los profesores.

Dentro de estos ciclos es de gran importancia la orientación laboral y académica de los alumnos.

19.1.-Funciones del profesor tutor

- Participar en el desarrollo del plan de acción tutorial y en las actividades de orientación, bajo la coordinación del jefe de estudios y en colaboración con el departamento de orientación del instituto.



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

- Coordinar el proceso de evaluación de los alumnos de su grupo.
- Organizar y presidir la junta de profesores y las sesiones de evaluación de su grupo.
- Facilitar la integración de los alumnos y fomentar su participación en las actividades del instituto.
- Orientar y asesorar a los alumnos sobre sus posiciones académicas y profesionales.
- Encauzar las demandas e inquietudes de los alumnos y mediar, en colaboración con el delegado y subdelegado del grupo, ante el resto de los profesores y del equipo directivo en los problemas que se planteen.
- Coordinar las actividades complementarias para los alumnos del grupo.
- Informar a los padres, a los profesores y a los alumnos del grupo de todo aquello que les concierna, en relación con las actividades docentes y complementarias y con el rendimiento académico.
- Facilitar la cooperación educativa entre los profesores y los padres de los alumnos.
- El tutor de cada grupo asumirá también, respecto al módulo de Formación en Centros de Trabajo las siguientes funciones:
 - La elaboración del programa formativo del módulo, en colaboración con el profesor de formación y orientación laboral y con el responsable designado a estos efectos por el centro de trabajo.
 - La evaluación de dicho módulo, que deberá tener en consideración la evaluación de los restantes módulos del ciclo formativo y, sobre todo, el informe elaborado por el responsable designado por el centro de trabajo sobre las actividades realizadas por los alumnos en dicho centro.
 - La relación periódica con el responsable designado por el centro de trabajo para el seguimiento del programa formativo, a fin de contribuir a que dicho programa se ajuste a la cualificación que se pretende.
 - La atención periódica, en el centro educativo, a los alumnos durante el período de realización de la formación en centros de trabajo, con el objeto de atender a los problemas de aprendizaje que se presenten y valorar el desarrollo de las actividades correspondientes al programa de formación.

19.2.-Objetivos de la tutoría

- Favorecer la integración y participación del alumnado en la vida del centro.
- Realizar, en la medida de lo posible, el seguimiento personalizado del proceso de aprendizaje de éste.
- Facilitar al alumnado que conozcan y valoren de una manera adecuada sus propias capacidades, motivaciones, intereses y esfuerzo en el aprendizaje.



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

- Proporcionarles la información suficiente, o los medios para obtenerla, que les facilite la toma de decisiones respecto a su futuro académico y profesional.
- Facilitar la incorporación al mercado de trabajo.
- Planificar y desarrollar el plan de acción tutorial que se programe para cada curso académico.
- Coordinar la respuesta educativa para el alumnado, de manera que se adopten acuerdos que faciliten el proceso de enseñanza y aprendizaje de éste.
- Potenciar la participación de las familias en el desarrollo de sus hijos/as, de forma ajustada a esta etapa educativa.
- Informar a las familias, cuando así lo requieran, del proceso de enseñanza y aprendizaje del alumnado.

20.- Indicadores de logro para evaluar la practica docente

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:

20.1.-Evaluación de las programaciones didácticas:

Mensualmente se cumplimentará un documento para el seguimiento de la programación didáctica que comprenderá:

- Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos de cada módulo.
- Idoneidad de los métodos empleados.
- Idoneidad de los materiales didácticos y de las actividades propuestas.
- Adecuación de los criterios de evaluación.

Este seguimiento se realizará a la terminación de cada unidad didáctica o de cada bloque de de unidades didácticas. Posteriormente se trasladará a la hoja de seguimiento mensual coordinada por la jefatura de departamento, donde, siguiendo los diferentes apartados, se especificarán las posibles dificultades encontradas y las eventuales variaciones o adaptaciones propuestas, así como, cuantas observaciones se consideraran oportunas.

Al final de cada curso escolar, la jefatura de departamento, con estos informes y a la vista de las diferentes actas de las reuniones de departamento, elaborará una memoria final que recogerá:

- las programaciones didácticas y su aplicación en el aula.
- El proceso de enseñanza y la práctica docente
- El funcionamiento interno del departamento durante el curso.



20.2.-Evaluación de la Concreción Curricular:

En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.
- Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación, normas y del Reglamento de Régimen Interno.

21.-Criterios indicadores para la evolución del aprendizaje del alumnado

En cuanto al control del grado de consecución del proceso de enseñanza aprendizaje con el alumnado se evaluará:

Transferencia de lo aprendido:

- Muestra niveles de desarrollo en habilidades cognitivas, de comunicación y de interacción social.
- Muestra habilidad para escuchar en diferentes escenarios y situaciones.
- Muestra motivación y compromiso personal con la transferencia de lo aprendido, y hacerlo de manera creativa.
- Muestra que tiene habilidad para aplicar lo aprendido en un contexto a nuevos contextos.
- Muestra soltura y destreza en la consecución de los supuestos prácticos.
- Muestra que posee un saber hacer reflexivo al enfrentar nuevas situaciones de manera cada vez más autónoma.
- Muestra capacidad de previsión en la forma en que organiza las habilidades y cómo aplica en determinadas situaciones el resto de competencias que posee.
- Comunica con facilidad los resultados de su proceso

Aprendizaje en equipo

- Establece relaciones positivas con los otros componentes del equipo de trabajo.
- Muestra disposición a trabajar junto a otras personas para la consecución de un bien común, que se convierte en el hilo conductor hacia determinadas metas.
- Busca el entendimiento entre varios individuos para el desarrollo de una actividad.
- Muestra disposición a hacer partícipe a otras personas de actividades que ya están en curso.



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

- Garantiza la interdependencia entre los componentes del grupo para el logro de una sinergia positiva.
- Reconoce el valor de la experiencia ajena.
- Favorece el diálogo.
- Muestra deseos de transferir lo que se aprende en grupo al aprendizaje individual.
- Muestra que interioriza modos de resolver problemas aprendiendo de los demás.

Desarrollo de la autonomía personal

- Capacidad de juzgarse a si mismo como elemento activo capaz de organizar y planificar el curso de su vida.
- Tomar decisiones autónomas y responsables ante los conflictos vitales, mostrando autodeterminación.
- Trabaja de forma independiente, demostrando capacidad para juzgar y analizar.
- Muestra niveles de desarrollo en su autonomía cognitiva y en su autonomía afectiva.
- Eleva niveles de autonomía social a partir de ejercitarse en la comprensión de la realidad
- Eleva los niveles de saber aprender y saber reflexionar, autocontrolando sus procesos de aprendizaje en función de ir logrando madurez intelectual y personal.
- Dadas las características de esta materia y lo novedoso que presenta en esta etapa educativa, se prevé un alto porcentaje de resultados positivos situándolos en torno al 50% del total de los integrantes del grupo, dejando el 50% restante a otras incidencias.

Temporalización

Este módulo se desarrolla lo largo de los tres trimestres del segundo curso del Ciclo Formativo de Restauración y Cocina de Formación Profesional Básica, por lo tanto, se ha establecido la temporalización, **siempre de forma aproximada**, de horas que se dedicarán a cada Unidad Didáctica. Esta temporalización podrá variar si las circunstancias así lo aconsejan. Además, la temporalización estará en función de la capacidad de aprendizaje y asimilación de conceptos por parte del alumnado.

Las evaluaciones se distribuirán del siguiente modo:

1ª Evaluación; de septiembre adiciembre

2ª Evaluación; de enero a abril

3ª Evaluación; de abril a mayo

22.1.-Distribución temporal:

U.D.1 Atención al cliente. 1ª Evaluación

U.D.2 Venta de productos y servicios. 1ª 2º Evaluación

U.D.3 Información al cliente. 2ª 3º Evaluación

U.D.4 Tratamiento de reclamaciones. 3ª Evaluación



23.-Unidades didácticas

U.D.1 Atención al cliente. 1ª Evaluación

U.D.2 Venta de productos y servicios. 1ª 2º Evaluación

U.D.3 Información al cliente. 2ª 3º Evaluación

U.D.4 Tratamiento de reclamaciones. 3ª Evaluación

- El programa del curso se organiza en unidades didácticas, con una duración total de 60 horas, repartidas a razón de horas semanales.
- Se ha elaborado la secuencia de unidades de nuestra programación de aula sobre la base de la interdisciplinariedad, es decir, la integración o unión que debe existir entre varias disciplinas, para lograr un fin, y el concepto de aprendizaje significativo, lo que implica comenzar desde el nivel de desarrollo del alumno/a, teniendo en cuenta sus conocimientos previos, su motivación y la coherencia de lo que se está enseñando
- Ahora vamos a ofrecer un esbozo del plan de nuestra programación de aula. Para cada unidad incluiremos los resultados de aprendizaje, los contenidos, los criterios de evaluación, instrumentos y procedimientos de evaluación.

Contenido organizativo de las Unidades Didácticas:

U.D.1-Atención al cliente. 10 horas

Objetivos

- Analizar el comportamiento del posible cliente.
- Adaptar adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte.
- Obtener la información necesaria del posible cliente.
- Favorecer la comunicación con el empleo de las técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de la misma.
- Mantener una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).
- Dar respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado.
- Expresar un tema prefijado de forma oral delante de un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores.
- Mantener una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa.

Contenidos

- Análisis del comportamiento del posible cliente.
- Adaptación adecuada de la actitud y discurso a la situación de la que se parte.



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

- Obtención de información necesaria del posible cliente.
- Favorecimiento de la comunicación con el empleo de las técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de la misma.
- Mantenimiento de una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).
- Respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado.
- Expresión de un tema prefijado de forma oral delante de un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores.
- Mantenimiento de una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- Trasmisión de información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa.

Criterios de evaluación

Explicación por parte del profesor de todo lo pendiente del curso pasado, elaborando posteriormente el alumno tales conocimientos.

- Se ha analizado el comportamiento del posible cliente.
- Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte.
- Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente.
- Se ha favorecido la comunicación con el empleo de las técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de la misma.
- Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).
- Se ha dado respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado.
- Se ha expresado un tema prefijado de forma oral delante de un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores.
- Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- Se ha transmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa.

U.D.2- Venta de productos y servicios. 20 horas



Objetivos

- Analizar las diferentes tipologías de público.
- Diferenciar clientes de proveedores, y éstos del público en general.
- Reconocer la terminología básica de comunicación comercial.
- Diferenciar entre información y publicidad.
- Adecuar las respuestas en función de las preguntas del público.
- Informar al cliente de las características del servicio, especialmente de las calidades esperables.
- Asesorar al cliente sobre la opción más recomendable, cuando existen varias posibilidades, informándole de las características y acabados previsibles de cada una de ellas.
- Solicitar al cliente que comunique la elección de la opción elegida.

Contenidos

- Análisis de las diferentes tipologías de público.
- Diferenciación de clientes de proveedores, y éstos del público en general.
- Reconocimiento de la terminología básica de comunicación comercial.
- Diferenciación entre información y publicidad.
- Adecuación de las respuestas en función de las preguntas del público.
- Información al cliente de las características del servicio, especialmente de las calidades esperables.
- Asesoramiento al cliente sobre la opción más recomendable, cuando existen varias posibilidades, informándole de las características y acabados previsibles de cada una de ellas.
- Solicitud al cliente de la comunicación de la elección de la opción elegida.

Criterios de evaluación

Explicación por parte del profesor de todo lo pendiente del curso pasado, elaborando posteriormente el alumno tales conocimientos.

- Se han analizado las diferentes tipologías de público.
- Se han diferenciado clientes de proveedores, y éstos del público en general.
- Se ha reconocido la terminología básica de comunicación comercial.
- Se ha diferenciado entre información y publicidad.
- Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.
- Se ha informado al cliente de las características del servicio, especialmente de las calidades esperables.
- Se ha asesorado al cliente sobre la opción más recomendable, cuando existen varias posibilidades, informándole de las características y acabados previsibles de cada una de ellas.
- Se ha solicitado al cliente que comunique la elección de la opción elegida.



U.D.3.-Información al cliente. 20 horas

Objetivos

- Entregar al cliente de los artículos procesados, informando de los servicios realizados en los artículos.
- Transmitir al cliente, de modo oportuno, las operaciones a llevar a cabo en los artículos entregados y los tiempos previstos para ello.
- Identificar los documentos de entrega asociados al servicio o producto.
- Recoger la conformidad del cliente con el acabado obtenido, tomando nota, en caso contrario, de sus objeciones, de modo adecuado.
- Valorar la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, elementos clave en la atención al cliente.
- Mantener en todo momento el respeto hacia el cliente
- Intentar la fidelización del cliente con el buen resultado del trabajo.
- Definir el periodo de garantía y las obligaciones legales aparejadas.

Contenidos

- Entrega al cliente de los artículos procesados, informando de los servicios realizados en los artículos.
- Trasmisión al cliente, de modo oportuno, las operaciones a llevar a cabo en los artículos entregados y los tiempos previstos para ello.
- Identificación de los documentos de entrega asociados al servicio o producto.
- Recogida de la conformidad del cliente con el acabado obtenido, tomando nota, en caso contrario, de sus objeciones, de modo adecuado.
- Valoración de la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, elementos clave en la atención al cliente.
- Mantenimiento en todo momento el respeto hacia el cliente
- Intento de fidelización del cliente con el buen resultado del trabajo.
- Definición del periodo de garantía y las obligaciones legales aparejadas.

Criterios de evaluación

- Se ha hecho entrega al cliente de los artículos procesados, informando de los servicios realizados en los artículos.
- Se han transmitido al cliente, de modo oportuno, las operaciones a llevar a cabo en los artículos entregados y los tiempos previstos para ello.
- Se han identificado los documentos de entrega asociados al servicio o producto.
- Se ha recogido la conformidad del cliente con el acabado obtenido, tomando nota, en caso contrario, de sus objeciones, de modo adecuado.



- Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, elementos clave en la atención al cliente.
- Se ha mantenido en todo momento el respeto hacia el cliente
- Se ha intentado la fidelización del cliente con el buen resultado del trabajo.
- Se ha definido periodo de garantía y las obligaciones legales aparejadas.

U.D.4 Tratamiento de reclamaciones.10 Horas

Objetivos

- Ofrecer alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables, exponiendo claramente los tiempos y condiciones de las operaciones a realizar, así como del nivel de probabilidad de modificación esperable.
- Reconocer los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.
- Suministrar la información y documentación necesaria al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.
- Recoger los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.
- Cumplimentar una hoja de reclamación
- Compartir información con el equipo de trabajo.

Contenidos

- Ofrecimiento de alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables, exponiendo claramente los tiempos y condiciones de las operaciones a realizar, así como del nivel de probabilidad de modificación esperable.
- Reconocimiento de los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.
- Suministración de la información y documentación necesaria al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.
- Recogida de los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.
- Cumplimentación una hoja de reclamación
- Compartimiento de información con el equipo de trabajo.

Criterios de evaluación

Explicación por parte del profesor de todo lo pendiente del curso pasado, elaborando posteriormente el alumno tales conocimientos.

- Se han ofrecido alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables, exponiendo claramente los tiempos y condiciones de las operaciones a realizar, así como del nivel de probabilidad de modificación esperable.



- Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.
- Se ha suministrado la información y documentación necesaria al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.
- Se han recogido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.
- Se ha cumplimentado una hoja de reclamación
- Se ha compartido información con el equipo de trabajo.

24.-Actividades extraescolares y/o complementarias

- Asistencia a una clase demostración por parte de un reconocido cocinero, en la instalaciones del centro.
- Visita al obrador del gremio de confiteros y realización de una clase practica con el apoyo de un profesor propio de dicho gremio
- Visita al matadero central de Asturias y demostración del despiece de una canal de vacuno, por parte de un profesional
- Visita al salón de la alimentación y el equipamiento del norte de España, (SALENOR)

ASPECTOS TRANSVERSALES

EDUCACIÓN EN VALORES

En la LOE se establece en el Título Preliminar Capítulo I, dentro de los principios y fines de la educación, en su artículo 1.c que uno de los principios en los que se inspira el sistema educativo español será: “La transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación.” A su vez, en el artículo 2.e se establece como uno de los fines sobre los que se orientará el sistema educativo español la consecución de: “La formación para la paz, el respeto a los derechos humanos, la vida en común, la cohesión social, la cooperación y solidaridad entre los pueblos así como la adquisición de valores que propicien el respeto hacia los seres vivos y el medio ambiente, en particular al valor de los espacios forestales y el desarrollo sostenible.” Fomentar el aprendizaje a lo largo de toda la vida implica, ante todo, proporcionar a los jóvenes una educación completa, que abarque los conocimientos y las competencias básicas que resultan necesarias en la sociedad actual, que les permita desarrollar los valores que sustentan la práctica de la ciudadanía democrática, la vida en común y la cohesión social, que estimule en ellos y ellas el deseo de seguir aprendiendo y la capacidad de aprender por sí mismos. Además, supone ofrecer posibilidades a las personas jóvenes y adultas de combinar el estudio y la formación con la actividad laboral o con otras actividades. También ocupa un lugar relevante, en la relación de principios de la educación, la transmisión de aquellos valores que favorecen



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, que constituyen la base de la vida en común. Entre los fines de la educación se resaltan el pleno desarrollo de la personalidad y de las capacidades afectivas del alumnado, la formación en el respeto de los derechos y

libertades fundamentales y de la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres, el reconocimiento de la diversidad afectivo-sexual, así como la valoración crítica de las desigualdades, que permita superar los comportamientos sexistas. Se asume así en su integridad el contenido de lo expresado en la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género. Asimismo, se propone el ejercicio de la tolerancia y de la libertad, dentro de los principios democráticos de convivencia y la prevención de conflictos y la resolución pacífica de los mismos. Igualmente se insiste en la importancia de la preparación del alumnado para el ejercicio de la ciudadanía y para la participación en la vida económica, social y cultural, con actitud crítica y responsable.

LA COMPETENCIA SOCIAL Y CIUDADANA

En la filosofía de la empresa moderna, va calando cada vez más, las tesis que sostienen que la empresa es en sí un ente social y que se comportan en cierto grado como un todo único con órganos interrelacionados entre sí. La organización de la empresa, entiende que para que una firma funcione de manera adecuada y adquiera unos niveles de rentabilidad óptimos, debe de desarrollar su actividad en un ambiente socialmente adecuado. Es por ello que al técnico que recale en un puesto de trabajo específico, se le requerirá que sea competente socialmente hablando, y que sea capaz de mostrar destrezas en relación a la inteligencia emocional que le conviertan en un pilar básico y que incentive a sus propios compañeros. Ser socialmente eficiente en una empresa, se ha convertido en los últimos años en uno de los principales puntos diferenciales que promocionan a unos trabajadores en detrimento de otros. Son los trabajadores que muestran una mayor capacidad de relacionarse con sus compañeros, o que están siempre de buena disposición ante situaciones adversas los que son preferidos por los responsables de recursos humanos de las empresas actuales. Las personas introvertidas e individualistas, son en cambio vistas como elementos de rupturas en la cohesión global de la empresa por lo que son menos deseados y ven peligrar así sus puestos de trabajo de manera más constante. Ser buenos ciudadanos es también una competencia que los estudiantes de los ciclos formativos deben de continuar cultivando durante su paso por estos estudios de formación. Y es que para llevar a cabo un trabajo el ser una buena persona, honrada e íntegra, constituye un punto de innegable valor.

ACTIVIDADES INTERDEPARTAMENTALES:

MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO DE LA LECTURA

(CONTRIBUCIÓN AL PROGRAMA LEONAUTAS)

Sin perjuicio de su tratamiento específico en algunas de las materias de la etapa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 42/2015, de 10 de junio, en esta materia se trabajarán distintos elementos transversales de carácter instrumental, uno de los cuales hace hincapié en la adopción de



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

medidas para estimular el hábito de la lectura y mejorar la capacidad de expresarse correctamente en público.

Esta materia exige la configuración y la transmisión de ideas e informaciones. Así pues, el cuidado en la precisión de los términos, en el encadenamiento adecuado de las ideas o en la expresión verbal de las relaciones hará efectiva la contribución de esta materia al desarrollo de la competencia en comunicación lingüística, en particular en lo relativo a la expresión y comprensión lectoras y de expresarse en público con corrección. El dominio de la terminología específica de los temas tratados permitirá, además, comprender en profundidad lo que cada uno de ellos aporta a los nuevos aprendizajes.

El uso sistemático del debate y la puesta en común sobre distintos aspectos (por ejemplo, costumbres culturales, hábitos, el papel social de los jóvenes etc.), contribuye también al desarrollo de esta competencia, porque exige ejercitarse en la escucha, la exposición y la argumentación. De la misma manera, el hecho de comunicar ideas y opiniones, imprescindibles para lograr los objetivos relacionados (en este caso) con una visión crítica de las distintas situaciones analizadas, ayuda a fomentar el uso tanto del lenguaje verbal como del escrito.

También la valoración crítica de los mensajes explícitos e implícitos en los medios de comunicación (como, por ejemplo, en la prensa, revistas del sector, manuales), puede ser el punto de partida para leer artículos, tanto en los periódicos como en prensa especializadas, que estimulen de camino el hábito por la lectura.

El dominio y progreso de la competencia lingüística se llevará a cabo:

§ Comunicación oral: escuchar y hablar.

§ Comunicación escrita: leer y escribir.

§ Realización de tareas de investigación en las que sea imprescindible leer documentos de distinto tipo y soporte.

§ Lecturas recomendadas para los trabajos prácticos.

§ Plan lector y participación en la lectura en voz alta, leyendo, en todas las sesiones de clase, la parte correspondiente a los contenidos a tratar en esa sesión (del libro de texto o cualquier otro documento usado como recurso), instando al alumno a mejorar aspectos como la velocidad, la entonación, el ritmo, la pronunciación, etc.

§ Lectura comprensiva de textos relacionados con el planteamiento y resolución de problemas.

§ A partir de la lectura del enunciado de las actividades a desarrollar, obtener la idea principal y parafrasear la cuestión que se propone, para poder dar la respuesta adecuada; esto es particularmente importante en lectura de los enunciados de los ejercicios escritos.



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

§ Uso de distintos soportes y tipologías textuales (textos técnicos, diccionarios, manuales, prensa, internet, etc.).

§ Uso de las TIC, con la plataforma Campus.

La Expresión oral: expresarse correctamente en público.

Con la realización de actividades que permitan al alumno ejercitarse en la expresión en público, tales como:

§ Exposición de temas ante el grupo, con apoyo (en su caso) de imágenes u otras herramientas (PPT, esquemas, guiones, etc.), de las producciones realizadas personalmente o en grupo, sobre alguno de los temas que pueden tratarse en clase.

§ Debate constructivo, respetando y aceptando las opiniones de los demás.

§ Discusiones razonadas sobre cuestiones contenidas en los textos.

§ Comunicar oralmente lo que han leído, parafraseando, reelaborando o interpretando correctamente los contenidos.

§ Interacciones orales en grupo de trabajo.

§ Elaboración de un guión para presentar la forma de llevar a cabo un supuesto práctico.

§ Actividades de trabajo cooperativo para aprender de los otros y con los otros y, sobre todo, para propiciar situaciones de intercambios e interacciones orales.

§ Parafrasear oralmente los resultados de las actividades realizadas, utilizando sus propias palabras.

§ Presentaciones.

§ Explicaciones e informes orales.

§ Entrevistas.

Presentación de materiales, dibujos, fotografías, utensilios, etc., para que el alumno, individualmente o en grupo, describa, narre, explique, razone, justifique y valore el propósito de la información que ofrecen esos materiales

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

La ley orgánica de educación atribuye como finalidad de la Formación Profesional, la preparación del alumno para la actividad en un campo profesional y proporcionarle una formación polivalente que le permita adaptarse a las modificaciones laborales.



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

Se apuesta por un acercamiento entre el mundo productivo y la escuela, para favorecer la transición al mundo laboral.

No se prevén actividades extraescolares este primer trimestre, no obstante, a lo largo del curso, y en coordinación con los profesores técnicos del grupo, se podrían realizar actividades propuestas por el departamento.

Dos actividades que pueden favorecer este acercamiento; la visita a instalaciones del sector productivo así como visitas a ferias del sector y por último la organización de charlas-demostraciones, impartidas por especialistas del sector productivo.

Estas posibles actividades extraescolares serían:

· Visitas a ferias del sector de hostelería y alimentación.

- Objetivo: Posibilitar al alumno el estudio de la maquinaria del sector de restauración y el acercamiento a las materias primas.

- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

· Visita a una empresa del sector de Hostelería y Turismo

_ Objetivo: Permitir al alumno el estudio de un sistema de producción y las técnicas de elaboración y transformación que en él se aplican.

- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

· Charlas-demostraciones, a cargo de expertos del sector

- Objetivo: Acercar al alumno a técnicas de elaboración actuales y tendencias de la cocina actual.

- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno

PROCEDIMIENTO SOBRE EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En las reuniones del departamento didáctico se le entregará a la jefatura de departamento un cuestionario, diseñado a tal fin, donde se recojan:

· Contenidos impartidos durante el trimestre.

· Si se ajusta a lo previsto en la programación didáctica.

· Se debe señalar si se ha producido alguna modificación o adaptación curricular con respecto a la programación.



Gobierno del Principado de Asturias

Consejería de Educación



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

- Se añadirán los acuerdos adoptados en lo referente a posibles medidas correctoras de las deficiencias advertidas.
- Observaciones.
- Se cumplimentará un impreso por cada materia



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2022-2023

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Título Profesional Básico en Cocina y Restauración

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL:

- *Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación*

Duración del módulo: 115 horas

Código: 3036

UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza e higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas

2º Curso del Ciclo Profesional Básico en Cocina y Restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Índice:	página
1.- Introducción.....	3
2.- Contextualización.....	4
3.- Relación de la programación con la legislación vigente y los niveles de concreción curricular...	4
4.- Acceso a la Formación Profesional Básica.....	5
5.- Identificación del título.....	6
6.-Perfil profesional.....	6
6.1.- Competencia general del título.....	6
6.2.- Competencias del título.....	6
6.3.- Relación de cualificaciones y unidades de competencia del catálogo nacional de cualificaciones profesionales incluidas en el título.....	8
6.3.1.- Cualificaciones profesionales completas.....	8
6.3.2.- Cualificaciones profesionales incompletas.....	8
6.4.- Entorno profesional.....	8
6.5.-Ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes.....	8
6.6.- Prospectiva del sector o de los sectores relacionados con el título.....	9
7.- Enseñanzas de Ciclo Formativo.....	9
7.1.- Objetivos generales del título.....	9
7.2.- Módulos profesionales.....	11
8.- Presentación del módulo.....	12
8.1.- Contribución del módulo en la adquisición de las competencias generales del título y en el logro de las competencias clave.....	12
8.2.- Resultados de aprendizaje.....	14
8.3.- Aprendizajes esenciales.....	14
8.4.- Orientaciones pedagógicas.....	15
9.- Objetivos, contenidos y criterios de evaluación para cada unidad didáctica.....	16
U.D. 1.- Principios generales.....	17
U.D. 2.- Limpieza y desinfección.....	17
U.D. 3.- Buenas prácticas higiénicas.....	18
U.D. 4.- Enfermedades de transmisión alimentaria.....	19
U.D. 5.- Sistema APPCC.....	20
U.D. 6.- Utilización eficaz de recursos.....	20
U.D. 7.- Recogida selectiva de residuos.....	21
U.D. 8.- Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.....	21
U.D. 9.- Recepción de materias primas.....	22
10.- Secuenciación y distribución temporal de contenidos.....	23
10.1.- Distribución temporal de las unidades didácticas.....	23
11.- Metodología.....	24
11.1.- Educación en valores.....	24
11.2.- Metodología general.....	24
11.3.- Metodología específica.....	25
12.- Materiales, libros y recursos didácticos.....	26
12.1.- Recursos de los alumnos.....	26
12.2.- Recursos del profesor.....	26
12.3.- Recursos relacionados con las tecnologías de la información y la comunicación.....	26
13.- Evaluación.....	27
14.- Procedimientos e instrumentos de evaluación.....	27
15.- Criterios de calificación.....	28
15.1.- En modalidad presencial.....	28

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

15.2.- En modalidad telemática.....	29
16.- Mínimos exigibles.....	29
17.- Criterios de recuperación y promoción.....	30
17.1.- Criterios de recuperación.....	30
17.2.- Actividades para la recuperación y evaluación del módulo no superado.....	30
17.3.- Convocatorias.....	31
17.4.- Criterios de promoción y certificación.....	31
17.5.- Medidas excepcionales en la evaluación.....	32
18.- Reclamación a las decisiones de evaluación trimestral.....	32
19.- Atención a la diversidad.....	33
19.1.- Medidas de atención a la diversidad.....	33
19.1.1.- Medidas de carácter ordinario.....	33
19.1.2.- Medidas para el alumnado de NEE.....	34
19.1.3.- Medidas para el alumnado de Altas capacidades intelectuales.....	34
19.1.4.- Medidas para el alumnado vulnerable en situación de actividad no presencial.....	35
20.- Actividades extraescolares y/o complementarias.....	35
21.- Medidas previstas para estimular el interés, el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse en público.....	35
21.1.- Competencia lingüística.....	36
21.2.- La expresión oral: expresarse correctamente en público.....	36
22.- Contribución del módulo a la competencia de aprender a aprender.....	37
23.- Contribución del módulo a las competencias sociales y cívicas.....	39
24.- Plan de acción tutorial.....	39
24.1.- Funciones del profesor tutor.....	40
24.2.- Objetivos de la tutoría.....	41
25.- Indicadores de logro para evaluar la práctica docente.....	41
25.1.- Evaluación de las programaciones didácticas.....	41
25.2.- Evaluación de la concreción curricular.....	42
26.- Criterios indicadores para la evolución del aprendizaje del alumnado.....	42

1.Introducción

La programación didáctica que se desarrolla a continuación corresponde al **Módulo de Aprovechamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la manipulación** y va dirigida al alumnado del **Título Profesional Básico en Cocina y Restauración**, perteneciente a la Familia Profesional de **"Hostelería y Turismo"**.

La FP Básica sustituye a los PCPI, o Programas de Cualificación Profesional Inicial, de manera que, aunque forma parte de la Formación Profesional del nuevo Sistema Educativo, se inscribe dentro de la formación básica (ESO) porque el alumnado puede empezar estos estudios con 15 años.

Esta dualidad conduce a una organización similar a los ciclos formativos habituales de formación profesional. Se impartirán módulos de FP, correspondientes a Nivel 1 de certificados de profesionalidad, y también se establecen módulos comunes relacionados con la Comunicación y las Ciencias Sociales y Aplicadas para que el alumnado adquiera las competencias del aprendizaje permanente y como consecuencia pueda obtener el título de E.S.O.



2.- Contextualización

El IES Leopoldo “Clarín” está situado en el barrio de Otero en Oviedo. Su área de influencia para el alumnado de ESO, Bachillerato y FP, abarca el propio barrio de S. Lázaro, Sto. Domingo y parte del parque de Invierno, además de acoger alumnos y alumnas de la zona peri urbana de la ciudad, principalmente de Tudela de Veguín, Latores y San Esteban de las Cruces.

El ámbito de influencia para el alumnado que cursa el Ciclo de FP Básica de Cocina y Restauración, es regional ya que lo oferta junto al IES DE LLanes. Pueden acceder con el Consejo Orientador si son alumnos o alumnas escolarizados.

El perfil de alumnado se corresponde con alumnos y alumnas que tienen fracaso escolar, desmotivación y esta es la vía para que consigan si es posible el Título de graduado en educación secundaria obligatoria. Acceden también alumnos y alumnas de necesidades educativas especiales, a los que independientemente del tipo de discapacidad las adaptaciones no son significativas.

El currículo de FP Básica de Cocina y Restauración promueve los principios de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de personas con discapacidad.

3.-Relación de la programación, con la legislación vigente y los niveles de concreción curricular.

La programación que se presenta se ha realizado teniendo en cuenta la normativa que se enumera a continuación:

- **Circular por la que se dictan instrucciones para el curso escolar 2022-2023 para los centros docentes públicos, de 12 de julio de 2022.**
- **Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre (LOMLOE)**, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de educación.
- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo**, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- **El Real Decreto 127/2014, de 24 de febrero**, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo
- **Resolución de 10 de mayo de 2022**, de la Consejería de Educación, por el que se regula el procedimiento de admisión de alumnado.
- **Resolución de 26 de junio de 2015**, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se regulan determinados aspectos de las enseñanzas de formación profesional básica en el Principado de Asturias

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- **Decreto 49/2016, de 10 de agosto**, por el que se regula la ordenación y se establece el currículo de quince ciclos de Formación Profesional Básica en el Principado de Asturias.
- **La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa (LOMCE)**, en su 10 apartado tres del artículo único, introduce el apartado 10 en el artículo 3 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y crea los ciclos de Formación Profesional Básica dentro de la Formación Profesional del sistema educativo, como medida para facilitar la permanencia de los alumnos y las alumnas en el sistema educativo y ofrecerles mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional. Estos ciclos incluyen, además, módulos relacionados con 15 los bloques comunes de ciencias aplicadas y comunicación y ciencias sociales que permitirán a los alumnos y las alumnas alcanzar y desarrollar las competencias del aprendizaje permanente a lo largo de la vida para proseguir estudios de enseñanza secundaria postobligatoria.
- **Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia**, por la que se regula la organización y evaluación de la FP del sistema educativo del Principado de Asturias.
- **La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional**, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración y, en general, personas con riesgos de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

4.- Acceso a la formación profesional básica

Está dirigida a alumnos que hayan cursado el 1º ciclo de la ESO y que no están en condiciones de promocionar al 4º curso (o, excepcionalmente, al 3º curso) y se accede a propuesta del equipo docente o consejo orientador. La FP Básica sustituye a los PCPI, o Programas de Cualificación Profesional Inicial, de manera que, aunque forma parte de la Formación Profesional del nuevo Sistema Educativo, se inscribe dentro de la formación básica (ESO) porque el alumnado puede empezar estos estudios con 15 años. El acceso a los ciclos de Formación Profesional Básica requerirá el cumplimiento simultáneo de las siguientes condiciones:

- a) Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso.
- b) Haber cursado el tercer curso de Educación Secundaria Obligatoria o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso.
- c) Haber propuesto el equipo docente a los padres o tutores legales la incorporación del alumno a un ciclo de Formación Profesional Básica.

Las Administraciones educativas podrán establecer criterios de admisión, según la oferta de plazas existente.

Si hay plazas suficientes, deben contemplar la opción de completar los grupos con personas que superen los 17 años y que no tengan título de FP u otro que acredite estudios secundarios completos.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

5.-Identificación del título

El Título Profesional Básico en Cocina y Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Cocina y Restauración.
- Nivel: Formación Profesional Básica.
- Duración: 2.000 horas
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente europeo: CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

6.- Perfil profesional

6.1.- Competencia general del título.

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

6.2. Competencias del título.

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

6.3- Relación de cualificaciones y unidades de competencia del catálogo nacional de cualificaciones profesionales incluidas en el título

6.3.1.-Cualificaciones profesionales completas

a) Operaciones básicas de cocina HOTR091_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOTR092_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

6.3.2.-Cualificaciones profesionales incompletas

a) Operaciones básicas de catering HOT325_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UC0546_1: Realizar las operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la recepción protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

c) Actividades auxiliares de comercio COM412_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):

UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.

6.4.-Entorno profesional

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hostelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.

6.5.- Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes:

Son los siguientes:

Ayudante o auxiliar de cocina.

Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Auxiliar o ayudante de camarero en sala.

Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.

Auxiliar o ayudante de barman.

Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).

Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

6.6.- Prospectiva del sector o de los sectores relacionados con el título:

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

- a) Las actividades relacionadas con las actividades realizadas en la cocina y el servicio están sometidas a cambios debido a los hábitos de vida de los consumidores.
- b) Las implicaciones dimanadas del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar.
- c) Las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o “neorestauración”, así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina “de autor”.
- d) La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse.
- e) Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina y se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.
- f) El manejo efectivo de lenguas extranjeras es un aspecto importante que se debe tener en cuenta en la formación de los profesionales dedicados al servicio al cliente.

7.-Enseñanzas de ciclo formativo

7.1.- Objetivos generales del título.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Teniendo en cuenta las características del alumnado del centro y con el fin de que todos puedan alcanzar las competencias básicas, se tendrá en cuenta:

- Aquellos objetivos que capaciten al alumno/a para comprender, interpretar y valorar los instrumentos de cada disciplina académica para que pueda construir su propio aprendizaje.
- Aquellos objetivos que contribuyan a formar su personalidad y una ajustada imagen de sí mismos mediante el desarrollo de hábitos saludables.
- Aquellos objetivos que sean útiles para que un alumno o alumna se incorpore a la sociedad, desarrolle su capacidad de cooperación en el grupo y adquiera hábito de respeto y tolerancia.
- El esfuerzo individual y la motivación del alumno y alumna.

7.2.-Módulos profesionales

Los módulos de este ciclo formativo, son los que a continuación se relacionan:

- 3034. Técnicas elementales de preelaboración.
- 3035. Procesos básicos de producción culinaria.
- 3036. Aprovechamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- 3037. Técnicas elementales de servicio.
- 3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- 3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
- 3005. Atención al cliente.
- 3009. Ciencias aplicadas I.
- 3042. Ciencias aplicadas II.
- 3011. Comunicación y sociedad I.
- 3012. Comunicación y sociedad II.
- 3041. Formación en centros de trabajo.



8.- Presentación del módulo

Ciclo Formativo: Cocina y Restauración.

Módulo Profesional: Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la manipulación.

Grado: Básica.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Duración del módulo: 115 horas (125 sesiones de 55 min.).

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Tipo de módulo: UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza e higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas

8.1.- Contribución del módulo en la adquisición de las competencias generales del título y en el logro de las competencias clave

La contribución de este módulo a la competencia general del título, consiste en realizar con autonomía las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina, observando las normas de seguridad e higiene en el trabajo.

Al superar el módulo, se adquieren las competencias de una combinación de habilidades prácticas, conocimientos, motivación, valores éticos, actitudes, emociones y otros componentes sociales y de comportamiento que se movilicen conjuntamente para lograr una integración eficaz en la sociedad.

Facilita el conocimiento, a través de la participación activa, de prácticas sociales que, como tales, se pueden desarrollar tanto en el contexto educativo formal, a través del currículo, como en los contextos educativos no formales e informales, y se conceptualizan como un “saber ser” o “saber comportarse”, un “saber estar” y un “saber hacer”.

1. Competencia en comunicación lingüística (CCL):

Contribuye a la adquisición de las destrezas de escuchar, hablar, leer y escribir y actitudes propias de las destrezas comunicativas (procedimientos de uso y reflexión sobre su funcionamiento), aspectos que se aplicarán para adquirir el desarrollo integral de la persona.

2. Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología (CMCCT):

Se contribuirá a ella a través de la proposición de diferentes actividades en las que tengan que aplicar sus conocimientos matemáticos y tecnológicos para realizar cálculos sencillos.

3. Competencia digital (CD):

En esta materia la búsqueda de información tiene un papel relevante, por lo que el alumno debe ser capaz de seleccionar aquella información que le proporcione unos conocimientos, que, a su



UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
EL FSE INVIERTE EN TU FUTURO



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2022-2023

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

vez, le permitan la mejora de sus destrezas comunicativas y de búsqueda de la información. El uso de Internet y de la plataforma CAMPUS se convierte, en un instrumento, aunque no único, para esa finalidad. Pero, además, otros soportes electrónicos. (DVD, CD-ROM...) y los procesadores de texto serán aliados en la mejora del trabajo individual y en equipo.

4. Competencia en aprender a aprender (CAA):

Muestra como el aprendizaje de unos determinados contenidos, destrezas y habilidades sirven para adquirir conocimientos de diferentes áreas como base del conocimiento y del pensamiento; en suma, la representación individual y social del mundo. Mientras el alumno aprende contenidos de una determinada materia está aprendiendo también los propios del aprendizaje inclusivo.

5. Competencias sociales y cívicas (CSC):

El aprendizaje de la materia ayudará a que el alumno desarrolle estas competencias, en cuanto que le permitirán poner en práctica habilidades sociales como la convivencia, el respeto, la tolerancia, etc., fruto de sus relaciones con otras personas que no necesariamente deben tener visiones del mundo iguales a la suya (interactuar socialmente) De esta forma, se puede facilitar que el alumnado conozca realidades distintas a las del contexto social en el que vive y favorecer, en consecuencia, una visión abierta de otras realidades.

Además, aprenderán a ejercer la ciudadanía democrática, desde una perspectiva global, y adquirir una conciencia cívica responsable, inspirada por los valores de la Constitución española así como por los derechos humanos, que fomente la corresponsabilidad en la construcción de una sociedad justa y equitativa.

Por otra parte, se pretende que aprendan a asumir responsablemente sus deberes, conocer y ejercer sus derechos en el respeto a los demás, practicar la tolerancia, la cooperación y la solidaridad entre las personas y grupos.

6. Competencia en sentido de iniciativa y espíritu emprendedor (CSIEE):

El aprendizaje del comportamiento en contextos determinados no hace sino enfrentar al alumno a diversas situaciones en las que debe analizar y resolver problemas relacionados con las destrezas de saber ser, saber estar y saber hacer, lo que redonda en su capacidad para reflexionar autónomamente. De este modo se facilita la integración del alumno como componente pleno de la sociedad asumiendo los valores éticos y sociales que en ella imperan.

Además la adquisición de estas habilidades contribuirá, en gran medida, a impulsar la autonomía del alumno, así como su capacidad de respuesta ante las distintas situaciones que pueda encontrar en su realidad cotidiana.

7. Conciencia y expresiones culturales (CCEC):

Se adquiere fundamentalmente cuando se acerca al alumnado a actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

8.2.-Resultados de aprendizaje

Los objetivos propios del módulo profesional están expresados a través de una serie de resultados de aprendizaje, entendidos como las competencias que deben adquirir los alumnos y alumnas en un contexto de aprendizaje, que les permitirán conseguir los logros profesionales necesarios para desenvolver sus funciones con éxito en el mundo laboral.

Este módulo de Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación está asociado a la unidad de competencia UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza e higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

Los resultados de aprendizaje de este módulo son:

- 1.Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.**
- 2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.**
- 3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.**
- 4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.**
- 5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.**
- 6. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.**
- 7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.**

8.3.-Aprendizajes esenciales.

1.Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Procesos y productos de limpieza.

2. Buenas Prácticas higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Limpieza y desinfección.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)
- Uniformidad y equipamiento de personal de seguridad. Características
- Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

3. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

4. Reducción de consumos de:

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

5. Recogida de los residuos:

- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

6. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

- Sistemas y métodos
- Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.
- Equipos asociados a cada método.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.

7. Recepción de materias primas:

- Materias primas
- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Legislación higiénico- sanitaria.

8. Economato y bodega

- Descripción y características.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

8.4.-Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para el conocimiento, la valoración y la aplicación de las normas higiénico-sanitarias y de protección medioambiental, las relacionadas con los espacios de producción, el equipamiento, las materias primas y los manipuladores de alimentos, así como la recepción de las materias primas, la caracterización de éstas y su conservación.

Por las características de este módulo profesional, se hace evidente su transversalidad al resto de módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante de Cocina, en lo referente a contenidos procedimentales y actitudinales.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), b) y f); y, las competencias profesionales, personales y sociales a) y g) del título. Además, se

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de los módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones, los procedimientos, legislación y peligros asociados a éstos.
- Las buenas prácticas higiénicas, la normativa general de higiene aplicable a la actividad y las alteraciones y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene y la aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.
- Reducción de consumos de impacto ambiental, recogida de residuos, reutilización y reciclado.
- La recepción, almacenaje y conservación de materias primas en cocina.

9.- Objetivos, contenidos y criterios de evaluación de cada unidad didáctica.

El programa del curso se organiza en 9 unidades didácticas, con una duración total de 115 horas, repartidas a razón de 4 horas semanales.

Se ha elaborado la secuencia de unidades de nuestra programación de aula sobre la base de la interdisciplinariedad, es decir, la integración o unión que debe existir entre varias disciplinas, para lograr un fin, y el concepto de aprendizaje significativo, lo que implica comenzar desde el nivel de desarrollo del alumno/a, teniendo en cuenta sus conocimientos previos, su motivación y la coherencia de lo que se está enseñando

Ahora vamos a ofrecer un esbozo del plan de nuestra programación de aula. Para cada unidad incluiremos los resultados de aprendizaje entendidos como objetivos, los contenidos, y los criterios de evaluación.

Contenido organizativo de las Unidades Didácticas:

U.D.1 Principios generales. 15 sesiones. 1ª evaluación.

U.D.2 Limpieza, desinfección y control de plagas. 15 sesiones. 1ª evaluación.

U.D.3 Buenas prácticas higiénicas. 20 sesiones. 1ª evaluación.

U.D.4 Enfermedades de transmisión alimentaria. 22 sesiones. 2ª evaluación.

U.D.5 Autocontrol: El sistema APPCC. 12 sesiones. 2ª evaluación.

U.D.6 Utilización eficaz de los recursos. 9 sesiones. 2ª evaluación.

U.D.7 Recogida selectiva de residuos. 8 sesiones. 3ª evaluación.

U.D. 8 Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados. 10 sesiones. 3ª evaluación.

U.D 9.- Recepción de materias primas. 7 sesiones. 3ª evaluación.



UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
EL FSE INVIERTA EN TU FUTURO



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2022-2023

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

A este monto de horas, debemos sumar dos más por evaluación para realización de exámenes.

U.D.1 Principios generales. 15 sesiones

Objetivos

- Definir el concepto de Seguridad Alimentaria.
- Identificar las repercusiones tanto de unas buenas como de unas deficientes prácticas higiénicas
- Reconocer la importancia de la trazabilidad.
- Reconocer la importancia de la prevención para evitar las enfermedades de transmisión alimentaria

Contenidos

- La seguridad alimentaria. Costes y beneficios.
- Los organismos implicados en la seguridad alimentaria
- Etapas de la cadena alimentaria y trazabilidad.
- La prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. El principio de cautela.

Criterios de evaluación

- Se ha definido el concepto de Seguridad Alimentaria.
- Se han identificado las repercusiones tanto de unas buenas como de unas deficientes prácticas higiénicas
- Se han reconocido las principales etapas de la cadena alimentaria y la necesidad de control a lo largo de toda ella.
- Se ha identificado comportamientos para la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

U.D.2 Limpieza, desinfección y control de plagas. 15 sesiones

Objetivos

- Conocer los sistemas y métodos de limpieza y desinfección de las instalaciones, utillaje y equipos.
- Conocer los productos adecuados para cada tipo de superficie.
- Conocer la forma correcta de almacenar los productos de limpieza o cualquier sustancia peligrosa.
- Conocer los procesos de limpieza y desinfección.
- Saber interpretar el programa de limpieza y desinfección de un establecimiento.
- Identificar las causas de la aparición de plagas y conocer las medidas preventivas para evitarlas.
- Conocer en qué consiste un plan de control de plagas.

Contenidos

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Concepto y niveles de limpieza.
- Normativa sobre limpieza de instalaciones y equipos.
- Procesos y productos de limpieza y desinfección. Planes L.D.
- Manejo de residuos y almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.
- Control de plagas, desinsectación y desratización.

Criterios de evaluación

- Se han explicado los métodos más comunes de limpieza y desinfección de superficies y utensilios de trabajo.
- Se han identificado los productos adecuados para las distintas superficies.
- Se han establecido las condiciones de uso y almacenamiento de los materiales de limpieza.
- Se han realizado correctamente procesos de limpieza y desinfección.
- Se han interpretado correctamente los programas de limpieza y desinfección de los establecimientos.
- Se han identificado las causas de la aparición de plagas que pueden aparecer en un establecimiento de manipulación de alimentos, y las medidas preventivas para evitarlas.
- Se ha explicado en qué consiste el plan de control de plagas.

U.D.3 Buenas prácticas higiénicas. 20 sesiones

Objetivos

- Identificar las normas de seguridad e higiene aplicables a los locales y a las instalaciones.
- Identificar las normas de seguridad e higiene aplicables al personal manipulador.
- Cumplir las normas y actitudes que debe observar el manipulador de alimentos.
- Identificar los riesgos y causas de las intoxicaciones alimentarias, y evitarlos.
- Conocer en qué consisten y cómo se deben aplicar los sistemas de autocontrol.

Contenidos

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad sobre instalaciones y equipos
- Normativa de higiene aplicable al personal manipulador.
- Peligros asociados a malas prácticas higiénicas.
- Contaminación cruzada.
- Sistemas de autocontrol: APPCC y GPCH.

Criterios de evaluación

- Se ha reconocido cuáles han de ser las principales características estructurales de los suelos, paredes y techos de los locales de manipulación de alimentos.
- Se han identificado los requisitos ambientales de temperatura, iluminación y ventilación de los locales de manipulación de alimentos.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Se ha reconocido la importancia que tiene evitar la contaminación debida a una limpieza deficiente de los equipos y utensilios.
- Se han descrito las condiciones que han de cumplir los abastecimientos de agua y los servicios higiénicos de los locales de manipulación.
- Se ha explicado el por qué las personas pueden ser foco de contaminación de los alimentos que manipulan.
- Se han indicado qué actitudes ha de observar el manipulador de alimentos para evitar la contaminación.
- Se ha reconocido la importancia de llevar el pelo recogido con cubrecabezas efectivos
- Se ha reconocido la necesidad de utilizar ropa de trabajo limpia y adecuada, evitando el uso de joyas y objetos personales.
- Se ha reconocido la necesidad de cubrir eficazmente los cortes y heridas cuando se manipulan alimentos.
- Se han identificado las causas más habituales de contaminación cruzada y la forma de evitarla.
- Se han identificado los sistemas de autocontrol (APPCC y GPCH)

U.D.4 Enfermedades de transmisión alimentaria. 22 sesiones

Objetivos

- Diferenciar los términos infección, intoxicación y toxiinfección alimentaria.
- Identificar las principales causas de aparición de enfermedades asociadas a la manipulación de alimentos.
- Concepto de contaminación cruzada.
- Definir el término alimento de alto riesgo y poner ejemplos representativos.
- Reconocer los principales microorganismos causantes de enfermedades de transmisión alimentaria e identificar dónde se encuentran habitualmente.
- Poner en práctica las medidas básicas para evitar las enfermedades transmitidas por alimentos.

Contenidos

- Características de los alimentos de alto riesgo.
- Principales enfermedades de transmisión alimentaria. Causas.
- Métodos y procedimientos de prevención de enfermedades alimentarias

Criterios de evaluación

- Se han diferenciado los términos infección, intoxicación y toxiinfección alimentaria
- Se han identificado las principales causas de aparición de enfermedades asociadas a la manipulación de alimentos.
- Se ha definido el concepto de contaminación cruzada.
- Se ha definido el término alimento de alto riesgo y se han puesto ejemplos representativos.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Se han nombrado los principales microorganismos causantes de enfermedades de transmisión alimentaria, identificando dónde se encuentran habitualmente.
- Se han enumerado las medidas básicas para evitar las enfermedades transmitidas por alimentos.

U.D.5 Autocontrol: El sistema APPCC. 12 sesiones

Objetivos

- Explicar la finalidad del sistema APPCC.
- Describir, de un modo general, cómo se aplica un sistema APPCC.
- Enumerar los requisitos previos que deben cumplir los establecimientos para poder aplicar un sistema APPCC.
- Describir los aspectos más importantes que deben tenerse en cuenta para la aplicación correcta del sistema APPCC; así como la implicación del manipulador de alimentos.

Contenidos

- El análisis de peligros y puntos de control crítico.
- Diagrama de flujo de los procesos productivos.
- Aspectos importantes y actuaciones del manipulador de alimentos para la aplicación correcta del sistema.

Criterios de evaluación

- Se ha explicado la finalidad del sistema APPCC.
- Se ha descrito, de un modo general, cómo se aplica un sistema APPCC.
- Se han enumerado los requisitos previos que deben cumplir los establecimientos para poder aplicar un sistema APPCC.
- Se han descrito los aspectos más importantes que deben tenerse en cuenta para a aplicación correcta del sistema APPCC; así como la implicación del manipulador de alimentos.

U.D.6 Utilización eficaz de los recursos. 9 sesiones

Objetivos

- Elaborar la oferta gastronómica con los recursos de cercanía
- Controlar el consumo para adecuar el aprovisionamiento
- Manipular materias primas obteniendo el máximo rendimiento
- Gestionar los recursos energéticos de modo adecuado
- Gestionar los residuos correctamente

Contenidos

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Elaboración de ofertas gastronómicas con recursos de cercanía
- Control de consumos
- Manipulación de materias primas y su rendimiento
- Gestión de recursos energéticos
- Gestión correcta de residuos

Criterios de evaluación

- Se ha elaborado la oferta gastronómica con recursos de cercanía
- Se ha controlado el consumo y adecuado el aprovisionamiento
- Se han manipulado materia primas obteniendo el máximo resultado
- Se han gestionado los recursos energéticos
- Se han gestionado los residuos correctamente

U.D. 7 Recogida selectiva de residuos. 8 sesiones

Objetivos

- Clasificar los residuos
- Gestionar los residuos en la restauración
- Gestionar los residuos de los productos alimenticios
- Conocer el ciclo de los envases y los residuos orgánicos

Contenidos

- Clasificación de residuos
- Gestión de residuos en restauración
- Gestión de residuos de los productos alimenticios
- Ciclo de los envases y residuos orgánicos

Criterios de evaluación

- Se han clasificado los residuos
- Se han gestionado los recursos propios de la restauración
- Se han gestionado los residuos de los productos alimenticios
- Se reconoce el ciclo de los envases

U.D. 8 Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados. 10 sesiones.

Objetivos

- Conocer y realizar las tareas de conservación de los productos culinarios en las distintas fases del proceso de producción.
- Establecer las necesidades de conservación de los diferentes productos.
- Identificar los sistemas o métodos de conservación.
- Asociar los métodos de conservación con los equipos necesarios.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Contenidos

- Conservación de géneros en la fase de recepción.
- Conservación en los procesos intermedios.
- Conservación en los productos terminados.
- Distribución de los géneros en las cámaras
- Métodos habituales de conservación de los alimentos.

Criterios de evaluación

- Se han identificado las tareas necesarias para la conservación de los productos culinarios en las distintas fases del proceso de producción.
- Se han identificado las necesidades de conservación adecuadas a los distintos productos.
- Se han identificado los distintos métodos de conservación de alimentos.
- Se han asociado los distintos métodos de conservación a los equipos necesarios.

U.D 9.- Recepción de materias primas. 7 sesiones.

Objetivos

- Conocer las materias primas y sus características.
- Interpretar los datos del etiquetado de las materias prima. Conocer los distintivos de calidad.
- Conocer la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- Reconocer las necesidades de conservación de las materias primas.
- Identificar las normas de las prácticas correctas de higiene en la recepción y el almacenaje de las materias primas.

Contenidos

- Características de las materias primas.
- Etiquetado de los productos alimentarios y marcas de calidad.
- Presentaciones comerciales.
- Qué son el economato y la bodega.
- Recepción de géneros.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

Criterios de evaluación

- Se han identificado las características de las materias primas.
- Se han interpretado los datos del etiquetado de las materias primas.
- Se han reconocido los distintivos de calidad.
- Se ha identificado la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- Se han identificado las necesidades de conservación de las distintas materias primas.
- Se han llevado a cabo las practicas correctas de higiene, establecidas por la normativa, en la recepción y almacenaje de materias primas.

10. Secuenciación y distribución temporal de contenidos

Este módulo se desarrolla a lo largo de los tres trimestres del segundo curso del Ciclo Formativo de Restauración y Cocina de Formación Profesional Básica, por lo tanto, se ha establecido la temporalización, **siempre de forma aproximada**, de horas que se dedicarán a cada Unidad Didáctica. Esta temporalización podrá variar si las circunstancias así lo aconsejan, en función de la capacidad de aprendizaje y asimilación de conceptos por parte del alumnado.

Si fuese necesario recurrir a la modalidad telemática se mantendrá en la medida de lo posible la temporalización, marcando la profesora en cada tema los contenidos más importantes.

Las evaluaciones se distribuirán del siguiente modo:

- 1ª Evaluación; del 15 de septiembre al 23 de diciembre
- 2ª Evaluación; del 9 de enero al 31 de marzo.
- 3ª Evaluación; del 12 de abril al 31 de mayo

10.1.-Distribución temporal de las unidades didácticas:

Septiembre	Del 19 al 23 U.D. 1 4 sesiones	Del 26 al 30 U.D. 1 4 sesiones			
Octubre	Del 3 al 7 U.D.1 4 sesiones	Del 10 al 14 U.D.1 3 sesiones U.D. 2 1 sesión	Del 17 al 21 U.D.2 4 sesiones	Del 24 al 28 U.D.2 4 sesiones	
Noviembre	Del 3 al 4 U.D.2 3 sesiones	Del 7 al 11 U.D.2 3 sesiones U.D.3 1 sesión	Del 14 al 18 U.D.3 4 sesiones	Del 21 al 25 U.D.3 4 sesiones	Del 28 al 30 U.D.3 1 sesión
Diciembre	Del 1 al 2 U.D.3 3 sesiones	Del 7 al 9 U.D.3 2 sesiones	Del 12 al 16 U.D.3 4 sesiones	Del 19 al 23 U.D.3 1 sesión (3 sesiones para examen)	
Enero	Del 9 al 13 U.D. 4 4 sesiones	Del 16 al 20 U.D.4 4 sesiones	Del 23 al 27 U.D.4 4 sesiones	Del 30 al 31 U.D.4 1 sesión	
Febrero	Del 1 al 3 U.D.4 3 sesiones	Del 6 al 10 U.D.4 4 sesiones	Del 13 al 16 U.D.4 2 sesiones	Del 22 al 24 U.D. 5 3 sesiones	Del 27 al 28 U.D.5 1 sesión
Marzo	Del 1 al 3 U.D.5 3 sesiones	Del 6 al 10 U.D.5 4 sesiones	Del 13 al 17 U.D.5 1 sesión U:D.6 3 sesiones	Del 20 al 24 U.D.6 4 sesiones	Del 27 al 31 U.D.6 2 sesiones (2 sesiones para examen)

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Abril	Del 12 al 14 U.D.7 3 sesiones	Del 17 al 21 U.D.7 4 sesiones	Del 24 al 28 U.D.7 1 sesión U.D.8 3 sesiones		
Mayo	Del 2 al 5 U.D.8 4 sesiones	Del 8 al 12 U.D.8 3 sesiones U.D. 9 1 sesión	Del 15 al 19 U.D.9 4 sesiones	Del 22 al 26 U.D.9 2 sesiones (2 sesiones para exámenes)	Del 29 al 31 U.D. (1 sesión para Exámenes)

11.-Metodología

11.1.- Educación en valores

En este módulo se incluirán algunos **TEMAS TRANSVERSALES** dada la importancia que tienen hoy en día en nuestro sistema educativo:

1. **Educación para la convivencia:** Se fomentará el dialogo y el respeto entre todos los alumnos de la clase, y por extensión con el resto de la comunidad educativa. Se fomentará en el trabajo diario en el obrador así como la participación activa de los alumnos y la exposición libre y argumentada de sus opiniones.

2. **Educación para la salud en la alimentación:** A partir del concepto global de salud como estado de bienestar físico, mental y social, se pretenderá adquirir un conocimiento de los alimentos, de sus principales materias primas, aquellas que son básicas en éste módulo y sus aplicaciones principales e inmediatas, sobre todo para una educación sana sobre alimentación.

3. **Educación para la igualdad:** Al trabajar en el taller diariamente con sectores de población minoritarios: " menores " " extranjeros " " mujeres"... se potenciará el "respeto " y el trabajo en " igualdad " entre todos los alumnos de la clase.

4. **Educación ambiental:** Se ha planteado en el trabajo diario del obrador el reciclaje de basuras, de tal forma, que diariamente se vayan concienciando, del reciclaje de los distintos tipos de residuos, como verdaderos ciudadanos, que viven totalmente integrados en la sociedad, y que actualmente es una de las demandas más urgentes por parte de los ayuntamientos.

5. Asimismo, tendrán un tratamiento transversal las competencias relacionadas con la **comprensión lectora**, la **expresión oral y escrita**, la **comunicación audiovisual** y las **Tecnologías de la Información, el Aprendizaje y la Comunicación**.

11.2.-Metodología general

La metodología a emplear para alcanzar los objetivos del módulo es la siguiente:

- Motivar y potenciar las cualidades fundamentales que caracterizan la capacidad natural humana para aprender. Educando a los alumnos/as a aprender a: estudiar, analizar, sintetizar, hacer en términos positivos y normativos.
- Potenciar la dinámica de trabajo en equipo en búsqueda de la eficiencia.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Partir de los conceptos y fundamentos básicos para ir introduciendo los más complejos.
- Dar una visión unitaria de cada unidad didáctica.
- Recordar algunas cuestiones imprescindibles, en aquellas unidades didácticas que así lo precisen.
- Presentar los conceptos con la máxima claridad posible, explicando su función.
- Describir, proponer y exponer ejemplos teórico-prácticos.
- Partir del nivel de desarrollo del alumno, teniendo en cuenta los aspectos básicos de la evolución psicológica de los distintos grupos de edad y situaciones personales, pero también a los conocimientos previos con los que ya cuenta el alumno, proyectados en las actividades de la evaluación inicial, llevada a cabo a principio de curso.
- Fomentar la construcción de aprendizajes significativos, estableciendo vínculos entre los conocimientos nuevos y los que ya se dominan para modificar los propios esquemas de conocimiento.
- Promover la capacidad de “aprender a aprender” a través del manejo de determinados procedimientos que constituyan auténticas herramientas de trabajo (análisis, síntesis, búsqueda y selección de información).
- Estimular la transferencia y las conexiones entre contenidos mediante la construcción de conceptos clave que puedan ser comunes a los diferentes temas tratados.
- Incentivar la autonomía personal para que se propicie una actitud crítica y reflexiva.
- Promover el desarrollo de las habilidades de comprensión y expresión.
- Promover el desarrollo de las destrezas y habilidades adquiridas.
- La mejora en el acceso y en manejo de las fuentes de información.

11.3.-Metodología específica (actividades que pueden ser desarrolladas de forma presencial y no presencial)

Por medio de preguntas y respuestas relacionadas motivaremos a los alumnos/as al inicio de las diferentes sesiones, y se determinarán los conocimientos previos que poseen.

Al comienzo de cada sesión se realizará una explicación teórica partiendo de una introducción y definiciones del tema a tratar, seguido de las reglas higiénico-sanitarias a utilizar. Se expondrán las propuestas de elaboración para su realización en el aula taller.

Dentro del taller el trabajo de esta materia se centrará en la limpieza y desinfección, las prácticas higiénicas y de manipulación, la recepción de materias primas y su conservación en las distintas etapas del proceso. Se valorará las tareas realizadas y el resultado obtenido.

Para el alumnado que no pueda asistir al centro por motivos de salud debidamente justificados se continuará con el desarrollo de la materia a través de la plataforma Teams, teniendo una reunión semanal para que la profesora explique los contenidos teóricos, proporciones los materiales que considere necesarios y los ejercicios que deben realizar. Estos ejercicios podrán ser escritos y orales que se realizarán a través de la plataforma.

En caso de que algún alumno no pueda por algún motivo utilizar la plataforma Teams, se admitirán los trabajos enviados al correo 365.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

12.-Materiales, libros y recursos didácticos

Los recursos materiales se refieren a cualquier instrumento u objeto que se utilice en las actividades escolares, bien sea con el fin de comunicar contenidos para su aprendizaje o para favorecer y orientar el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los recursos que he previsto utilizar son los siguientes:

12.1.-Recursos de los alumnos.

- Libro de texto recomendado: Aprovechamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación. José Luis Armendáriz Sanz. Ed. Paraninfo.
- Fotocopias con material de ampliación para completar el contenido de algunas unidades de trabajo.
- Libreta, ficha de seguimiento semanal y fichas del alumno.
- Plataforma Teams y correo 365
- Documentos relacionados con la normativa higiénico-sanitaria en cocina.
- Útiles y herramientas relacionadas con el módulo.
- Uniforme completo de cocinero/a formado por:
 - 1 pantalón negro con bolsillos.
 - 2 delantales con peto de color negro y blanco
 - Zapatos negros.
 - 2 chaquetillas de cocina de manga larga blancas o negras.
 - 1 gorro de seta o champiñón blanco.
 - 1 pico blanco.
 - 2 paños de cocina.

12.2.-Recursos del profesor

- Plataforma teams y correo 365.
- Libros de consulta:
 - Cocina Profesional 1 y 2. José M. Centeno. Ed. Paraninfo.
 - Procesos de Cocina. Alfredo Gil Martínez Akal.
 - Diccionario de Hostelería. Ed. Paraninfo.
 - Procesos de Praelaboración y Conservación en Cocina. Alfredo Gil Martínez Akal
- Material de videoteca relacionado con la materia.
- Cuadernos de trabajo.
- Se trabajará con aquellos que sean precisos, para una realización conjunta y/o alterna de las prácticas que lleven a cabo los alumnos.
- Medios audiovisuales: televisor, video, Dvd, prensa, revistas especializadas, etc.

12.3.-Recursos relacionados con las tecnologías de la información y la comunicación.

El principal por la situación en que nos encontramos debido a la Covid, será la plataforma Teams y el correo 365.

Internet es una ventana abierta innumerables ofertas de información adicional a la que el centro ya proporciona. A continuación, expongo algunas de las webs relacionadas con el módulo:



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- www.ecoembes.com
- www.cogersa.org
- www.consumer.es
- <https://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/guiasHigiene/index.html>
- plataforma campus

13.-Evaluación

El objetivo de la evaluación es valorar las capacidades obtenidas por los alumnos durante el proceso de enseñanza- aprendizaje, recogiendo la información necesaria para realizar las consideraciones precisas de orientación y toma de decisiones.

A medida que avanza el proceso y para que el profesor conozca la evolución de los alumnos y la posible atención individualizada que puedan necesitar, la realizaremos a través de:

- Participación activa del alumno en el aula y en los trabajos en grupo.
- Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática en el Aula de aplicación abierta al público y de su cuaderno de trabajo.
- Realización de ejercicios teóricos y prácticos de los contenidos de la unidad cuando se precise.
- Auto-evaluación de alumno por medio de la corrección del propio cuaderno y de los trabajos en grupo.

Se informará del proceso de enseñanza aprendizaje de cada alumno, a los padres y demás profesores de manera oral, o por escrito si fuese necesario (en agenda o por carta).

14.-Procedimientos e instrumentos de evaluación

La evaluación se realizará día a día y se valorarán:

- La autonomía y calidad en el desarrollo de las tareas.
- La progresión del alumno a lo largo del curso.
- La capacidad de trabajo en equipo.
- Asistencia, participación y cumplimiento de las normas de seguridad e higiene establecidas.
- Precisión en el empleo del léxico, presentación, ortografía y exposición ordenada de ideas y conocimientos.
- Evolución y destreza en los supuestos prácticos.
- La NO asistencia a clase de forma injustificada supondrá al alumno una calificación de 0 puntos en los conceptos de ese día
- el NO cumplimiento de las normas COVID-19 supondrá que el alumno no pueda entrar en el recinto escolar por seguridad de toda la comunidad educativa. Ello al mismo tiempo supondrá una nota de 0 puntos y la imposibilidad que el tutor haga un seguimiento de su materia en el tiempo que sea expulsado.

En modalidad presencial

- Producciones escritas.
- Producciones orales.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Producciones prácticas.

En modalidad telemática

- Producciones escritas
- Producciones orales
- Exámenes prácticos escritos u orales.

La aplicación del proceso de evaluación continua del alumno/a requiere su asistencia regular a clase y a las actividades programadas por el módulo.

15.-Criterios de calificación.-

Se diferencian dos criterios de calificación, en modalidad presencial para el alumnado que asiste asiduamente a clase, y en modalidad telemática para el alumnado que no puede asistir al centro por motivos de salud debidamente justificados o de aislamiento preventivo.

15.1-En modalidad presencial:

Contenido: **Conceptual 35%**

Puntuación máxima: **3'5 puntos**

De los cuales:

- **1'5 puntos corresponden a trabajos y ejercicios recogidos en clase.**

Se incluyen en este apartado los ejercicios y trabajos recogidos en clase, y se deben entregar en los plazos asignados.

- **2 puntos corresponden al examen teórico.**

Las pruebas podrán consistir, dependiendo de los temas a evaluar, en: exámenes de temas para su desarrollo, exámenes con preguntas para responder brevemente o exámenes tipo test.

Se dará la alternativa de hacer un examen oral que sustituya a los escritos.

Las pruebas escritas deben de ser legibles para el examinador, siendo nulas en caso contrario.

Los exámenes escritos deberán ser con bolígrafo de tinta negra o azul.

Las respuestas deben de ser claras y con una secuencia lógica del tema a tratar.

Acceder al espacio de realización de las pruebas con ningún dispositivo móvil, reproductor de música o material que no sea el necesario para la realización de las mismas, pudiendo ser éste motivo de descalificación.

Contenido: **Procedimental 65%**

Puntuación máxima: **6'5 puntos**

De los cuales:

- **2'5 puntos corresponden a prácticas realizadas en el taller.**

De las prácticas realizadas en el taller se llevará un listado diario con aquellas que ha realizado cada alumno/a.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 3 puntos a exámenes prácticos.

Las pruebas pueden ser:

- Orales, para verificar la comprensión de la tarea asignada.
- Escritas, para verificar la secuenciación de los procesos de ejecución de la elaboración asignada.

Las pruebas escritas deben de ser legibles para el examinador, siendo nulas en caso contrario.

Los exámenes escritos deberán ser con bolígrafo de tinta negra o azul.

Las respuestas deben de ser claras y con una secuencia lógica del tema a tratar.

Acceder al espacio de realización de las pruebas con ningún dispositivo móvil, reproductor de música o material que no sea el necesario para la realización de las mismas, pudiendo ser este motivo de descalificación.

- Prácticas: para verificar la adquisición de las competencias técnicas desenvueltas.

Se acudirá al espacio de la realización de las pruebas adecuadamente uniformado y equipado si éste fuera el caso. (uniformidad completa).

Se deben cumplir los criterios de seguridad e higiene pautados a inicio de curso.

- 1 punto que corresponde a la profesionalidad.

Se valora en este apartado la responsabilidad, constancia en el trabajo, cuidado de las instalaciones y cumplimiento de las tareas teniendo siempre en cuenta las normas de seguridad e higiene en el trabajo.

En caso de realizar examen escrito teórico- práctico se suman los porcentajes de ambos y tendrá un valor del 50%.

Otros criterios que serán tomados en cuenta son los expresados en los criterios de evaluación de cada una de las U.D.

15.2-En modalidad telemática:

Parte teórica: se contabilizará con un 50% de la nota repartida de la siguiente forma:

Trabajos 30%

Exámenes teóricos 20%

Parte práctica: se contabilizará con un 50% de la nota los exámenes prácticos, que en esta materia se realizarían de forma escrita u oral.

16.- Mínimos exigibles:

Los mínimos que debe alcanzar un alumno para superar el módulo de "Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación" son:

- Realizar la limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones utilizando los procesos y productos adecuados.
- Mantener las prácticas higiénicas que evitan los peligros derivados de los malos hábitos higiénicos.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Realizar la manipulación de alimentos cumpliendo la normativa y conocer las alteraciones que pueden derivar de una mala manipulación.
- Realizar las practicas necesarias para reducir consumos de los recursos y el impacto ambiental, incluida la recogida selectiva de residuos.
- Reconocer los distintos métodos de envasado y conservación de géneros y realizar los más adecuados a cada producto (crudos, semielaborados y elaborados)
- Realizar la recepción y almacenamiento de materias primas atendiendo a sus características e interpretando el etiquetado.

17.-Criterios de recuperación y promoción

17.1.-Criterios de recuperación

La evaluación podrá resultar negativa respecto a los resultados de aprendizaje previstos. Es por ello que se articularán distintos mecanismos de recuperación respecto al tipo de contenidos con evaluación negativa. Estos criterios serán igualmente aplicables para aquellos alumnos que deseen mejorar sus calificaciones. Las medidas de actuación serán:

- **Contenidos teóricos.** Se realizarán pruebas de recuperación escritas y orales y presentación de trabajos de comprensión de los contenidos que presenten mayor dificultad o no superados.
- **Contenidos prácticos y de asunción de normas de comportamiento:** La evaluación es continua por lo que el alumno deberá realizar las actividades adecuadamente a lo largo del curso para obtener evaluación positiva y por tanto recuperar evaluaciones negativas precedentes.

Los alumnos que aun habiendo realizado las pruebas de recuperación de alguna evaluación, no hubiesen superado dichas pruebas, podrán realizar la prueba final de mayo, y si aun así, no superasen esta, dispondrán de una nueva oportunidad en la convocatoria extraordinaria de junio.

17.2.-- Actividades para la recuperación y evaluación del módulo no superado

La recuperación del alumno o alumna con el módulo pendiente para la convocatoria extraordinaria de junio, originará la elaboración de un plan individual de actuaciones dirigido a mejorar su rendimiento, en el plan figuraran;

- Dificultades que tiene
- Aspectos a reforzar
- Causas del problema de aprendizaje
- Opiniones del tutor y del equipo docente
- Actuaciones que se proponen: trabajos y/o exámenes a realizar.

Se entregará una copia al tutor de este plan de recuperación.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

La recuperación ha de enfocarse siempre de manera positiva, para que el alumno seas consciente de su progreso y no considere este plan como una penalización.

Como medidas de mejora y refuerzo, se propondrá al alumno la consulta de texto facilitado por el profesor, así como el visionado de videos y consulta de páginas Web en relación con los temas a recuperar.

Cuando un alumno tenga pendiente algún módulo del curso anterior se procederá de la misma manera.

17.3.-Convocatorias.

Convocatorias ordinarias y extraordinarias

Los alumnos y las alumnas tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias.

Convocatorias para el segundo curso:

- Evaluación final ordinaria en el mes de mayo previa al inicio de la EFE. Para la evaluación final de los módulos cursados en el centro educativo.
- Evaluación final extraordinaria en el mes de mayo. Para el alumnado exento de realización de EFE.
- Evaluación final ordinaria en el mes de junio. Para la evaluación final de EFE y del ciclo formativo.
- Evaluación final extraordinaria en el mes de junio. Para el alumnado con módulos pendientes.
- Evaluación final extraordinaria en el mes de diciembre. Para el alumnado con módulos pendientes o con la EFE pendiente
- Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.
- Los alumnos con NEE asociados a discapacidad podrán cursar las actividades programadas para un mismo módulo profesional **un máximo de cuatro veces y a presentarse a la evaluación y calificación un máximo de seis veces.**

17.4.-Criterios de promoción y certificación

- El alumno o la alumna podrá promocionar a segundo curso cuando alcance la evaluación positiva en los módulos que supongan el 80% del horario semanal de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia del primer curso y al menos uno de los módulos asociados a bloques comunes. El alumno deberá matricularse de los módulos pendientes de primer curso. El departamento didáctico y el profesor de la materia deberán organizar las consiguientes actividades de recuperación y evaluación de los módulos profesionales pendientes.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- El módulo de formación en centro de trabajo, con independencia del momento en que se realice, se evaluará una vez alcanzada la evaluación positiva en los módulos profesionales asociados a las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
- El módulo de FCT integra las calificaciones de la unidad formativa “**Prevención de riesgos laborales**”
- De acuerdo con lo establecido en el artículo 30.4 de la Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, la superación de la totalidad de los ámbitos incluidos en un ciclo de grado básico conducirá a la obtención del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria y quienes superen el ciclo recibirán también el Título Profesional Básico en Cocina y Servicios.
- Quienes no obtengan el título, recibirán una certificación académica, en la que se hará constar los ámbitos y módulos profesionales superados.

17.5.-Medidas excepcionales en la evaluación

Evaluación cuando se pierde el derecho a la evaluación continua:

Consecuencias de alcanzar el número máximo de faltas de asistencia permitidas:

- Al tratarse de una evaluación sumativa y continua es indispensable la asistencia a clase, permitiéndose un máximo de faltas justificadas o sin justificar del **20%** de la duración total de cada módulo según establece el proyecto educativo del centro.
Al alumnado que no se le pueda aplicar la evaluación continua sólo tendrá opción a un único examen por evaluación, basado en contenidos mínimos, y a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. **Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que se establecen para la modalidad telemática.** Si el alumno no hubiese superado alguna evaluación, podrá realizar la prueba final de mayo, y si aun así, no superasen esta, dispondrán de una nueva oportunidad en la convocatoria extraordinaria de junio.
- Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.
- Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida, según el contenido en horas del módulo, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta certificada con acuse de recibo.
- En cuanto a la asistencia a las actividades complementarias programadas serán de total aplicación lo establecido anteriormente, además de las que se consideren oportunas.

18.- Reclamación a las decisiones de evaluación trimestrales.

Conforme a lo establecido en el **artículo 6 del Decreto 249/2007 de 26 de septiembre**, por el que se regulan los derechos y deberes del alumnado y normas de convivencia en los centros docentes no universitarios sostenidos con fondos públicos del Principado de Asturias, todos los alumnos tienen derecho a una valoración objetiva del rendimiento escolar, y podrán pedir las aclaraciones que consideren oportunas a los profesores en lo que respecta a la evaluación trimestral.



19.-Atención a la diversidad

Para llevar a cabo el proceso de atención al alumnado respetando sus distintos ritmos de aprendizaje y sus condicionantes individuales y personales se atenderá a lo dispuesto en el **Decreto 43/2015 de 10 de junio**.

19.1.-Medidas de atención a la diversidad

19.1.1.-Medidas de carácter ordinario

Entendemos por ordinarias aquellas medidas que, o bien, se llevan a cabo con todo el alumnado, o bien, no suponen modificaciones significativas de los diferentes aspectos del currículo y de la organización del centro. De este modo consideraremos las siguientes:

Adaptaciones en los procedimientos didácticos y en las actividades, mediante:

- Introducción de actividades complementarias.
- Modificación del nivel de complejidad en las actividades previstas.
- Introducir actividades complementarias para los alumnos que lo precisen en las unidades que puedan presentar mayor dificultad.

Adaptaciones en la evaluación:

- Modificando la selección de técnicas e instrumentos.
- Adaptando los instrumentos programados.

Adaptaciones de los objetivos y contenidos:

- Dando prioridad a unos objetivos sobre otros
- Pormenorizando la secuenciación de aquellos contenidos en los que el alumno tenga una mayor dificultad
- Dando prioridad a los contenidos básicos

En todo momento se intentará mantener una atención individualizada para cada uno de los alumnos procurando conocer sus planes de futuro y las dificultades que se encuentran en su formación y aprendizaje.

Los cambios y adaptaciones para los alumnos que muestran un ritmo de aprendizaje más lento que los demás pueden materializarse en:

- la variación de los recursos materiales con los que se presentan los contenidos
- el refuerzo de los logros obtenidos mediante estímulos
- la demostración del valor funcional de los contenidos que se están tratando



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- la creación de un clima en el aula en el que el alumno no tema expresar sus dificultades.

Si fueran necesarias adaptaciones curriculares significativas, será necesario un diagnóstico profesional realizado por todo el equipo docente con el asesoramiento del Departamento de Orientación.

19.1.2.-Medidas para alumnado de NEE

Para llevar a cabo este tipo de medidas extraordinarias se contará con el Programa de atención específica para alumnado con Informe Psicopedagógico del Departamento de Orientación.

En el supuesto de contar con alumnos con necesidades sensoriales, motóricas, etc., también se deberá contar con la ayuda del Departamento de Orientación.

Por tanto, se diseñará la programación didáctica de aula de modo que todos los alumnos puedan aprender. Para ello:

- Aunque las unidades didácticas han de ser comunes se diversificará en función de las necesidades detectadas, y se procurará que el alumnado desarrolle los contenidos programados adaptados para que adquiera las competencias básicas y los objetivos.
- Las actividades se harán acordes a su nivel de competencia curricular y a sus características.
- Los objetivos y las competencias básicas se tratarán de conseguir a través de diversos medios, por ejemplo, de la práctica de las normas de convivencia, de las actividades extracurriculares, de la colaboración de la familia para que se pueda practicar en casa lo aprendido en el aula etc.
- En cuanto a los contenidos, es preciso analizar aquellos que son fundamentales para todos los alumnos y alumnas, si bien con distintos niveles de consecución
- La metodología versará sobre estrategias que promuevan la construcción social del aprendizaje, la participación activa del alumnado, la motivación, la significatividad y funcionalidad del aprendizaje, la cooperación y colaboración entre los compañeros y la experimentación del éxito del “saber hacer”
- Las actividades de aprendizaje serán graduadas y diversificadas, de modo que exista un amplio menú a través del cual se pueda llegar a los objetivos y alcanzar las competencias básicas. Se diseñarán actividades que impliquen diferentes niveles de dificultad, pero todas relacionadas con los mismos contenidos. Se potenciarán actividades de tipo práctico y repetitivo a fin de que se vayan afianzando los conocimientos.
- Los materiales y recursos didácticos serán variados y adaptados a la diversidad de capacidades y características del alumnado: códigos comunicativos diversos (visuales, verbales, escritos, auditivos, orales...).

En caso de atención telemática se podrán establecer más encuentros con la profesora, de los programados con el resto de la clase a través de teams para solventar las dificultades encontradas por el alumno.

19.1.3.-Medidas para el alumnado de Altas capacidades intelectuales



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

También se puede adaptar el trabajo a alumnos que muestren un progreso rápido en la evolución de sus aprendizajes en relación con sus compañeros:

- Sugiriéndoles actividades que les permitan profundizar en los temas tratados e invitándoles a que decidan en qué casos desean profundizar.
- Ayudando a los compañeros que han mostrado problemas en sus aprendizajes, lo cual contribuye al desarrollo de su capacidad afectiva y cognitiva, pues el tener que mostrar algo a otra persona exige poner en orden las propias ideas.

19.1.4.-Medidas para el alumnado vulnerable en situación de actividad no presencial

Se solicitará la ayuda del equipo directivo y del Departamento de Orientación para dotar a los alumnos de los medios necesarios (portátiles, conexión a internet...)

Se establecerá contacto continuo, por los medios acordados en el centro, tanto con las familias como con los alumnos y se admitirá cualquier medio que facilite ese contacto.

20.-Actividades extraescolares y/o complementarias

- Asistencia a una clase demostración por parte de un reconocido cocinero, en las instalaciones del centro.
- Visita al obrador del gremio de confiteros y realización de una clase práctica con el apoyo de un profesor propio de dicho gremio
- Visita al matadero central de Asturias y demostración del despiece de una canal de vacuno, por parte de un profesional
- Visita al salón de la alimentación y el equipamiento del norte de España, (SALENOR)
- Visita a industrias alimentarias.

21.-Medidas previstas para estimular el interés, el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse en público

Sin perjuicio de su tratamiento específico en algunas de las materias de la etapa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 42/2015, de 10 de junio, en esta materia se trabajarán distintos elementos transversales de carácter instrumental, uno de los cuales hace hincapié en la adopción de medidas para estimular el hábito de la lectura y mejorar la capacidad de expresarse correctamente en público.

Esta asignatura exige la configuración y la transmisión de ideas e informaciones. Así pues, el cuidado en la precisión de los términos, en el encadenamiento adecuado de las ideas o en la expresión verbal de las relaciones hará efectiva la contribución de esta materia al desarrollo de la competencia en comunicación lingüística, en particular en lo relativo a la expresión y comprensión lectoras y de expresarse en público con corrección. El dominio de la terminología específica de los



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

temas tratados permitirá, además, comprender en profundidad lo que cada uno de ellos aporta a los nuevos aprendizajes.

El uso sistemático del debate y la puesta en común sobre distintos aspectos (por ejemplo, costumbres culturales, hábitos, el papel social de los jóvenes etc.), contribuye también al desarrollo de esta competencia, porque exige ejercitarse en la escucha, la exposición y la argumentación. De la misma manera, el hecho de comunicar ideas y opiniones, imprescindibles para lograr los objetivos relacionados (en este caso) con una visión crítica de las distintas situaciones analizadas, ayuda a fomentar el uso tanto del lenguaje verbal como del escrito.

También la valoración crítica de los mensajes explícitos e implícitos en los medios de comunicación (como, por ejemplo, en la prensa, revistas del sector, manuales), puede ser el punto de partida para leer artículos, tanto en los periódicos como en prensa especializadas, que estimulen de camino el hábito por la lectura.

21.1-Competencia lingüística:

El dominio y progreso de la competencia lingüística se llevará a cabo a través de las siguientes medidas:

- Comunicación oral: escuchar y hablar.
- Comunicación escrita: leer y escribir).
- Realización de tareas de investigación en las que sea imprescindible leer documentos de distinto tipo y soporte.
- Lecturas recomendadas para los trabajos prácticos.
- Plan lector y participación en la lectura en voz alta, leyendo, en todas las sesiones de clase, la parte correspondiente a los contenidos a tratar en esa sesión (del libro de texto o cualquier otro documento usado como recurso), instando al alumno a mejorar aspectos como la velocidad, la entonación, el ritmo, la pronunciación, etc.
- Lectura comprensiva de textos relacionados con el planteamiento y resolución de problemas.
- A partir de la lectura del enunciado de las actividades a desarrollar, obtener la idea principal y parafrasear la cuestión que se propone, para poder dar la respuesta adecuada; esto es particularmente importante en lectura de los enunciados de los ejercicios escritos.
- Uso de distintos soportes y tipologías textuales (textos técnicos, diccionarios, manuales, prensa, internet, etc.).
- Uso de las TIC, con la plataforma Campus.

21.2.- La Expresión oral: expresarse correctamente en público.

La expresión oral se potenciará a través de la realización de actividades que permitan al alumno ejercitarse en la expresión en público, tales como:



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Exposición de temas ante el grupo, con apoyo (en su caso) de imágenes u otras herramientas (PPT, esquemas, guiones, etc.), de las producciones realizadas personalmente o en grupo, sobre alguno de los temas que pueden tratarse en clase.
- Debate constructivo, respetando y aceptando las opiniones de los demás.
- Discusiones razonadas sobre cuestiones contenidas en los textos.
- Comunicar oralmente lo que han leído, parafraseando, reelaborando o interpretando correctamente los contenidos.
- Interacciones orales en grupo de trabajo.
- Elaboración de un guión para presentar la forma de llevar a cabo un supuesto práctico.
- Actividades de trabajo cooperativo para aprender de los otros y con los otros y, sobre todo, para propiciar situaciones de intercambios e interacciones orales.
- Parafrasear oralmente los resultados de las actividades realizadas, utilizando sus propias palabras.
- Presentaciones.
- Explicaciones e informes orales.
- Entrevistas.
- Presentación de materiales, dibujos, fotografías, utensilios, etc., para que el alumno, individualmente o en grupo, describa, narre, explique, razone, justifique y valore el propósito de la información que ofrecen esos materiales.

22.- Contribución del módulo a la competencia de aprender a aprender

Se trata de trabajar la competencia y actitudes para seguir **aprendiendo** de forma autónoma a lo largo de la vida. “**Aprender a aprender** supone disponer de habilidades para iniciarse en el aprendizaje y ser capaz de continuar **aprendiendo** de manera cada vez más eficaz y autónoma de acuerdo a los propios objetivos y necesidades.

Esta competencia tiene dos dimensiones fundamentales. Por un lado, la adquisición de la conciencia de las propias capacidades (intelectuales, emocionales, físicas), del proceso y las estrategias necesarias para desarrollarlas, así como de lo que se puede hacer por uno mismo y de lo que se puede hacer con ayuda de otras personas y/o recursos. Por otro lado, disponer de un sentimiento de competencia personal, que redundará en la motivación, la confianza en uno mismo y el gusto por aprender. Significa ser consciente de lo que se sabe y de lo que es necesario aprender, de cómo se aprende, y de cómo se gestionan y controlan de forma eficaz los procesos de aprendizaje, optimizándolos y orientándolos a satisfacer objetivos personales. Requiere conocer las propias potencialidades y carencias, sacando provecho de las primeras y teniendo motivación y voluntad para superar las segundas desde una expectativa de éxito, aumentando progresivamente la seguridad para afrontar nuevos retos de aprendizaje.

Un alumno que sea competente para aprender a aprender, ante una necesidad nueva para adquirir conocimientos relacionados con su trabajo, no solo será capaz de buscar los

**DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO**

recursos adecuados para su adquisición, sino que dispondrá de la mejor actitud para el aprendizaje. El alumno que no haya adquirido esta competencia, se verá en la necesidad de buscar centros de formación específicos, destinar horas de trabajo para buscar apoyo, etc..., y es que para aprender unos contenidos específicos, nada como querer uno mismo y tener capacidad para captarlos.

DESCRIPTORES**A/ Tener conciencia de las propias capacidades y conocimientos:**

1. Ser consciente de las propias capacidades (intelectuales, emocionales y físicas).
2. Conocer las propias potencialidades y carencias. Sacar provecho de las primeras y motivarse a superar las segundas
3. Tener conciencia de las capacidades de aprendizaje: atención, concentración, memoria, comprensión y expresión lingüística, motivación de logro, etc.

B/ Gestionar y controlar las propias capacidades y conocimientos:

1. Plantearse preguntas
2. Identificar y manejar la diversidad de respuestas posibles
3. Saber transformar la información en conocimiento propio.
4. Aplicar los nuevos conocimientos y capacidades en situaciones parecidas y contextos diversos.
5. Aceptar los errores y aprender de los demás.
6. Plantearse metas alcanzables a corto, medio y largo plazo.
7. Ser perseverantes en el aprendizaje.
8. Administrar el esfuerzo, autoevaluarse y autorregularse.
9. Afrontar la toma de decisiones racional y críticamente.
10. Adquirir responsabilidades y compromisos personales.
11. Adquirir confianza en sí mismo y gusto por aprender.

C/ Manejar de forma eficiente un conjunto de recursos y técnicas de trabajo intelectual:

1. Obtener un rendimiento máximo de las capacidades de aprendizaje con la ayuda de estrategias y técnicas de estudio:
2. Observar y registrar hechos y relaciones.
3. Ser capaz de trabajar de forma cooperativa y mediante proyectos
4. Resolver problemas.
5. Planificar y organizar actividades y tiempos.
6. Conocer y usar diferentes recursos y fuentes de información

METODOLOGÍA



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

A partir de unos cuestionarios diferenciados por competencias, diseñados por el Ministerio de educación para la FP, se irá trabajando esta competencia a través de la autoevaluación y coevaluación del alumnado en el aula.

23.-Contribución del módulo a las competencias sociales y cívicas

En la FP este tipo de competencias se relacionan con las habilidades sociales tan necesarias para desarrollar la actividad profesional en un ambiente socialmente adecuado. Es por ello que el ahora alumnado que en un futuro recale en un puesto de trabajo específico, se le requerirá que sea competente socialmente hablando, y que sea capaz de mostrar destrezas en relación a la inteligencia emocional que le conviertan en un pilar básico y que incentive a sus propios compañeros. Ser socialmente eficiente en una empresa, se ha convertido en los últimos años en uno de los principales puntos diferenciales que promocionan a unos trabajadores en detrimento de otros. Son los trabajadores que muestran una mayor capacidad de relacionarse con sus compañeros, o que están siempre de buena disposición ante situaciones adversas los que son preferidos por los responsables de recursos humanos de las empresas actuales. Las personas introvertidas e individualistas, son en cambio vistas como elementos de rupturas en la cohesión global de la empresa por lo que son menos deseados y ven peligrar así sus puestos de trabajo de manera más constante. Ser buenos ciudadanos es también una competencia que los estudiantes de los ciclos formativos deben de continuar cultivando durante su paso por estos estudios de formación. Y es que para determinados puestos de trabajo el ser una buena persona, honrada e íntegra, constituye el principal motivo de contratación.

METODOLOGÍA

A partir de unos cuestionarios diferenciados por competencias, diseñados por el Ministerio de educación para la FP, se irá trabajando esta competencia a través de la autoevaluación y coevaluación del alumnado en el aula en el aula.

24.-Plan de acción tutorial

La tutoría constituye un elemento inherente a la actividad docente dentro de un concepto de educación como desarrollo integral de la persona. Implica una relación individualizada con el alumno/a que se dirija al conocimiento y desarrollo de sus actitudes, aptitudes e intereses.

La tutoría ha de ayudar a integrar conocimientos y experiencias de los distintos ámbitos educativos y contribuir también a integrar la experiencia escolar, en general, y la vida cotidiana



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

fuera del entorno escolar. De esta forma se supera la reducción de la educación a mera instrucción o impartición de conocimientos.

Todo el profesorado de un grupo está implicado en esta labor. Esta concepción de la tutoría como actividad educativa cooperativa, que compete a todo un equipo docente de un grupo de alumnos/as aconseja, sin embargo, asignar la responsabilidad primera y la coordinación de la acción tutorial a uno de los profesores.

Dentro de estos ciclos es de gran importancia la orientación laboral y académica de los alumnos.

24.1.-Funciones del profesor tutor y comunicación con las familias.

- Participar en el desarrollo del plan de acción tutorial y en las actividades de orientación, bajo la coordinación del jefe de estudios y en colaboración con el departamento de orientación del instituto.
- Coordinar el proceso de evaluación de los alumnos de su grupo.
- Organizar y presidir la junta de profesores y las sesiones de evaluación de su grupo.
- Facilitar la integración de los alumnos y fomentar su participación en las actividades del instituto.
- Orientar y asesorar a los alumnos sobre sus posiciones académicas y profesionales.
- Encauzar las demandas e inquietudes de los alumnos y mediar, en colaboración con el delegado y subdelegado del grupo, ante el resto de los profesores y del equipo directivo en los problemas que se planteen.
- Coordinar las actividades complementarias para los alumnos del grupo.
- Informar a los padres, a los profesores y a los alumnos del grupo de todo aquello que les concierna, en relación con las actividades docentes y complementarias y con el rendimiento académico.
- La forma de comunicar con las familias y el alumnado, será a través del correo 365, plataforma Teams y telefónica. Pudiendo solicitar las familias tutoría presencial cuando consideren oportuno, siempre que estemos en situación de presencialidad.
- Facilitar la cooperación educativa entre los profesores y los padres de los alumnos.
- El tutor de cada grupo asumirá también, respecto al módulo de Formación en Centros de Trabajo las siguientes funciones:
 - La elaboración del programa formativo del módulo, en colaboración con el profesor de formación y orientación laboral y con el responsable designado a estos efectos por el centro de trabajo.
 - La evaluación de dicho módulo, que deberá tener en consideración la evaluación de los restantes módulos del ciclo formativo y, sobre todo, el informe elaborado por el responsable designado por el centro de trabajo sobre las actividades realizadas por los alumnos en dicho centro.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- La relación periódica con el responsable designado por el centro de trabajo para el seguimiento del programa formativo, a fin de contribuir a que dicho programa se ajuste a la cualificación que se pretende.
- La atención periódica, en el centro educativo, a los alumnos durante el período de realización de la formación en centros de trabajo, con el objeto de atender a los problemas de aprendizaje que se presenten y valorar el desarrollo de las actividades correspondientes al programa de formación.

24.2.-Objetivos de la tutoría

- Favorecer la integración y participación del alumnado en la vida del centro.
- Realizar, en la medida de lo posible, el seguimiento personalizado del proceso de aprendizaje de éste.
- Facilitar al alumnado que conozcan y valoren de una manera adecuada sus propias capacidades, motivaciones, intereses y esfuerzo en el aprendizaje.
- Proporcionarles la información suficiente, o los medios para obtenerla, que les facilite la toma de decisiones respecto a su futuro académico y profesional.
- Facilitar la incorporación al mercado de trabajo.
- Planificar y desarrollar el plan de acción tutorial que se programe para cada curso académico.
- Coordinar la respuesta educativa para el alumnado, de manera que se adopten acuerdos que faciliten el proceso de enseñanza y aprendizaje de éste.
- Potenciar la participación de las familias en el desarrollo de sus hijos/as, de forma ajustada a esta etapa educativa.
- Informar a las familias, cuando así lo requieran, del proceso de enseñanza y aprendizaje del alumnado.

25.- Indicadores de logro para evaluar la práctica docente

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:

25.1.-Evaluación de las programaciones didácticas:

En las reuniones del departamento didáctico se le entregará a la jefatura de departamento un cuestionario, diseñado a tal fin, donde se recojan:

- Contenidos impartidos durante el trimestre.
- Si se ajusta a lo previsto en la programación didáctica.
- Se debe señalar si se ha producido alguna modificación o adaptación curricular con respecto a la programación.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

· Se añadirán los acuerdos adoptados en lo referente a posibles medidas correctoras de las deficiencias advertidas.

· Observaciones.

Se cumplimentará un impreso por cada materia

25.2.-Evaluación de la Concreción Curricular:

En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.
- Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación, normas y del Reglamento de Régimen Interno.

26.-Criterios indicadores para la evolución del aprendizaje del alumnado

En cuanto al control del grado de consecución del proceso de enseñanza aprendizaje con el alumnado se evaluará:

Transferencia de lo aprendido:

- Muestra niveles de desarrollo en habilidades cognitivas, de comunicación y de interacción social.
- Muestra habilidad para escuchar en diferentes escenarios y situaciones.
- Muestra motivación y compromiso personal con la transferencia de lo aprendido, y hacerlo de manera creativa.
- Muestra que tiene habilidad para aplicar lo aprendido en un contexto a nuevos contextos.
- Muestra soltura y destreza en la consecución de los supuestos prácticos.
- Muestra que posee un saber hacer reflexivo al enfrentar nuevas situaciones de manera cada vez más autónoma.
- Muestra capacidad de previsión en la forma en que organiza las habilidades y cómo aplica en determinadas situaciones el resto de competencias que posee.
- Comunica con facilidad los resultados de su proceso

Aprendizaje en equipo

- Establece relaciones positivas con los otros componentes del equipo de trabajo.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Muestra disposición a trabajar junto a otras personas para la consecución de un bien común, que se convierte en el hilo conductor hacia determinadas metas.
- Busca el entendimiento entre varios individuos para el desarrollo de una actividad.
- Muestra disposición a hacer partícipe a otras personas de actividades que ya están en curso.
- Garantiza la interdependencia entre los componentes del grupo para el logro de una sinergia positiva.
- Reconoce el valor de la experiencia ajena.
- Favorece el diálogo.
- Muestra deseos de transferir lo que se aprende en grupo al aprendizaje individual.
- Muestra que interioriza modos de resolver problemas aprendiendo de los demás.

Desarrollo de la autonomía personal

- Capacidad de juzgarse a si mismo como elemento activo capaz de organizar y planificar el curso de su vida.
- Tomar decisiones autónomas y responsables ante los conflictos vitales, mostrando autodeterminación.
- Trabaja de forma independiente, demostrando capacidad para juzgar y analizar.
- Muestra niveles de desarrollo en su autonomía cognitiva y en su autonomía afectiva.
- Eleva niveles de autonomía social a partir de ejercitarse en la comprensión de la realidad
- Eleva los niveles de saber aprender y saber reflexionar, autocontrolando sus procesos de aprendizaje en función de ir logrando madurez intelectual y personal.
- Dadas las características de esta materia y lo novedoso que presenta en esta etapa educativa, se prevé un alto porcentaje de resultados positivos situándolos en torno al 50% del total de los integrantes del grupo, dejando el 50% restante a otras incidencias.



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2022-2023

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Título Profesional Básico en Cocina y Restauración

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL:

Procesos básicos de producción culinaria.

Duración del módulo: 175 horas

Código: 3035

UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

2º Curso del Ciclo Profesional Básico en Cocina y Restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Índice:	página
1.Introducción.....	3
2.Contextualización.....	4
3.- Relación de la programación con la legislación vigente y los niveles de concreción curricular.....	4
4.- Acceso a la Formación Profesional Básica.....	5
5.- Identificación del título.....	6
6.-Perfil profesional.....	6
6.1.- Competencia general del título.....	6
6.2.- Competencias del título.....	6
6.3.- Relación de cualificaciones y unidades de competencia del catálogo nacional de cualificaciones profesionales incluidas en el título.....	8
6.3.1.- Cualificaciones profesionales completas.....	8
6.3.2.- Cualificaciones profesionales incompletas.....	9
6.4.- Entorno profesional.....	9
6.5.-Ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes.....	9
6.6.- Prospectiva del sector o de los sectores relacionados con el título.....	10
7.- Enseñanzas de Ciclo Formativo.....	11
7.1.- Objetivos generales del título.....	11
7.2.- Módulos profesionales.....	13
8.- Presentación del módulo.....	14
8.1.- Contribución del módulo en la adquisición de las competencias generales del título y en el logro de las competencias clave.....	14
8.2.- Resultados de aprendizaje.....	14
8.3.- Aprendizajes esenciales.....	15
8.4.- Orientaciones pedagógicas.....	16
9.- Objetivos, contenidos y criterios de evaluación para cada unidad didáctica.....	16
U.D.1 Técnicas elementales de cocción. 20 sesiones. 1ª Evaluación.....	17
U.D.2 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. 30 sesiones. 1ªEvaluación.....	19
U.D.3 Elaboraciones culinarias básicas. 95 horas.....	20
Esta unidad se desglosa en:	
Aperitivos,Sopas y cremas, verduras y hortalizas, y ensaladas.20 sesiones. 1ª evaluación	
Ensaladas, huevos, arroz y pasta, potajes, aves ,carne y pescados. 68 sesiones 2ªEvaluación	
Postres elementales.10 sesiones. 3ª Evaluación.	
U.D.4 Guarniciones y elementos de decoración básicas. 10 sesiones. 3ª Evaluación.....	21
U.D.5 Acabados y presentaciones. 8 sesiones. 3ª Evaluación.....	23
U.D.6 Servicio. 10 sesiones. 3ª Evaluación.....	24
10.- Secuenciación y distribución temporal de contenidos.....	25
10.1.- Distribución temporal de las unidades didácticas.....	25
11.- Metodología.....	26
11.1.- Educación en valores.....	26
11.2.- Metodología general.....	27
11.3.- Metodología específica.....	28
12.- Materiales, libros y recursos didácticos.....	28
12.1.- Recursos de los alumnos.....	28
12.2.- Recursos del profesor.....	29
12.3.- Recursos relacionados con las tecnologías de la información y la comunicación....	30
13.- Evaluación.....	30

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

14.- Procedimientos e instrumentos de evaluación.....	30
15.- Criterios de calificación.....	31
15.1.- En modalidad presencial.....	31
15.2.- En modalidad telemática.....	33
16.- Mínimos exigibles.....	33
17.- Criterios de recuperación y promoción.....	33
17.1.- Criterios de recuperación.....	33
17.2.- Actividades para la recuperación y evaluación del módulo no superado.....	34
17.3.- Convocatorias.....	34
17.4.- Criterios de promoción y certificación.....	35
17.5.- Medidas excepcionales en la evaluación.....	36
18.- Reclamación a las decisiones de evaluación trimestral.....	36
19.- Atención a la diversidad.....	36
19.1.- Medidas de atención a la diversidad.....	37
19.1.1.- Medidas de carácter ordinario.....	37
19.1.2.- Medidas para el alumnado de NEE.....	38
19.1.3.- Medidas para el alumnado de Altas capacidades intelectuales.....	39
19.1.4.- Medidas para el alumnado vulnerable en situación de actividad no presencial.....	39
20.- Actividades extraescolares y/o complementarias.....	39
21.- Medidas previstas para estimular el interés, el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse en público.....	39
21.1.- Competencia lingüística.....	40
21.2.- La expresión oral: expresarse correctamente en público.....	41
22.- Contribución del módulo a la competencia de aprender a aprender.....	41
23.- Contribución del módulo a las competencias sociales y cívicas.....	43
24.- Plan de acción tutorial.....	44
24.1.- Funciones del profesor tutor.....	44
24.2.- Objetivos de la tutoría.....	45
25.- Indicadores de logro para evaluar la práctica docente.....	46
25.1.- Evaluación de las programaciones didácticas.....	46
25.2.- Evaluación de la concreción curricular.....	46
26.- Criterios indicadores para la evolución del aprendizaje del alumnado.....	46

1.Introducción

La programación didáctica que se desarrolla a continuación corresponde al módulo **Procesos Básicos de Producción Culinaria** y va dirigida al alumnado del **Título Profesional Básico en Cocina y Restauración**, perteneciente a la Familia Profesional de "Hostelería y Turismo".

La FP Básica sustituye a los PCPI, o Programas de Cualificación Profesional Inicial, de manera que, aunque forma parte de la Formación Profesional del nuevo Sistema Educativo, se inscribe dentro de la formación básica (ESO) porque el alumnado puede empezar estos estudios con 15 años.

Esta dualidad conduce a una organización similar a los ciclos formativos habituales de formación profesional. Se impartirán módulos de FP, correspondientes a Nivel 1 de certificados de profesionalidad, y también se establecen módulos comunes relacionados con la

[Programación PBPC\(Procesos básicos de producción culinaria \)](#)

[Título profesional básico en cocina y restauración](#)



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Comunicación y las Ciencias Sociales y Aplicadas para que el alumnado adquiera las competencias del aprendizaje permanente y como consecuencia pueda obtener el título de E.S.O.

2.- Contextualización

El IES Leopoldo “Clarín” está situado en el barrio de Otero en Oviedo. Su área de influencia para el alumnado de ESO, Bachillerato y FP, abarca el propio barrio de S. Lázaro, Sto. Domingo y parte del parque de Invierno, además de acoger alumnos y alumnas de la zona periurbana de la ciudad, principalmente de Tudela de Veguín, Latores y San Esteban de las Cruces.

El ámbito de influencia para el alumnado que cursa el Ciclo de FP Básica de Cocina y Restauración, es regional ya que lo oferta junto al IES DE LLanes. Pueden acceder con el Consejo Orientador si son alumnos o alumnas escolarizados.

El perfil de alumnado se corresponde con alumnos y alumnas que tienen fracaso escolar, desmotivación y esta es la vía para que consigan si es posible el Título de graduado en educación secundaria obligatoria. Acceden también alumnos y alumnas de necesidades educativas especiales, a los que independientemente del tipo de discapacidad las adaptaciones no son significativas.

El currículo de FP Básica de Cocina y Restauración promueve los principios de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de personas con discapacidad.

3.-Relación de la programación, con la legislación vigente y los niveles de concreción curricular.

La programación que se presenta se ha realizado teniendo en cuenta la normativa que se enumera a continuación:

- **Circular por la que se dictan instrucciones para el curso escolar 2022-2023 para los centros docentes públicos, de 12 de julio de 2022.**
- **Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre (LOMLOE)**, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de educación.
- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo**, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- **El Real Decreto 127/2014, de 24 de febrero**, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo
- **Resolución de 10 de mayo de 2022**, de la Consejería de Educación, por el que se regula el procedimiento de admisión de alumnado.

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- **Resolución de 26 de junio de 2015**, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se regulan determinados aspectos de las enseñanzas de formación profesional básica en el Principado de Asturias
- **Decreto 49/2016, de 10 de agosto**, por el que se regula la ordenación y se establece el currículo de quince ciclos de Formación Profesional Básica en el Principado de Asturias.
- **La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa (LOMCE)**, en su 10 apartado tres del artículo único, introduce el apartado 10 en el artículo 3 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y crea los ciclos de Formación Profesional Básica dentro de la Formación Profesional del sistema educativo, como medida para facilitar la permanencia de los alumnos y las alumnas en el sistema educativo y ofrecerles mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional. Estos ciclos incluyen, además, módulos relacionados con 15 los bloques comunes de ciencias aplicadas y comunicación y ciencias sociales que permitirán a los alumnos y las alumnas alcanzar y desarrollar las competencias del aprendizaje permanente a lo largo de la vida para proseguir estudios de enseñanza secundaria postobligatoria.
- **Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia**, por la que se regula la organización y evaluación de la FP del sistema educativo del Principado de Asturias.
- **La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional**, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración y, en general, personas con riesgos de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

4.- Acceso a la formación profesional básica

Está dirigida a alumnos que hayan cursado el 1º ciclo de la ESO y que no están en condiciones de promocionar al 4º curso (o, excepcionalmente, al 3º curso) y se accede a propuesta del equipo docente o consejo orientador. La FP Básica sustituye a los PCPI, o Programas de Cualificación Profesional Inicial, de manera que, aunque forma parte de la Formación Profesional del nuevo Sistema Educativo, se inscribe dentro de la formación básica (ESO) porque el alumnado puede empezar estos estudios con 15 años. El acceso a los ciclos de Formación Profesional Básica requerirá el cumplimiento simultáneo de las siguientes condiciones:

- a) Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso.
- B) Haber cursado el tercer curso de Educación Secundaria Obligatoria o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso.
- c) Haber propuesto el equipo docente a los padres o tutores legales la incorporación del alumno a un ciclo de Formación Profesional Básica.

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración



Las Administraciones educativas podrán establecer criterios de admisión, según la oferta de plazas existente.

Si hay plazas suficientes, deben contemplar la opción de completar los grupos con personas que superen los 17 años y que no tengan título de FP u otro que acredite estudios secundarios completos.

5.-Identificación del título

El Título Profesional Básico en Cocina y Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Cocina y Restauración.
- Nivel: Formación Profesional Básica.
- Duración: 2.000 horas
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente europeo: CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

6.- Perfil profesional

6.1.- Competencia general del título.

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

6.2. Competencias del título.

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentarelaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

6.3- Relación de cualificaciones y unidades de competencia del catálogo nacional de cualificaciones profesionales incluidas en el título

6.3.1.-Cualificaciones profesionales completas

- a) Operaciones básicas de cocina H0TR091_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero) que comprende las siguientes unidades de competencia:

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOTR092_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

6.3.2.-Cualificaciones profesionales incompletas

a) Operaciones básicas de catering HOT325_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UC0546_1: Realizar las operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la recepción protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

c) Actividades auxiliares de comercio COM412_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):

UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.

6.4.-Entorno profesional

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hostelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.

6.5.- Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes:

Son los siguientes:

Ayudante o auxiliar de cocina.

Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Auxiliar o ayudante de camarero en sala.

Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.

Auxiliar o ayudante de barman.

Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).

Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6.6.- Prospectiva del sector o de los sectores relacionados con el título:

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

a) Las actividades relacionadas con las actividades realizadas en la cocina y el servicio están sometidas a cambios debido a los hábitos de vida de los consumidores.

b) Las implicaciones dimanadas del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar.

c) Las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o “neorestauración”, así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina “de autor”.

d) La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse.

e) Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina y se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

f) El manejo efectivo de lenguas extranjeras es un aspecto importante que se debe tener en cuenta en la formación de los profesionales dedicados al servicio al cliente.



7.-Enseñanzas de ciclo formativo

7.1.- Objetivos generales del título.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones, de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Teniendo en cuenta las características del alumnado del centro y con el fin de que todos puedan alcanzar las competencias básicas, se tendrá en cuenta:

- Aquellos objetivos que capaciten al alumno/a para comprender, interpretar y valorar los instrumentos de cada disciplina académica para que pueda construir su propio aprendizaje.
- Aquellos objetivos que contribuyan a formar su personalidad y una ajustada imagen de sí mismos mediante el desarrollo de hábitos saludables.
- Aquellos objetivos que sean útiles para que un alumno o alumna se incorpore a la sociedad, desarrolle su capacidad de cooperación en el grupo y adquiera hábito de respeto y tolerancia.
- El esfuerzo individual y la motivación del alumno y alumna.

7.2.-Módulos profesionales

Los módulos de este ciclo formativo, son los que a continuación se relacionan:

- 3034. Técnicas elementales de preelaboración.
- 3035. Procesos básicos de producción culinaria.
- 3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- 3037. Técnicas elementales de servicio.
- 3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- 3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
- 3005. Atención al cliente.

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 3009. Ciencias aplicadas I.
- 3042. Ciencias aplicadas II.
- 3011. Comunicación y sociedad I.
- 3012. Comunicación y sociedad II.
- 3041. Formación en centros de trabajo.

8.- Presentación del módulo

Ciclo Formativo: Cocina y Restauración.

Módulo Profesional: Procesos Básicos de Producción Culinaria.

Grado: Básica.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Duración del módulo: 175 horas (175 sesiones de 55 min.).

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Tipo de módulo: asociado Unidad de Competencia UC0256_1 Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar elaboraciones sencillas.

8.1.- Contribución del módulo para adquirir la competencia general del título

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de aplicación de las técnicas de cocción a las diversas materias primas, identificando y controlando los efectos que dichas técnicas producen en los alimentos, así como el desarrollo de procedimientos relacionados con las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, preparación, presentación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas y la asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina.

8.2.-Resultados de aprendizaje.

Los objetivos propios del módulo profesional están expresados a través de una serie de resultados de aprendizaje, entendidos como las competencias que deben adquirir los alumnos y alumnas en un contexto de aprendizaje, que les permitirán conseguir los logros profesionales necesarios para desenvolver sus funciones con éxito en el mundo laboral.

Este módulo de Procesos básicos de producción culinaria, está asociado Unidad de Competencia **UC0256_1**: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar elaboraciones sencillas

Los resultados de aprendizaje de este módulo son:

1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.**
- 3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.**
- 4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.**
- 5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.**
- 6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.**

8.3.- Aprendizajes esenciales:

1. Ejecución de técnicas elementales de cocción:

- Terminología profesional.
- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.

2. Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.

3. Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

4. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:

- Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.
- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.



5. Realización de acabados y presentaciones sencillos:

- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
- Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

6. Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.
- Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.

8.4.-Orientaciones pedagógicas

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), b), c), e), l), n), ñ), o), p), q) y r); y, las competencias profesionales, personales y sociales a), b), c), d), e), l), o), p) y q) del título.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La ejecución de técnicas de cocción con sus diferentes procedimientos y sus fases y puntos clave.
- La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones incluyendo fondos, salsas, guarniciones, etc.
- La preparación de elaboraciones culinarias sencillas siguiendo las instrucciones recibidas y los procedimientos establecidos.
- La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias sencillas.
- La asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina desde el preservicio a las tareas posteriores a su ejecución.

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con la organización de unidades de producción, así como las propias del desarrollo de los procesos productivos.

9.- Objetivos, contenidos y criterios de evaluación de cada unidad didáctica.

El programa del curso se organiza en 6 unidades didácticas, con una duración total de 175 horas, equivalentes a 184 sesiones de 55 minutos repartidas a razón de 6 sesiones semanales.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Se ha elaborado la secuencia de unidades de nuestra programación de aula sobre la base de la interdisciplinariedad, es decir, la integración o unión que debe existir entre varias disciplinas, para lograr un fin, y el concepto de aprendizaje significativo, lo que implica comenzar desde el nivel de desarrollo del alumno/a, teniendo en cuenta sus conocimientos previos, su motivación y la coherencia de lo que se está enseñando

Ahora vamos a ofrecer un esbozo del plan de nuestra programación de aula. Para cada unidad incluiremos los resultados de aprendizaje, los contenidos, y los criterios de evaluación.

Contenido organizativo de las Unidades Didácticas:

U.D.1 Técnicas elementales de cocción. 20 sesiones. 1ª Evaluación

U.D.2 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. 30 sesiones. 1ª Evaluación

U.D.3 Elaboraciones culinarias básicas. 95 horas

Esta unidad se desglosa en:

Aperitivos, Sopas y cremas, verduras y hortalizas, y ensaladas. 20 sesiones. 1ª evaluación

Huevos, arroz y pasta, potajes, aves, carnes y pescados. 68 sesiones. 2ª Evaluación

Postres elementales. 10 sesiones. 3ª Evaluación.

U.D.4 Guarniciones y elementos de decoración básicas. 10 sesiones. 3ª Evaluación

U.D.5 Acabados y presentaciones. 8 sesiones. 3ª Evaluación

U.D.6 Servicio. 10 sesiones. 3ª Evaluación

U.D.1-Técnicas elementales de cocción. 20 sesiones

Objetivos

- Interpretar la terminología profesional relacionada.
- Describir y clasificar las diversas técnicas de cocción.
- Identificar y relacionar las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- Relacionar y determinar las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- Identificar las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- Ejecutar las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
- Distinguir posibles alternativas en función de los resultados obtenidos
- Desarrollar los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración



Contenidos

- Interpretación de la terminología profesional relacionada.
- Descripción y clasificación de las diversas técnicas de cocción.
- Identificación y relación de las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- Relación y determinación de las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- Identificación de las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- Ejecución de las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
- Distinción de las posibles alternativas en función de los resultados obtenidos
- Desarrollo de los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Criterios de evaluación

- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos
- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

U.D.2- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. 30 sesiones

Objetivos

- Describir y clasificar las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Realizar los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- Determinar las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos
- Desarrollar los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Contenidos

- Descripción y clasificación de las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Realización de los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- Determinio de las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos
- Desarrollo de los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior
- Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Criterios de evaluación

- Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos
- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

U.D.3 .Elaboraciones culinarias básicas. 95 sesiones

Esta unidad se desglosa en: Aperitivos, sopas y cremas, verduras y hortalizas, ensaladas, huevos, arroz y pasta, potajes, aves y carnes, pescados y postres.

Objetivos

- Interpretar correctamente la información necesaria.
- Realizar las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- Ejecutar las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- Mantener el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso
- Justificar el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- Desarrollar los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- Determinar las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Contenidos

- Interpretación correcta de la información necesaria.
- Realización de las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- Ejecución de las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- Mantenimiento del lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso
- Justificación del uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- Desarrollo de los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- determinio de las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos
- Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Criterios de evaluación

- Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso
- Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

U.D.4 Guarniciones y elementos de decoración básicos.10 sesiones.

Objetivos

- Describir y clasificar las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.
- Determinar las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas
- Elaborar las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos
- Desarrollar los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- Determinar las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental

Contenidos

- Descripción y clasificación de las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.
- Determinio de las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan
- Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas
- Elaboración de las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos
- Desarrollo de los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- Determinio de las medidas de corrección en función de los resultados obtenidos
- Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental

Criterios de evaluación

- Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.
- Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas
- Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos
- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental



U.D.5 Acabados y presentaciones. 8 Sesiones.

Objetivos

- Verificar y disponer todos los elementos que configuran la elaboración
- Disponer los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
- Relacionar y aplicar las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos
- Determinar las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Contenidos

- Verificación de la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración
- Disposición de los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
- Relación y aplicación de las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos
- Determinación de las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos
- Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Criterios de evaluación

- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración
- Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
- Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos
- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.



U.D.6.-Servicio. 10 sesiones.

Objetivos

- Identificar los diferentes tipos de servicio y sus características.
- Mantener los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- Interpretar la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
- Colaborar en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- Ejecutar las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- Asistir en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.

Contenidos

- Identificación de los diferentes tipos de servicio y sus características.
- Mantenimiento de los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
- Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- Interpretación de la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
- Colaboración en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- Ejecución las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- Asistencia en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.
- Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.

Criterios de evaluación

- Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
- Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.

10. Secuenciación y distribución temporal de contenidos

Este módulo se desarrolla a lo largo de los tres trimestres del segundo curso del Ciclo Formativo de Restauración y Cocina de Formación Profesional Básica, por lo tanto, se ha establecido la temporalización, **siempre de forma aproximada**, de horas que se dedicarán a cada Unidad Didáctica. Esta temporalización podrá variar si las circunstancias así lo aconsejan, en función de la capacidad de aprendizaje y asimilación de conceptos por parte del alumnado.

Si fuese necesario recurrir a la modalidad telemática se mantendrá en la medida de lo posible la temporalización, marcando la profesora en cada tema los contenidos más importantes.

Las evaluaciones se distribuirán del siguiente modo:

- 1ª Evaluación; del 15 de septiembre al 23 de diciembre
- 2ª Evaluación; del 9 de enero al 31 de marzo.
- 3ª Evaluación; del 12 de abril al 31 de mayo

10.1.-Distribución temporal de las unidades didácticas:

Septiembre	Del 19 al 23 U.D. 1 3 sesiones	Del 26 al 30 U.D. 1 6 sesiones			
Octubre	Del 3 al 7 U.D. 1 6 sesiones	Del 10 al 14 U.D. 1 3 sesiones	Del 17 al 21 U.D. 1 2 sesiones U.D. 2 4 sesiones	Del 24 al 28 U.D. 2 6 sesiones	
Noviembre	Del 3 al 4 U.D. 2 3 sesiones	Del 7 al 11 U.D. 2 6 sesiones	Del 14 al 18 U.D. 2 6 sesiones	Del 21 al 25 U.D. 2 5 sesiones U.D. 3 1 sesión	Del 28 al 30 U.D. 3 3 sesiones

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Diciembre	Del 1 al 2 U.D. 3 3 sesiones	Del 7 al 9 U.D. 3 4 sesiones	Del 12 al 16 U.D. 3 6 sesiones	Del 20 al 23 U.D. 3 3 sesiones (3 sesiones para exámenes)	
Enero	Del 9 al 13 U.D. 3 6 sesiones	Del 16 al 20 U.D. 3 6 sesiones	Del 23 al 27 U.D. 3 6 sesiones		
Febrero	Del 1 al 3 U.D. 3 6 sesiones	Del 6 al 10 U.D. 3 6 sesiones	Del 13 al 16 U.D. 3 5 sesiones	Del 22 al 24 U.D. 3 6 sesiones	
Marzo	Del 1 al 3 U.D. 3 6 sesiones	Del 6 al 10 U.D. 3 6 sesiones	Del 13 al 17 U.D. 3 6 sesiones	Del 20 al 24 U.D. 3 6 sesiones	Del 27 al 31 U.D. 3 3 sesiones (3 sesiones para exámenes)
Abril	Del 12 al 14 U.D. 3 6 sesiones	Del 17 al 21 U.D. 3 4 sesiones U.D. 4 2 sesiones	Del 24 al 28 U.D. 4 6 sesiones		
Mayo	Del 2 al 5 U.D. 4 2 sesiones U.D. 5 4 sesiones	Del 8 al 12 U.D. 5 4 sesiones U.D. 6 2 sesiones	Del 15 al 19 U.D. 6 6 sesiones	Del 22 al 26 U.D. 6 2 sesiones (3 sesiones para exámenes)	

11.-Metodología

11.1.- Educación en valores

En este módulo se incluirán algunos **TEMAS TRANSVERSALES** dada la importancia que tienen hoy en día en nuestro sistema educativo:

1. **Educación para la convivencia:** Se fomentará el dialogo y el respeto entre todos los alumnos de la clase, y por extensión con el resto de la comunidad educativa. Se fomentará en el trabajo diario en el obrador así como la participación activa de los alumnos y la exposición libre y argumentada de sus opiniones.

2. **Educación para la salud en la alimentación:** A partir del concepto global de salud como estado de bienestar físico, mental y social, se pretenderá adquirir un conocimiento de los alimentos, de sus principales materias primas, aquellas que son básicas en éste módulo y sus aplicaciones principales e inmediatas, sobre todo para una educación sana sobre alimentación.

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

3. **Educación para la igualdad:** Al trabajar en el taller diariamente con sectores de población minoritarios: " menores " " extranjeros " " mujeres"... se potenciará el "respeto " y el trabajo en " igualdad " entre todos los alumnos de la clase.

4. **Educación ambiental:** Se ha planteado en el trabajo diario del obrador el reciclaje de basuras, de tal forma, que diariamente se vayan concienciando, del reciclaje de los distintos tipos de residuos, como verdaderos ciudadanos, que viven totalmente integrados en la sociedad, y que actualmente es una de las demandas más urgentes por parte de los ayuntamientos.

5. Asimismo, tendrán un tratamiento transversal las competencias relacionadas con la **comprensión lectora**, la **expresión oral y escrita**, la **comunicación audiovisual** y las **Tecnologías de la Información, el Aprendizaje y la Comunicación**.

11.2.-Metodología general

La metodología a emplear para alcanzar los objetivos del módulo es la siguiente:

- Motivar y potenciar las cualidades fundamentales que caracterizan la capacidad natural humana para aprender. Educando a los alumnos/as a aprender a: estudiar, analizar, sintetizar, hacer en términos positivos y normativos.
- Potenciar la dinámica de trabajo en equipo en búsqueda de la eficiencia.
- Partir de los conceptos y fundamentos básicos para ir introduciendo los más complejos.
- Dar una visión unitaria de cada unidad didáctica.
- Recordar algunas cuestiones imprescindibles, en aquellas unidades didácticas que así lo precisen.
- Presentar los conceptos con la máxima claridad posible, explicando su función.
- Describir, proponer y exponer ejemplos teórico-prácticos.
- Partir del nivel de desarrollo del alumno, teniendo en cuenta los aspectos básicos de la evolución psicológica de los distintos grupos de edad y situaciones personales, pero también a los conocimientos previos con los que ya cuenta el alumno, proyectados en las actividades de la evaluación inicial, llevada a cabo a principio de curso.
- Fomentar la construcción de aprendizajes significativos, estableciendo vínculos entre los conocimientos nuevos y los que ya se dominan para modificar los propios esquemas de conocimiento.
- Promover la capacidad de "aprender a aprender" a través del manejo de determinados procedimientos que constituyan auténticas herramientas de trabajo (análisis, síntesis, búsqueda y selección de información).



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Estimular la transferencia y las conexiones entre contenidos mediante la construcción de conceptos clave que puedan ser comunes a los diferentes temas tratados.
- Incentivar la autonomía personal para que se propicie una actitud crítica y reflexiva.
- Promover el desarrollo de las habilidades de comprensión y expresión.
- Promover el desarrollo de las destrezas y habilidades adquiridas.
- La mejora en el acceso y en manejo de las fuentes de información.

11.3.-Metodología específica (actividades que pueden ser desarrolladas de forma presencial y no presencial)

Por medio de preguntas y respuestas relacionadas motivaremos a los alumnos/as al inicio de las diferentes sesiones, y se determinarán los conocimientos previos que poseen.

Al comienzo de cada sesión se realizará una explicación teórica partiendo de una introducción y definiciones del tema a tratar, seguido de las reglas higiénico-sanitarias a utilizar. Se expondrán las propuestas de elaboración para su realización en el aula taller.

Dentro del taller el trabajo de esta materia se centrará en la limpieza y desinfección, las prácticas higiénicas y de manipulación, la recepción de materias primas y su conservación en las distintas etapas del proceso. Se valorará las tareas realizadas y el resultado obtenido.

Para el alumnado que no pueda asistir al centro por motivos de salud debidamente justificados, se continuará con el desarrollo de la materia a través de la plataforma Teams, teniendo una reunión semanal para que la profesora explique los contenidos teóricos, proporciones los materiales que considere necesarios y los ejercicios que deben realizar. Estos ejercicios podrán ser escritos y orales que se realizarán a través de la plataforma.

En caso de que algún alumno no pueda por algún motivo utilizar la plataforma Teams, se admitirán los trabajos enviados al correo 365.

12.-Materiales, libros y recursos didácticos

Los recursos materiales se refieren a cualquier instrumento u objeto que se utilice en las actividades escolares, bien sea con el fin de comunicar contenidos para su aprendizaje o para favorecer y orientar el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los recursos que he previsto utilizar son los siguientes:

10.1.-Recursos de los alumnos.

- Libro de texto recomendado: Procesos básicos de producción culinaria. José Luis Armendáriz Sanz. Ed. Paraninfo
- Fotocopias con material de ampliación para completar el contenido de algunas unidades de trabajo.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Libreta, ficha de seguimiento semanal y fichas del alumno.
- Plataforma Teams y correo 365
- Documentos relacionados con la normativa higiénico-sanitaria en cocina.
- Útiles y herramientas relacionadas con el módulo.
- Uniforme completo de cocinero/a formado por:
 - 1 pantalón negro con bolsillos.
 - 2 delantales con peto de color negro y blanco
 - Zapatos negros.
 - 2 chaquetillas de cocina de manga larga blancas o negras.
 - 1 gorro de seta o champiñón blanco.
 - 1 pico blanco.
 - 2 paños de cocina.

12.2.-Recursos del profesor

- Plataforma teams y correo 365.
- Libros de consulta:
 - Cocina Profesional 1 y 2. José M. Centeno. Ed. Paraninfo.
 - Procesos de Cocina. Alfredo Gil Martínez Akal.
 - Diccionario de Hostelería. Ed. Paraninfo.
 - Procesos de Praelaboración y Conservación en Cocina. Alfredo Gil Martínez Akal
- Material de videoteca relacionado con la materia.
- Cuadernos de trabajo.
- Se trabajará con aquellos que sean precisos, para una realización conjunta y/o alterna de las prácticas que lleven a cabo los alumnos.
- Medios audiovisuales: televisor, video, Dvd, prensa, revistas especializadas, etc.



12.3.-Recursos relacionados con las tecnologías de la información y la comunicación.

El principal por la situación en que nos encontramos debido a la Covid, será la plataforma Teams y el correo 365.

Internet es una ventana abierta innumerables ofertas de información adicional a la que el centro ya proporciona. A continuación, expongo algunas de las webs relacionadas con el módulo:

- www.ecoembes.com
- www.cogersa.org
- www.consumer.es
- <https://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/guiasHigiene/index.html>
- plataforma campus

13.-Evaluación

El objetivo de la evaluación es valorar las capacidades obtenidas por los alumnos durante el proceso de enseñanza- aprendizaje, recogiendo la información necesaria para realizar las consideraciones precisas de orientación y toma de decisiones.

A medida que avanza el proceso y para que el profesor conozca la evolución de los alumnos y la posible atención individualizada que puedan necesitar, la realizaremos a través de:

- Participación activa del alumno en el aula y en los trabajos en grupo.
- Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática en el Aula de aplicación abierta al público y de su cuaderno de trabajo.
- Realización de ejercicios teóricos y prácticos de los contenidos de la unidad cuando se precise.
- Auto-evaluación de alumno por medio de la corrección del propio cuaderno y de los trabajos en grupo.

Se informará del proceso de enseñanza aprendizaje de cada alumno, a los padres y demás profesores de manera oral, o por escrito si fuese necesario (en agenda o por carta).

14.-Procedimientos e instrumentos de evaluación

La evaluación se realizará día a día y se valorarán:

- La autonomía y calidad en el desarrollo de las tareas.

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- La progresión del alumno a lo largo del curso.
- La capacidad de trabajo en equipo.
- Asistencia, participación y cumplimiento de las normas de seguridad e higiene establecidas.
- Precisión en el empleo del léxico, presentación, ortografía y exposición ordenada de ideas y conocimientos.
- Evolución y destreza en los supuestos prácticos.
- La NO asistencia a clase de forma injustificada supondrá al alumno una calificación de 0 puntos en los conceptos de ese día

En modalidad presencial

- Producciones escritas.
- Producciones orales.
- Producciones prácticas.

En modalidad telemática

- Producciones escritas
- Producciones orales
- Exámenes prácticos escritos u orales.

La aplicación del proceso de evaluación continua del alumno/a requiere su asistencia regular a clase y a las actividades programadas por el módulo.

15.-Criterios de calificación

Se diferencian dos criterios de calificación, en modalidad presencial para el alumnado que asiste asiduamente a clase, y en modalidad telemática para el alumnado que no puede asistir al centro por motivos de salud debidamente justificados.

La evaluación del aprendizaje se llevará a cabo con los siguientes criterios:

EN MODALIDAD PRESENCIAL

Contenido: **conceptual 35%**

Puntuación máxima: **3´5 puntos.**

De los cuales corresponden:

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- **15% a trabajos**

Se incluyen en este apartado los ejercicios y trabajos recogidos en clase, y se deben entregar en los plazos asignados.

- **20% a exámenes teóricos**

Las pruebas podrán consistir, dependiendo de los temas a evaluar, en: exámenes de temas para su desarrollo, exámenes con preguntas para responder brevemente o exámenes tipo test.

Se dará la alternativa de hacer un examen oral que sustituya a los escritos.

Las pruebas escritas deben de ser legibles para el examinador, siendo nulas en caso contrario.

Los exámenes escritos deberán ser con bolígrafo de tinta negra o azul.

Las respuestas deben de ser claras y con una secuencia lógica del tema a tratar.

Acceder al espacio de realización de las pruebas con ningún dispositivo móvil, reproductor de música o material que no sea el necesario para la realización de las mismas, pudiendo ser éste motivo de descalificación.

Contenido: **procedimental 65%**

Puntuación máxima: **6´5 puntos**

De los cuales corresponden:

- **25% a elaboraciones diarias realizadas en el taller**

De las prácticas realizadas en el taller se llevará un listado diario con aquellas que ha realizado cada alumno/a.

- **30% a exámenes prácticos**

Las pruebas pueden ser:

- Orales, para verificar la comprensión de la tarea asignada.
- Escritas, para verificar la secuenciación de los procesos de ejecución de la elaboración asignada.

Las pruebas escritas deben de ser legibles para el examinador, siendo nulas en caso contrario.

Los exámenes escritos deberán ser con bolígrafo de tinta negra o azul.

Las respuestas deben de ser claras y con una secuencia lógica del tema a tratar.

Acceder al espacio de realización de las pruebas con ningún dispositivo móvil, reproductor de música o material que no sea el necesario para la realización de las mismas, pudiendo ser éste motivo de descalificación.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Prácticas: para verificar la adquisición de las competencias técnicas desenvueltas.

Se acudirá al espacio de la realización de las pruebas adecuadamente uniformado y equipado si éste fuera el caso. (uniformidad completa).

Se deben cumplir los criterios de seguridad e higiene pautados a inicio de curso.

- **10% profesionalidad**

Se valora en este apartado la responsabilidad, constancia en el trabajo, cuidado de las instalaciones y cumplimiento de las tareas cumpliendo las normas de seguridad e higiene en el trabajo

EN MODALIDAD TELEMÁTICA:

Parte teórica: se contabilizará con un 45% de la nota repartida de la siguiente forma:

Trabajos 20%

Exámenes teóricos 25%

Parte práctica: se contabilizará con un 55% de la nota repartida de la siguiente forma:

Exámenes prácticos 55%

16.- Mínimos exigibles:

Los mínimos que debe alcanzar un alumno para superar el módulo de “Procesos básicos de producción culinaria” son:

- Realiza las distintas técnicas de cocción, utilizando e interpretando la terminología profesional.
- Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Realiza elaboraciones culinarias sencillas, interpretando las fichas técnicas.
- Elabora guarniciones y elementos de decoración.
- Realiza acabados y presentaciones sencillas.
- Participa en el desarrollo del servicio en cocina, realizando las operaciones previas y posteriores.

17.-Criterios de recuperación y promoción

17.1.-Criterios de recuperación

La evaluación podrá resultar negativa respecto a los resultados de aprendizaje previstos. Es por ello que se articularán distintos mecanismos de recuperación respecto al tipo de contenidos con evaluación negativa. Estos criterios serán igualmente aplicables para aquellos alumnos que deseen mejorar sus calificaciones. Las medidas de actuación serán:



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- **Contenidos teóricos.** Se realizarán pruebas de recuperación escritas y orales y presentación de trabajos de comprensión de los contenidos que presenten mayor dificultad o no superados.
- **Contenidos prácticos y de asunción de normas de comportamiento:** La evaluación es continua por lo que el alumno deberá realizar las actividades adecuadamente a lo largo del curso para obtener evaluación positiva y por tanto recuperar evaluaciones negativas precedentes.

Los alumnos que aun habiendo realizado las pruebas de recuperación de alguna evaluación, no hubiesen superado dichas pruebas, podrán realizar la prueba final de mayo, y si aun así, no superasen esta, dispondrán de una nueva oportunidad en la convocatoria extraordinaria de junio.

17.2.- Actividades para la recuperación y evaluación del módulo no superado

La recuperación del alumno o alumna con el módulo pendiente para la convocatoria extraordinaria de junio, originará la elaboración de un plan individual de actuaciones dirigido a mejorar su rendimiento, en el plan figuraran;

- Dificultades que tiene
- Aspectos a reforzar
- Causas del problema de aprendizaje
- Opiniones del tutor y del equipo docente
- Actuaciones que se proponen: trabajos y/o exámenes a realizar.

Se entregará una copia al tutor de este plan de recuperación.

La recuperación ha de enfocarse siempre de manera positiva, para que el alumno seas consciente de su progreso y no considere este plan como una penalización.

Como medidas de mejora y refuerzo, se propondrá al alumno la consulta de texto facilitado por el profesor, así como el visionado de videos y consulta de páginas Web en relación con los temas a recuperar.

Cuando un alumno tenga pendiente algún módulo del curso anterior se procederá de la misma manera.

15.3.-Convocatorias.

Convocatorias ordinarias y extraordinarias

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Los alumnos y las alumnas tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias.

Convocatorias para el segundo curso:

- Evaluación final ordinaria en el mes de mayo previa al inicio de la EFE. Para la evaluación final de los módulos cursados en el centro educativo.
- Evaluación final extraordinaria en el mes de mayo. Para el alumnado exento de realización de EFE.
- Evaluación final ordinaria en el mes de junio. Para la evaluación final de EFE y del ciclo formativo.
- Evaluación final extraordinaria en el mes de junio. Para el alumnado con módulos pendientes.
- Evaluación final extraordinaria en el mes de diciembre. Para el alumnado con módulos pendientes o con la EFE pendiente

Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.

Los alumnos con NEE asociados a discapacidad podrán cursar las actividades programadas para un mismo módulo profesional **un máximo de cuatro veces y a presentarse a la evaluación y calificación un máximo de seis veces.**

17.4.-Criterios de promoción y certificación

El alumno o la alumna podrá promocionar a segundo curso cuando alcance la evaluación positiva en los módulos que supongan el 80% del horario semanal de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia del primer curso y al menos uno de los módulos asociados a bloques comunes. El alumno deberá matricularse de los módulos pendientes de primer curso. El departamento didáctico y el profesor de la materia deberán organizar las consiguientes actividades de recuperación y evaluación de los módulos profesionales pendientes.

El módulo de formación en centro de trabajo, con independencia del momento en que se realice, se evaluará una vez alcanzada la evaluación positiva en los módulos profesionales asociados a las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

El módulo de FCT integra las calificaciones de la unidad formativa **“Prevención de riesgos laborales”**



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

De acuerdo con lo establecido en el artículo 30.4 de la Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, la superación de la totalidad de los ámbitos incluidos en un ciclo de grado básico conducirá a la obtención del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria y quienes superen el ciclo recibirán también el Título Profesional Básico en Cocina y Servicios.

Quienes no obtengan el título, recibirán una certificación académica, en la que se hará constar los ámbitos y módulos profesionales superados.

17.5.-Medidas excepcionales en la evaluación

Evaluación cuando se pierde el derecho a la evaluación continua:

Consecuencias de alcanzar el número máximo de faltas de asistencia permitidas:

Al tratarse de una evaluación sumativa y continua es indispensable la asistencia a clase, permitiéndose un máximo de faltas justificadas o sin justificar del **20%** de la duración total de cada módulo según establece el proyecto educativo del centro.

Al alumnado que no se le pueda aplicar la evaluación continua sólo tendrá opción a un único examen por evaluación, basado en contenidos mínimos, y a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. **Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que se establecen para la modalidad telemática.** Si el alumno no hubiese superado alguna evaluación, podrá realizar la prueba final de mayo, y si aun así, no superasen esta, dispondrán de una nueva oportunidad en la convocatoria extraordinaria de junio

Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida, según el contenido en horas del módulo, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta certificada con acuse de recibo.

En cuanto a la asistencia a las actividades complementarias programadas serán de total aplicación lo establecido anteriormente, además de las que se considere oportunas.

18.- Reclamación a las decisiones de evaluación trimestrales.

Conforme a lo establecido en el **artículo 6 del Decreto 249/2007 de 26 de septiembre**, por el que se regulan los derechos y deberes del alumnado y normas de convivencia en los centros docentes no universitarios sostenidos con fondos públicos del Principado de Asturias, todos los alumnos tienen derecho a una valoración objetiva del rendimiento escolar, y podrán pedir las aclaraciones que consideren oportunas a los profesores en lo que respecta a la evaluación trimestral.

19.-Atención a la diversidad

Para llevar a cabo el proceso de atención al alumnado respetando sus distintos ritmos de aprendizaje y sus condicionantes individuales y personales se atenderá a lo dispuesto en el **Decreto 43/2015 de 10 de junio.**



19.1.-Medidas de atención a la diversidad

19.1.1.-Medidas de carácter ordinario

Entendemos por ordinarias aquellas medidas que, o bien, se llevan a cabo con todo el alumnado, o bien, no suponen modificaciones significativas de los diferentes aspectos del currículo y de la organización del centro. De este modo consideraremos las siguientes:

Adaptaciones en los procedimientos didácticos y en las actividades, mediante:

- Introducción de actividades complementarias.
- Modificación del nivel de complejidad en las actividades previstas.
- Introducir actividades complementarias para los alumnos que lo precisen en las unidades que puedan presentar mayor dificultad.

Adaptaciones en la evaluación:

- Modificando la selección de técnicas e instrumentos.
- Adaptando los instrumentos programados.

Adaptaciones de los objetivos y contenidos:

- Dando prioridad a unos objetivos sobre otros
- Pormenorizando la secuenciación de aquellos contenidos en los que el alumno tenga una mayor dificultad
- Dando prioridad a los contenidos básicos

En todo momento se intentará mantener una atención individualizada para cada uno de los alumnos procurando conocer sus planes de futuro y las dificultades que se encuentran en su formación y aprendizaje.

Los cambios y adaptaciones para los alumnos que muestran un ritmo de aprendizaje más lento que los demás pueden materializarse en:

- la variación de los recursos materiales con los que se presentan los contenidos
- el refuerzo de los logros obtenidos mediante estímulos
- la demostración del valor funcional de los contenidos que se están tratando
- la creación de un clima en el aula en el que el alumno no tema expresar sus dificultades.

Si fueran necesarias adaptaciones curriculares significativas, será necesario un diagnóstico profesional realizado por todo el equipo docente con el asesoramiento del Departamento de Orientación.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

19.1.2.-Medidas para alumnado de NEE

Para llevar a cabo este tipo de medidas extraordinarias se contará con el Programa de atención específica para alumnado con Informe Psicopedagógico del Departamento de Orientación.

En el supuesto de contar con alumnos con necesidades sensoriales, motóricas, etc., también se deberá contar con la ayuda del Departamento de Orientación.

Por tanto, se diseñará la programación didáctica de aula de modo que todos los alumnos puedan aprender. Para ello:

Aunque las unidades didácticas han de ser comunes se diversificará en función de las necesidades detectadas, y se procurará que el alumnado desarrolle los contenidos programados adaptados para que adquiera las competencias básicas y los objetivos.

Las actividades se harán acordes a su nivel de competencia curricular y a sus características.

Los objetivos y las competencias básicas se tratarán de conseguir a través de diversos medios, por ejemplo, de la práctica de las normas de convivencia, de las actividades extracurriculares, de la colaboración de la familia para que se pueda practicar en casa lo aprendido en el aula etc.

En cuanto a los contenidos, es preciso analizar aquellos que son fundamentales para todos los alumnos y alumnas, si bien con distintos niveles de consecución

La metodología versará sobre estrategias que promuevan la construcción social del aprendizaje, la participación activa del alumnado, la motivación, la significatividad y funcionalidad del aprendizaje, la cooperación y colaboración entre los compañeros y la experimentación del éxito del “saber hacer”

Las actividades de aprendizaje serán graduadas y diversificadas, de modo que exista un amplio menú a través del cual se pueda llegar a los objetivos y alcanzar las competencias básicas. Se diseñarán actividades que impliquen diferentes niveles de dificultad, pero todas relacionadas con los mismos contenidos. Se potenciarán actividades de tipo práctico y repetitivo a fin de que se vayan afianzando los conocimientos.

Los materiales y recursos didácticos serán variados y adaptados a la diversidad de capacidades y características del alumnado: códigos comunicativos diversos (visuales, verbales, escritos, auditivos, orales...).

En caso de atención telemática se podrán establecer más encuentros con la profesora, de los programados con el resto de la clase a través de teams para solventar las dificultades encontradas por el alumno.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

19.1.3.-Medidas para el alumnado de Altas capacidades intelectuales

También se puede adaptar el trabajo a alumnos que muestren un progreso rápido en la evolución de sus aprendizajes en relación con sus compañeros:

Sugiriéndoles actividades que les permitan profundizar en los temas tratados e invitándoles a que decidan en qué casos desean profundizar.

Ayudando a los compañeros que han mostrado problemas en sus aprendizajes, lo cual contribuye al desarrollo de su capacidad afectiva y cognitiva, pues el tener que mostrar algo a otra persona exige poner en orden las propias ideas.

19.1.4.-Medidas para el alumnado vulnerable en situación de actividad no presencial

Se solicitará la ayuda del equipo directivo y del Departamento de Orientación para dotar a los alumnos de los medios necesarios (portátiles, conexión a internet...)

Se establecerá contacto continuo, por los medios acordados en el centro, tanto con las familias como con los alumnos y se admitirá cualquier medio que facilite ese contacto.

20.-Actividades extraescolares y/o complementarias

- Asistencia a una clase demostración por parte de un reconocido cocinero, en las instalaciones del centro.
- Visita al obrador del gremio de confiteros y realización de una clase práctica con el apoyo de un profesor propio de dicho gremio
- Visita al matadero central de Asturias y demostración del despiece de una canal de vacuno, por parte de un profesional
- Visita al salón de la alimentación y el equipamiento del norte de España, (SALENOR)
- Colaboración con los departamentos de idiomas para actividades relativas a la gastronomía francesa e inglesa.

21.-Medidas previstas para estimular el interés, el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse en público

(CONTRIBUCIÓN AL PROGRAMA LEONAUTAS)

Sin perjuicio de su tratamiento específico en algunas de las materias de la etapa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 42/2015, de 10 de junio, en esta materia se trabajarán distintos elementos transversales de carácter instrumental, uno de los cuales hace hincapié en la adopción de medidas para estimular el hábito de la lectura y mejorar la capacidad de expresarse correctamente en público.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Esta asignatura exige la configuración y la transmisión de ideas e informaciones. Así pues, el cuidado en la precisión de los términos, en el encadenamiento adecuado de las ideas o en la expresión verbal de las relaciones hará efectiva la contribución de esta materia al desarrollo de la competencia en comunicación lingüística, en particular en lo relativo a la expresión y comprensión lectoras y de expresarse en público con corrección. El dominio de la terminología específica de los temas tratados permitirá, además, comprender en profundidad lo que cada uno de ellos aporta a los nuevos aprendizajes.

El uso sistemático del debate y la puesta en común sobre distintos aspectos (por ejemplo, costumbres culturales, hábitos, el papel social de los jóvenes etc.), contribuye también al desarrollo de esta competencia, porque exige ejercitarse en la escucha, la exposición y la argumentación. De la misma manera, el hecho de comunicar ideas y opiniones, imprescindibles para lograr los objetivos relacionados (en este caso) con una visión crítica de las distintas situaciones analizadas, ayuda a fomentar el uso tanto del lenguaje verbal como del escrito.

También la valoración crítica de los mensajes explícitos e implícitos en los medios de comunicación (como, por ejemplo, en la prensa, revistas del sector, manuales), puede ser el punto de partida para leer artículos, tanto en los periódicos como en prensa especializadas, que estimulen de camino el hábito por la lectura.

21.1-Competencia lingüística:

El dominio y progreso de la competencia lingüística se llevará a cabo a través de las siguientes medidas:

- Comunicación oral: escuchar y hablar.
- Comunicación escrita: leer y escribir).
- Realización de tareas de investigación en las que sea imprescindible leer documentos de distinto tipo y soporte.
- Lecturas recomendadas para los trabajos prácticos.
- Plan lector y participación en la lectura en voz alta, leyendo, en todas las sesiones de clase, la parte correspondiente a los contenidos a tratar en esa sesión (del libro de texto o cualquier otro documento usado como recurso), instando al alumno a mejorar aspectos como la velocidad, la entonación, el ritmo, la pronunciación, etc.
- Lectura comprensiva de textos relacionados con el planteamiento y resolución de problemas.
- A partir de la lectura del enunciado de las actividades a desarrollar, obtener la idea principal y parafrasear la cuestión que se propone, para poder dar la respuesta adecuada; esto es particularmente importante en lectura de los enunciados de los ejercicios escritos.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Uso de distintos soportes y tipologías textuales (textos técnicos, diccionarios, manuales, prensa, internet, etc.).
- Uso de las TIC, con la plataforma Campus.

21.2.- La Expresión oral: expresarse correctamente en público.

La expresión oral se potenciará a través de la realización de actividades que permitan al alumno ejercitarse en la expresión en público, tales como:

- Exposición de temas ante el grupo, con apoyo (en su caso) de imágenes u otras herramientas (PPT, esquemas, guiones, etc.), de las producciones realizadas personalmente o en grupo, sobre alguno de los temas que pueden tratarse en clase.
- Debate constructivo, respetando y aceptando las opiniones de los demás.
- Discusiones razonadas sobre cuestiones contenidas en los textos.
- Comunicar oralmente lo que han leído, parafraseando, reelaborando o interpretando correctamente los contenidos.
- Interacciones orales en grupo de trabajo.
- Elaboración de un guión para presentar la forma de llevar a cabo un supuesto práctico.
- Actividades de trabajo cooperativo para aprender de los otros y con los otros y, sobre todo, para propiciar situaciones de intercambios e interacciones orales.
- Parafrasear oralmente los resultados de las actividades realizadas, utilizando sus propias palabras.
- Presentaciones.
- Explicaciones e informes orales.
- Entrevistas.
- Presentación de materiales, dibujos, fotografías, utensilios, etc., para que el alumno, individualmente o en grupo, describa, narre, explique, razone, justifique y valore el propósito de la información que ofrecen esos materiales.

22.- Contribución del módulo a la competencia de aprender a aprender

Se trata de trabajar la competencia y actitudes para seguir **aprendiendo** de forma autónoma a lo largo de la vida. “**Aprender a aprender** supone disponer de habilidades para iniciarse en el aprendizaje y ser capaz de continuar **aprendiendo** de manera cada vez más eficaz y autónoma de acuerdo a los propios objetivos y necesidades.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Esta competencia tiene dos dimensiones fundamentales. Por un lado, la adquisición de la conciencia de las propias capacidades (intelectuales, emocionales, físicas), del proceso y las estrategias necesarias para desarrollarlas, así como de lo que se puede hacer por uno mismo y de lo que se puede hacer con ayuda de otras personas y/o recursos. Por otro lado, disponer de un sentimiento de competencia personal, que redundará en la motivación, la confianza en uno mismo y el gusto por aprender. Significa ser consciente de lo que se sabe y de lo que es necesario aprender, de cómo se aprende, y de cómo se gestionan y controlan de forma eficaz los procesos de aprendizaje, optimizándolos y orientándolos a satisfacer objetivos personales. Requiere conocer las propias potencialidades y carencias, sacando provecho de las primeras y teniendo motivación y voluntad para superar las segundas desde una expectativa de éxito, aumentando progresivamente la seguridad para afrontar nuevos retos de aprendizaje.

Un alumno que sea competente para aprender a aprender, ante una necesidad nueva para adquirir conocimientos relacionados con su trabajo, no solo será capaz de buscar los recursos adecuados para su adquisición, sino que dispondrá de la mejor actitud para el aprendizaje. El alumno que no haya adquirido esta competencia, se verá en la necesidad de buscar centros de formación específicos, destinar horas de trabajo para buscar apoyo, etc..., y es que para aprender unos contenidos específicos, nada como querer uno mismo y tener capacidad para captarlos.

DESCRIPTORES

A/ Tener conciencia de las propias capacidades y conocimientos:

1. Ser consciente de las propias capacidades (intelectuales, emocionales y físicas).
2. Conocer las propias potencialidades y carencias. Sacar provecho de las primeras y motivarse a superar las segundas
3. Tener conciencia de las capacidades de aprendizaje: atención, concentración, memoria, comprensión y expresión lingüística, motivación de logro, etc.

B/ Gestionar y controlar las propias capacidades y conocimientos:

1. Plantearse preguntas
2. Identificar y manejar la diversidad de respuestas posibles
3. Saber transformar la información en conocimiento propio.
4. Aplicar los nuevos conocimientos y capacidades en situaciones parecidas y contextos diversos.
5. Aceptar los errores y aprender de los demás.
6. Plantearse metas alcanzables a corto, medio y largo plazo.
7. Ser perseverantes en el aprendizaje.
8. Administrar el esfuerzo, autoevaluarse y autorregularse.
9. Afrontar la toma de decisiones racional y críticamente.
10. Adquirir responsabilidades y compromisos personales.

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

11. Adquirir confianza en sí mismo y gusto por aprender.

C/ Manejar de forma eficiente un conjunto de recursos y técnicas de trabajo intelectual:

1. Obtener un rendimiento máximo de las capacidades de aprendizaje con la ayuda de estrategias y técnicas de estudio:
2. Observar y registrar hechos y relaciones.
3. Ser capaz de trabajar de forma cooperativa y mediante proyectos
4. Resolver problemas.
5. Planificar y organizar actividades y tiempos.
6. Conocer y usar diferentes recursos y fuentes de información

METODOLOGÍA

A partir de unos cuestionarios diferenciados por competencias, diseñados por el Ministerio de educación para la FP, se irá trabajando esta competencia a través de la autoevaluación y coevaluación del alumnado en el aula.

23.-Contribución del módulo a las competencias sociales y cívicas

En la FP este tipo de competencias se relacionan con las habilidades sociales tan necesarias para desarrollar la actividad profesional en un ambiente socialmente adecuado. Es por ello que el ahora alumnado que en un futuro recale en un puesto de trabajo específico, se le requerirá que sea competente socialmente hablando, y que sea capaz de mostrar destrezas en relación a la inteligencia emocional que le conviertan en un pilar básico y que incentive a sus propios compañeros. Ser socialmente eficiente en una empresa, se ha convertido en los últimos años en uno de los principales puntos diferenciales que promocionan a unos trabajadores en detrimento de otros. Son los trabajadores que muestran una mayor capacidad de relacionarse con sus compañeros, o que están siempre de buena disposición ante situaciones adversas los que son preferidos por los responsables de recursos humanos de las empresas actuales. Las personas introvertidas e individualistas, son en cambio vistas como elementos de rupturas en la cohesión global de la empresa por lo que son menos deseados y ven peligrar así sus puestos de trabajo de manera más constante. Ser buenos ciudadanos es también una competencia que los estudiantes de los ciclos formativos deben de continuar cultivando durante su paso por estos estudios de formación. Y es que para determinados puestos de trabajo el ser una buena persona, honrada e íntegra, constituye el principal motivo de contratación.

METODOLOGÍA

A partir de unos cuestionarios diferenciados por competencias, diseñados por el Ministerio de educación para la FP, se irá trabajando esta competencia a través de la autoevaluación y coevaluación del alumnado en el aula en el aula.

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración



24.-Plan de acción tutorial

La tutoría constituye un elemento inherente a la actividad docente dentro de un concepto de educación como desarrollo integral de la persona. Implica una relación individualizada con el alumno/a que se dirija al conocimiento y desarrollo de sus actitudes, aptitudes e intereses.

La tutoría ha de ayudar a integrar conocimientos y experiencias de los distintos ámbitos educativos y contribuir también a integrar la experiencia escolar, en general, y la vida cotidiana fuera del entorno escolar. De esta forma se supera la reducción de la educación a mera instrucción o impartición de conocimientos.

Todo el profesorado de un grupo está implicado en esta labor. Esta concepción de la tutoría como actividad educativa cooperativa, que compete a todo un equipo docente de un grupo de alumnos/as aconseja, sin embargo, asignar la responsabilidad primera y la coordinación de la acción tutorial a uno de los profesores.

Dentro de estos ciclos es de gran importancia la orientación laboral y académica de los alumnos.

24.1.-Funciones del profesor tutor y comunicación con las familias.

- Participar en el desarrollo del plan de acción tutorial y en las actividades de orientación, bajo la coordinación del jefe de estudios y en colaboración con el departamento de orientación del instituto.
- Coordinar el proceso de evaluación de los alumnos de su grupo.
- Organizar y presidir la junta de profesores y las sesiones de evaluación de su grupo.
- Facilitar la integración de los alumnos y fomentar su participación en las actividades del instituto.
- Orientar y asesorar a los alumnos sobre sus posiciones académicas y profesionales.
- Encauzar las demandas e inquietudes de los alumnos y mediar, en colaboración con el delegado y subdelegado del grupo, ante el resto de los profesores y del equipo directivo en los problemas que se planteen.
- Coordinar las actividades complementarias para los alumnos del grupo.
- Informar a los padres, a los profesores y a los alumnos del grupo de todo aquello que les concierna, en relación con las actividades docentes y complementarias y con el rendimiento académico.
- La forma de comunicar con las familias y el alumnado, será a través del correo 365, plataforma Teams y telefónica. Pudiendo solicitar las familias tutoría presencial cuando consideren oportuno, siempre que estemos en situación de presencialidad.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Facilitar la cooperación educativa entre los profesores y los padres de los alumnos.
- El tutor de cada grupo asumirá también, respecto al módulo de Formación en Centros de Trabajo las siguientes funciones:
 - La elaboración del programa formativo del módulo, en colaboración con el profesor de formación y orientación laboral y con el responsable designado a estos efectos por el centro de trabajo.
 - La evaluación de dicho módulo, que deberá tener en consideración la evaluación de los restantes módulos del ciclo formativo y, sobre todo, el informe elaborado por el responsable designado por el centro de trabajo sobre las actividades realizadas por los alumnos en dicho centro.
 - La relación periódica con el responsable designado por el centro de trabajo para el seguimiento del programa formativo, a fin de contribuir a que dicho programa se ajuste a la cualificación que se pretende.
 - La atención periódica, en el centro educativo, a los alumnos durante el período de realización de la formación en centros de trabajo, con el objeto de atender a los problemas de aprendizaje que se presenten y valorar el desarrollo de las actividades correspondientes al programa de formación.

24.2.-Objetivos de la tutoría

- Favorecer la integración y participación del alumnado en la vida del centro.
- Realizar, en la medida de lo posible, el seguimiento personalizado del proceso de aprendizaje de éste.
- Facilitar al alumnado que conozcan y valoren de una manera adecuada sus propias capacidades, motivaciones, intereses y esfuerzo en el aprendizaje.
- Proporcionarles la información suficiente, o los medios para obtenerla, que les facilite la toma de decisiones respecto a su futuro académico y profesional.
- Facilitar la incorporación al mercado de trabajo.
- Planificar y desarrollar el plan de acción tutorial que se programe para cada curso académico.
- Coordinar la respuesta educativa para el alumnado, de manera que se adopten acuerdos que faciliten el proceso de enseñanza y aprendizaje de éste.
- Potenciar la participación de las familias en el desarrollo de sus hijos/as, de forma ajustada a esta etapa educativa.
- Informar a las familias, cuando así lo requieran, del proceso de enseñanza y aprendizaje del alumnado.

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración



25.- Indicadores de logro para evaluar la práctica docente

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:

25.1.-Evaluación de las programaciones didácticas:

En las reuniones del departamento didáctico se le entregará a la jefatura de departamento un cuestionario, diseñado a tal fin, donde se recojan:

- Contenidos impartidos durante el trimestre.
- Si se ajusta a lo previsto en la programación didáctica.
- Se debe señalar si se ha producido alguna modificación o adaptación curricular con respecto a la programación.
- Se añadirán los acuerdos adoptados en lo referente a posibles medidas correctoras de las deficiencias advertidas.
- Observaciones.

Se cumplimentará un impreso por cada materia

25.2.-Evaluación de la Concreción Curricular:

En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.
- Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación, normas y del Reglamento de Régimen Interno.

26.-Criterios indicadores para la evolución del aprendizaje del alumnado

En cuanto al control del grado de consecución del proceso de enseñanza aprendizaje con el alumnado se evaluará:

Transferencia de lo aprendido:

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria)

Título profesional básico en cocina y restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Muestra niveles de desarrollo en habilidades cognitivas, de comunicación y de interacción social.
- Muestra habilidad para escuchar en diferentes escenarios y situaciones.
- Muestra motivación y compromiso personal con la transferencia de lo aprendido, y hacerlo de manera creativa.
- Muestra que tiene habilidad para aplicar lo aprendido en un contexto a nuevos contextos.
- Muestra soltura y destreza en la consecución de los supuestos prácticos.
- Muestra que posee un saber hacer reflexivo al enfrentar nuevas situaciones de manera cada vez más autónoma.
- Muestra capacidad de previsión en la forma en que organiza las habilidades y cómo aplica en determinadas situaciones el resto de competencias que posee.
- Comunica con facilidad los resultados de su proceso

Aprendizaje en equipo

- Establece relaciones positivas con los otros componentes del equipo de trabajo.
- Muestra disposición a trabajar junto a otras personas para la consecución de un bien común, que se convierte en el hilo conductor hacia determinadas metas.
- Busca el entendimiento entre varios individuos para el desarrollo de una actividad.
- Muestra disposición a hacer partícipe a otras personas de actividades que ya están en curso.
- Garantiza la interdependencia entre los componentes del grupo para el logro de una sinergia positiva.
- Reconoce el valor de la experiencia ajena.
- Favorece el diálogo.
- Muestra deseos de transferir lo que se aprende en grupo al aprendizaje individual.
- Muestra que interioriza modos de resolver problemas aprendiendo de los demás.

Desarrollo de la autonomía personal

- Capacidad de juzgarse a si mismo como elemento activo capaz de organizar y planificar el curso de su vida.



Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2022-2023

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Tomar decisiones autónomas y responsables ante los conflictos vitales, mostrando autodeterminación.
- Trabaja de forma independiente, demostrando capacidad para juzgar y analizar.
- Muestra niveles de desarrollo en su autonomía cognitiva y en su autonomía afectiva.
- Eleva niveles de autonomía social a partir de ejercitarse en la comprensión de la realidad
- Eleva los niveles de saber aprender y saber reflexionar, autocontrolando sus procesos de aprendizaje en función de ir logrando madurez intelectual y personal.
- Dadas las características de esta materia y lo novedoso que presenta en esta etapa educativa, se prevé un alto porcentaje de resultados positivos situándolos en torno al 50% del total de los integrantes del grupo, dejando el 50% restante a otras incidencias.



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2022-2023

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Título Profesional Básico en Cocina y Restauración

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL:

Técnicas Elementales de Praelaboración

Duración del módulo: 150 Horas

Código: 3034

UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarias.

2º Curso del Ciclo Profesional Básico en Cocina y Restauración



UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
EL FSE INVIERTE EN TU FUTURO



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2022-2023

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Índice:	página
1. Introducción.....	3
2. Contextualización.....	4
3.- Relación de la programación con la legislación vigente y los niveles de concreción curricular.....	4
4.- Acceso a la Formación Profesional Básica.....	5
5.- Identificación del título.....	6
6.-Perfil profesional.....	6
6.1.- Competencia general del título.....	6
6.2.- Competencias del título.....	6
6.3.- Relación de cualificaciones y unidades de competencia del catálogo nacional de cualificaciones profesionales incluidas en el título.....	8
6.3.1.- Cualificaciones profesionales completas.....	8
6.3.2.- Cualificaciones profesionales incompletas.....	8
6.4.- Entorno profesional.....	9
6.5.-Ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes.....	9
6.6.- Prospectiva del sector o de los sectores relacionados con el título.....	9
7.- Enseñanzas de Ciclo Formativo.....	10
7.1.- Objetivos generales del título.....	10
7.2.- Módulos profesionales.....	12
8.- Presentación del módulo.....	12
8.1.- Contribución del módulo en la adquisición de las competencias generales del título y en el logro de las competencias clave.....	13
8.2.- Resultados de aprendizaje.....	15
8.3.- Aprendizajes esenciales.....	15
8.4.- Orientaciones pedagógicas.....	16
9.- Objetivos, contenidos y criterios de evaluación para cada unidad didáctica.....	16
U.D. 1.- Acopio y distribución de materias primas.....	17
U.D. 2.- Instalaciones y equipamiento. Maquinaria, batería, útiles y herramientas	18
U.D. 3.- Materias primas: características, limpieza, cortes básicos, cortes específicos y piezas con nombre propio.....	19
Esta unidad se desglosa en:	
Especias y condimentos, hortalizas, legumbres, huevos, aves, ternera, cerdo, cordero, y pescados.	
U.D. 4.- Regeneración de materias primas.....	20
10.- Secuenciación y distribución temporal de contenidos.....	21
10.1.- Distribución temporal de las unidades didácticas.....	22
11.- Metodología.....	23
11.1.- Educación en valores.....	23
11.2.- Metodología general.....	24
11.3.- Metodología específica.....	25
12.- Materiales, libros y recursos didácticos.....	25
12.1.- Recursos de los alumnos.....	25
12.2.- Recursos del profesor.....	26
12.3.- Recursos relacionados con las tecnologías de la información y la comunicación.....	26
13.- Evaluación.....	27
14.- Procedimientos e instrumentos de evaluación.....	27

Programación TEP (Técnicas elementales de preelaboración)
Título profesional básico en cocina y restauración

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

15.- Criterios de calificación.....	28
15.1.- En modalidad presencial.....	28
15.2.- En modalidad telemática.....	29
16.- Mínimos exigibles.....	30
17.- Criterios de recuperación y promoción.....	30
17.1.- Criterios de recuperación.....	30
17.2.- Actividades para la recuperación y evaluación del módulo no superado.....	30
17.3.- Convocatorias.....	31
17.4.- Criterios de promoción y certificación.....	32
17.5.- Medidas excepcionales en la evaluación.....	32
18.- Reclamación a las decisiones de evaluación trimestral.....	33
19.- Atención a la diversidad.....	33
19.1.- Medidas de atención a la diversidad.....	33
19.1.1.- Medidas de carácter ordinario.....	33
19.1.2.- Medidas para el alumnado de NEE.....	34
19.1.3.- Medidas para el alumnado de Altas capacidades intelectuales.....	35
19.1.4.- Medidas para el alumnado vulnerable en situación de actividad no presencial....	36
20.- Actividades extraescolares y/o complementarias.....	36
21.- Medidas previstas para estimular el interés, el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse en público.....	36
21.1.- Competencia lingüística.....	37
21.2.- La expresión oral: expresarse correctamente en público.....	38
22.- Contribución del módulo a la competencia de aprender a aprender.....	38
23.- Contribución del módulo a las competencias sociales y cívicas.....	40
24.- Plan de acción tutorial.....	41
24.1.- Funciones del profesor tutor.....	41
24.2.- Objetivos de la tutoría.....	42
25.- Indicadores de logro para evaluar la práctica docente.....	43
25.1.- Evaluación de las programaciones didácticas.....	43
25.2.- Evaluación de la concreción curricular.....	43
26.- Criterios indicadores para la evolución del aprendizaje del alumnado.....	44

1.Introducción

La programación didáctica que se desarrolla a continuación corresponde al módulo **Técnicas Elementales de Praelaboración** y va dirigida al alumnado del **Título Profesional Básico en Cocina y Restauración**, perteneciente a la Familia Profesional de "Hostelería y Turismo".

La FP Básica sustituye a los PCPI, o Programas de Cualificación Profesional Inicial, de manera que, aunque forma parte de la Formación Profesional del nuevo Sistema Educativo, se inscribe dentro de la formación básica (ESO) porque el alumnado puede empezar estos estudios con 15 años.

Esta dualidad conduce a una organización similar a los ciclos formativos habituales de formación profesional. Se impartirán módulos de FP, correspondientes a Nivel 1 de certificados de profesionalidad, y también se establecen módulos comunes relacionados con la Comunicación y las Ciencias Sociales y Aplicadas para que el alumnado adquiera las



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

competencias del aprendizaje permanente y como consecuencia pueda obtener el título de E.S.O.

2.- Contextualización

El IES Leopoldo “Clarín” está situado en el barrio de Otero en Oviedo. Su área de influencia para el alumnado de ESO, Bachillerato y FP, abarca el propio barrio de S. Lázaro, Sto. Domingo y parte del parque de Invierno, además de acoger alumnos y alumnas de la zona peri urbana de la ciudad, principalmente de Tudela de Veguín, Latores y San Esteban de las Cruces.

El ámbito de influencia para el alumnado que cursa el Ciclo de FP Básica de Cocina y Restauración, es regional ya que lo oferta junto al IES DE LLanes. Pueden acceder con el Consejo Orientador si son alumnos o alumnas escolarizados.

El perfil de alumnado se corresponde con alumnos y alumnas que tienen fracaso escolar, desmotivación y esta es la vía para que consigan si es posible el Título de graduado en educación secundaria obligatoria. Acceden también alumnos y alumnas de necesidades educativas especiales, a los que independientemente del tipo de discapacidad las adaptaciones no son significativas.

El currículo de FP Básica de Cocina y Restauración promueve los principios de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de personas con discapacidad.

3.-Relación de la programación, con la legislación vigente y los niveles de concreción curricular.

La programación que se presenta se ha realizado teniendo en cuenta la normativa que se enumera a continuación:

- **Circular por la que se dictan instrucciones para el curso escolar 2022-2023 para los centros docentes públicos, de 12 de julio de 2022.**
- **Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre (LOMLOE)**, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de educación.
- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo**, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- **El Real Decreto 127/2014, de 24 de febrero**, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo
- **Resolución de 10 de mayo de 2022**, de la Consejería de Educación, por el que se regula el procedimiento de admisión de alumnado.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- **Resolución de 26 de junio de 2015**, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se regulan determinados aspectos de las enseñanzas de formación profesional básica en el Principado de Asturias
- **Decreto 49/2016, de 10 de agosto**, por el que se regula la ordenación y se establece el currículo de quince ciclos de Formación Profesional Básica en el Principado de Asturias.
- **La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa (LOMCE)**, en su 10 apartado tres del artículo único, introduce el apartado 10 en el artículo 3 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y crea los ciclos de Formación Profesional Básica dentro de la Formación Profesional del sistema educativo, como medida para facilitar la permanencia de los alumnos y las alumnas en el sistema educativo y ofrecerles mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional. Estos ciclos incluyen, además, módulos relacionados con 15 los bloques comunes de ciencias aplicadas y comunicación y ciencias sociales que permitirán a los alumnos y las alumnas alcanzar y desarrollar las competencias del aprendizaje permanente a lo largo de la vida para proseguir estudios de enseñanza secundaria postobligatoria.
- **Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia**, por la que se regula la organización y evaluación de la FP del sistema educativo del Principado de Asturias.
- **La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional**, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración y, en general, personas con riesgos de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

4.- Acceso a la formación profesional básica

Está dirigida a alumnos que hayan cursado el 1º ciclo de la ESO y que no están en condiciones de promocionar al 4º curso (o, excepcionalmente, al 3º curso) y se accede a propuesta del equipo docente o consejo orientador. La FP Básica sustituye a los PCPI, o Programas de Cualificación Profesional Inicial, de manera que, aunque forma parte de la Formación Profesional del nuevo Sistema Educativo, se inscribe dentro de la formación básica (ESO) porque el alumnado puede empezar estos estudios con 15 años. El acceso a los ciclos de Formación Profesional Básica requerirá el cumplimiento simultáneo de las siguientes condiciones:

- a) Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso.
- b) Haber cursado el tercer curso de Educación Secundaria Obligatoria o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso.
- c) Haber propuesto el equipo docente a los padres o tutores legales la incorporación del alumno a un ciclo de Formación Profesional Básica.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Las Administraciones educativas podrán establecer criterios de admisión, según la oferta de plazas existente.

Si hay plazas suficientes, deben contemplar la opción de completar los grupos con personas que superen los 17 años y que no tengan título de FP u otro que acredite estudios secundarios completos.

5.-Identificación del título

El Título Profesional Básico en Cocina y Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Cocina y Restauración.
- Nivel: Formación Profesional Básica.
- Duración: 2.000 horas
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente europeo: CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

6.- Perfil profesional

6.1.- Competencia general del título.

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

6.2. Competencias del título.

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

6.3- Relación de cualificaciones y unidades de competencia del catálogo nacional de cualificaciones profesionales incluidas en el título

6.3.1.-Cualificaciones profesionales completas

- a) Operaciones básicas de cocina HOTR091_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

- b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOTR092_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

6.3.2.-Cualificaciones profesionales incompletas

- a) Operaciones básicas de catering HOT325_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

- b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UC0546_1: Realizar las operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la recepción protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

- c) Actividades auxiliares de comercio COM412_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):
UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

6.4.-Entorno profesional

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hostelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.

6.5.- Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes:

Son los siguientes:

Ayudante o auxiliar de cocina.

Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Auxiliar o ayudante de camarero en sala.

Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.

Auxiliar o ayudante de barman.

Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).

Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6.6.- Prospectiva del sector o de los sectores relacionados con el título:

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

a) Las actividades relacionadas con las actividades realizadas en la cocina y el servicio están sometidas a cambios debido a los hábitos de vida de los consumidores.

b) Las implicaciones dimanadas del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar.

c) Las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o “neorestauración”, así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina “de autor”.

d) La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse.

e) Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina y se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

f) El manejo efectivo de lenguas extranjeras es un aspecto importante que se debe tener en cuenta en la formación de los profesionales dedicados al servicio al cliente.

7.-Enseñanzas de ciclo formativo

7.1.- Objetivos generales del título.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones, de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Teniendo en cuenta las características del alumnado del centro y con el fin de que todos puedan alcanzar las competencias básicas, se tendrá en cuenta:

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Aquellos objetivos que capaciten al alumno/a para comprender, interpretar y valorar los instrumentos de cada disciplina académica para que pueda construir su propio aprendizaje.
- Aquellos objetivos que contribuyan a formar su personalidad y una ajustada imagen de sí mismos mediante el desarrollo de hábitos saludables.
- Aquellos objetivos que sean útiles para que un alumno o alumna se incorpore a la sociedad, desarrolle su capacidad de cooperación en el grupo y adquiera hábito de respeto y tolerancia.
- El esfuerzo individual y la motivación del alumno y alumna.

7.2.-Módulos profesionales

Los módulos de este ciclo formativo, son los que a continuación se relacionan:

- 3034. Técnicas elementales de preelaboración.
- 3035. Procesos básicos de producción culinaria.
- 3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- 3037. Técnicas elementales de servicio.
- 3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- 3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
- 3005. Atención al cliente.
- 3009. Ciencias aplicadas I.
- 3042. Ciencias aplicadas II.
- 3011. Comunicación y sociedad I.
- 3012. Comunicación y sociedad II.
- 3041. Formación en centros de trabajo.

8.- Presentación del módulo

Ciclo Formativo: Cocina y Restauración.

Módulo Profesional: Técnicas Elementales de Preelaboración.

Grado: Básica.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Duración del módulo: 150 horas (160 sesiones de 55 min.).

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Tipo de módulo: asociado Unidad de Competencia UC0255_1Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarias.

8.1.- Contribución del módulo en la adquisición de las competencias generales del título y en el logro de las competencias clave

La contribución de este módulo a la competencia general del título, consiste en realizar con autonomía las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina, observando las normas de seguridad e higiene en el trabajo.

Al superar el módulo, se adquieren las competencias de una combinación de habilidades prácticas, conocimientos, motivación, valores éticos, actitudes, emociones y otros componentes sociales y de comportamiento que se movilizan conjuntamente para lograr una integración eficaz en la sociedad.

Facilita el conocimiento, a través de la participación activa, de prácticas sociales que, como tales, se pueden desarrollar tanto en el contexto educativo formal, a través del currículo, como en los contextos educativos no formales e informales, y se conceptualizan como un “saber ser” o “saber comportarse”, un “saber estar” y un “saber hacer”.

1. Competencia en comunicación lingüística (CCL):

Contribuye a la adquisición de las destrezas de escuchar, hablar, leer y escribir y actitudes propias de las destrezas comunicativas (procedimientos de uso y reflexión sobre su funcionamiento), aspectos que se aplicarán para adquirir el desarrollo integral de la persona.

2. Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología (CMCCT):

Se contribuirá a ella a través de la proposición de diferentes actividades en las que tengan que aplicar sus conocimientos matemáticos y tecnológicos para realizar cálculos sencillos.

3. Competencia digital (CD):

En esta materia la búsqueda de información tiene un papel relevante, por lo que el alumno debe ser capaz de seleccionar aquella información que le proporcione unos conocimientos, que, a su vez, le permitan la mejora de sus destrezas comunicativas y de búsqueda de la información. El uso de Internet y de la plataforma CAMPUS se convierte, en un instrumento, aunque no único, para esa finalidad. Pero, además, otros soportes electrónicos. (DVD, CD-ROM...) y los procesadores de texto serán aliados en la mejora del trabajo individual y en equipo.

4. Competencia en aprender a aprender (CAA):

Muestra como el aprendizaje de unos determinados contenidos, destrezas y habilidades sirven para adquirir conocimientos de diferentes áreas como base del conocimiento y del pensamiento; en suma, la representación individual y social del mundo. Mientras el



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

alumno aprende contenidos de una determinada materia está aprendiendo también los propios del aprendizaje inclusivo.

5. Competencias sociales y cívicas (CSC):

El aprendizaje de la materia ayudará a que el alumno desarrolle estas competencias, en cuanto que le permitirán poner en práctica habilidades sociales como la convivencia, el respeto, la tolerancia, etc., fruto de sus relaciones con otras personas que no necesariamente deben tener visiones del mundo iguales a la suya (interactuar socialmente) De esta forma, se puede facilitar que el alumnado conozca realidades distintas a las del contexto social en el que vive y favorecer, en consecuencia, una visión abierta de otras realidades.

Además, aprenderán a ejercer la ciudadanía democrática, desde una perspectiva global, y adquirir una conciencia cívica responsable, inspirada por los valores de la Constitución española así como por los derechos humanos, que fomente la corresponsabilidad en la construcción de una sociedad justa y equitativa.

Por otra parte, se pretende que aprendan a asumir responsablemente sus deberes, conocer y ejercer sus derechos en el respeto a los demás, practicar la tolerancia, la cooperación y la solidaridad entre las personas y grupos.

6. Competencia en sentido de iniciativa y espíritu emprendedor (CSIEE):

El aprendizaje del comportamiento en contextos determinados no hace sino enfrentar al alumno a diversas situaciones en las que debe analizar y resolver problemas relacionados con las destrezas de saber ser, saber estar y saber hacer, lo que redundará en su capacidad para reflexionar autónomamente. De este modo se facilita la integración del alumno como componente pleno de la sociedad asumiendo los valores éticos y sociales que en ella imperan.

Además la adquisición de estas habilidades contribuirá, en gran medida, a impulsar la autonomía del alumno, así como su capacidad de respuesta ante las distintas situaciones que pueda encontrar en su realidad cotidiana.

7. Conciencia y expresiones culturales (CCEC):

Se adquiere fundamentalmente cuando se acerca al alumnado a actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

8.2.-Resultados de aprendizaje

Los objetivos propios del módulo profesional están expresados a través de una serie de resultados de aprendizaje, entendidos como las competencias que deben adquirir los alumnos y alumnas en un contexto de aprendizaje, que les permitirán conseguir los logros profesionales necesarios para desenvolver sus funciones con éxito en el mundo laboral. Este módulo de Técnicas elementales de preelaboración está asociado a la unidad de competencia **UC0255_1**: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarias.

Los resultados de aprendizaje de este módulo son:

1.Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.

2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.

3.Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

8.3.-Aprendizajes esenciales.

1. Acopio y distribución de materias primas:

- Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

2. Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

- Clasificación de los equipos de cocina.
- Descripción y clasificación maquinas, batería, útiles y herramientas.
- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

3. Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas:

Tratamientos básicos:

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.

4. Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación:

Cortes específicos y piezas con denominación:

- Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.

5. Regeneración de materias primas:

- Descripción y características de las técnicas de regeneración.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración.

8.4.-Orientaciones pedagógicas

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), b), c) y e); y, las competencias profesionales, personales y sociales a), b), c), f) y g) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

- Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:
- La descripción, preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
- Las fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.
- La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

9.- Objetivos, contenidos y criterios de evaluación de cada unidad didáctica.

El programa del curso se organiza en 4 unidades didácticas, con una duración total de 150 horas, repartidas a razón de 5 sesiones semanales. La unidad 3 relativa a las materias primas debido a su extensión se desglosa en distintos apartados para una temporalización más pormenorizada.

Se ha elaborado la secuencia de unidades de nuestra programación de aula sobre la base de la interdisciplinariedad, es decir, la integración o unión que debe existir entre varias disciplinas, para lograr un fin, y el concepto de aprendizaje significativo, lo que implica comenzar desde el nivel de desarrollo del alumno/a, teniendo en cuenta sus conocimientos previos, su motivación y la coherencia de lo que se está enseñando

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Ahora vamos a ofrecer un esbozo del plan de nuestra programación de aula. Para cada unidad incluiremos los resultados de aprendizaje, los contenidos y los criterios de evaluación.

Contenido organizativo de las Unidades Didácticas:

U.D.1 Acopio y distribución de materias primas.15 horas 1ª Evaluación

U.D.2Instalaciones y equipamiento. Maquinaria, batería, útiles y herramientas.20 horas 1ª Evaluación

U.D.3.Materias primas: características, limpieza, cortes básicos, cortes específicos y piezas con nombre propio. 97 horas.

Esta unidad se desglosa en:

- Especies y condimentos (5 horas), hortalizas (15 horas), legumbres(5 horas)1ª evaluación.-
- Huevos (6 horas), aves(20 horas), ternera(20 horas), cerdo(8 horas) 2ª evaluación.
- Cordero (8 horas), y pescados (10 horas).3ª evaluación

U.D.4Regeneración de productos culinarios.12 horas 3ª Evaluación

U.D.1-Acopio y distribución de materias primas. 15 sesiones.

Objetivos

- Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.
- Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.
- Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental

Contenidos

- Reconocimiento e interpretación de los documentos asociados al acopio.
- Interpretación correcta de las instrucciones recibidas.
- Rellenado de la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- Selección de los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- Comprobación de la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Traslado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental

Criterios de evaluación

- Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.
- Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.
- Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental

U.D.2- Maquinaria, batería, útiles y herramientas. 20 sesiones

Objetivos

- Caracterizar las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- Reconocer las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- Realizar las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- Realizar las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Contenidos

- Caracterización de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- Realización de las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- Realización de las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Criterios de evaluación

- Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

U.D.3 .Materias primas: características, limpieza, cortes básicos, cortes específicos y piezas con nombre propio. 97 sesiones.

Esta unidad se desglosa en: especias y condimentos, hortalizas, legumbres, huevos, aves, ternera, cerdo, cordero y pescados.

Objetivos

- Identificar las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- Relacionar las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- Realizar las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Caracterizar los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- Ejecutar las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- Caracterizar las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- Ejecutar las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- Desarrollar los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Contenidos

- Identificación de las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Relación de las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- Realización de las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Caracterización de los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- Ejecución de las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- Caracterización de las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- Ejecutar las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- Desarrollo de los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Criterios de evaluación

- Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

U.D.4 Regeneración de productos culinarios. 12horas

Objetivos

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Identificar las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- Caracterizar las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.
- Identificar y seleccionar los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.
- Ejecutar las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Contenidos

- Identificación de las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- Caracterización de las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.
- Identificación y selección de los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.
- Ejecución de las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.
- Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Criterios de evaluación

- Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.
- Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.
- Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

10. Secuenciación y distribución temporal de contenidos

Este módulo se desarrolla a lo largo de los tres trimestres del segundo curso del Ciclo Formativo de Restauración y Cocina de Formación Profesional Básica, por lo tanto, se ha establecido la temporalización, **siempre de forma aproximada**, de horas que se dedicarán a cada Unidad Didáctica. Esta temporalización podrá variar si las circunstancias así lo

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

aconsejan, en función de la capacidad de aprendizaje y asimilación de conceptos por parte del alumnado.

Si fuese necesario recurrir a la modalidad telemática se mantendrá en la medida de lo posible la temporalización, marcando la profesora en cada tema los contenidos más importantes.

Las evaluaciones se distribuirán del siguiente modo:

- 1ª Evaluación; del 15 de septiembre al 23 de diciembre
- 2ª Evaluación; del 9 de enero al 31 de marzo.
- 3ª Evaluación; del 12 de abril al 31 de mayo

10.1.-Distribución temporal de las unidades didácticas:

Septiembre	Del 19 al 23 U.D.1 5 sesiones	Del 26 al 30 U.D.1 5 sesiones			
Octubre	Del 3 al 7 U.D.1 5 sesiones	Del 10 al 14 U.D. 2 5 sesiones	Del 17 al 21 U.D. 2 5 sesiones	Del 24 al 28 U.D. 2 5 sesiones	
Noviembre	Del 3 al 4 U.D. 2 1 sesión	Del 7 al 11 U.D. 2 4 sesiones U.D.3 1 sesión (especias/con dimentos)	Del 14 al 18 U.D.3 5 sesiones (4 de especias y 1 de hortalizas)	Del 21 al 25 U.D.3 5 sesiones (hortalizas)	Del 28 al 30 U.D.3 4 sesiones (hortalizas)
Diciembre	Del 1 al 2 U.D.3 1 sesión (hortalizas)	Del 7 al 9 U.D.3 1 sesión (hortalizas)	Del 12 al 16 U.D.3 5 sesiones (3 de hortalizas y 2 de legumbres)	Del 20 al 23 U.D.3 3 sesiones (legumbres) (2 sesiones para exámenes)	
Enero	Del 9 al 13 U.D.3 5 sesiones (huevos)	Del 16 al 20 U.D.3 5 sesiones (1 de huevos y 4 de aves)	Del 23 al 27 U.D.3 5 sesiones (aves)	Del 30 al 31 U.D.3 4 sesiones (aves)	
Febrero	Del 1 al 3 U.D.3 1 sesión (aves)	Del 6 al 10 U.D.3 5 sesiones (aves)	Del 13 al 16 U.D.3 4 sesiones (1 de aves y 3 de ternera)	Del 22 al 24 U.D.3 1 sesión (ternera)	Del 27 al 28 U.D.3 4 sesiones (ternera)

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Marzo	Del 1 al 3 U.D.3 1 sesión (ternera)	Del 6 al 10 U.D.3 5 sesiones (ternera)	Del 13 al 17 U.D.3 5 sesiones (ternera)	Del 20 al 24 U.D.3 5 sesiones (1 de ternera y 4 de cerdo)	Del 27 al 31 U.D.3 5 sesiones (4 de cerdo y 1 para examen)
Abril	Del 12 al 14 1 sesión (cordero)	Del 17 al 21 5 sesiones (cordero)	Del 24 al 28 5 sesiones (2 de cordero y 3 de pescados)		
Mayo	Del 2 al 5 2 sesiones (pescados)	Del 8 al 12 5 sesiones (pescados)	Del 15 al 19 U.D. 4 5 sesiones	Del 22 al 26 U.D. 4 4 sesiones	Del 29 al 31 U.D. 4 4 sesiones (3 de U.D.4 y 1 para examen)

11.-Metodología

11.1.- Educación en valores

En este módulo se incluirán algunos **TEMAS TRANSVERSALES** dada la importancia que tienen hoy en día en nuestro sistema educativo:

1. **Educación para la convivencia:** Se fomentará el dialogo y el respeto entre todos los alumnos de la clase, y por extensión con el resto de la comunidad educativa. Se fomentará en el trabajo diario en el obrador así como la participación activa de los alumnos y la exposición libre y argumentada de sus opiniones.

2. **Educación para la salud en la alimentación:** A partir del concepto global de salud como estado de bienestar físico, mental y social, se pretenderá adquirir un conocimiento de los alimentos, de sus principales materias primas, aquellas que son básicas en éste módulo y sus aplicaciones principales e inmediatas, sobre todo para una educación sana sobre alimentación.

3. **Educación para la igualdad:** Al trabajar en el taller diariamente con sectores de población minoritarios: " menores " " extranjeros " " mujeres"... se potenciará el "respeto " y el trabajo en " igualdad " entre todos los alumnos de la clase.

4. **Educación ambiental:** Se ha planteado en el trabajo diario del obrador el reciclaje de basuras, de tal forma, que diariamente se vayan concienciando, del reciclaje de los distintos tipos de residuos, como verdaderos ciudadanos, que viven totalmente integrados en la sociedad, y que actualmente es una de las demandas más urgentes por parte de los ayuntamientos.

5. Asimismo, tendrán un tratamiento transversal las competencias relacionadas con la **comprensión lectora**, la **expresión oral y escrita**, la **comunicación audiovisual** y las **Tecnologías de la Información, el Aprendizaje y la Comunicación**.

11.2.-Metodología general

La metodología a emplear para alcanzar los objetivos del módulo es la siguiente:

- Motivar y potenciar las cualidades fundamentales que caracterizan la capacidad natural humana para aprender. Educando a los alumnos/as a aprender a: estudiar, analizar, sintetizar, hacer en términos positivos y normativos.
- Potenciar la dinámica de trabajo en equipo en búsqueda de la eficiencia.
- Partir de los conceptos y fundamentos básicos para ir introduciendo los más complejos.
- Dar una visión unitaria de cada unidad didáctica.
- Recordar algunas cuestiones imprescindibles, en aquellas unidades didácticas que así lo precisen.
- Presentar los conceptos con la máxima claridad posible, explicando su función.
- Describir, proponer y exponer ejemplos teórico-prácticos.
- Partir del nivel de desarrollo del alumno, teniendo en cuenta los aspectos básicos de la evolución psicológica de los distintos grupos de edad y situaciones personales, pero también a los conocimientos previos con los que ya cuenta el alumno, proyectados en las actividades de la evaluación inicial, llevada a cabo a principio de curso.
- Fomentar la construcción de aprendizajes significativos, estableciendo vínculos entre los conocimientos nuevos y los que ya se dominan para modificar los propios esquemas de conocimiento.
- Promover la capacidad de “aprender a aprender” a través del manejo de determinados procedimientos que constituyan auténticas herramientas de trabajo (análisis, síntesis, búsqueda y selección de información).
- Estimular la transferencia y las conexiones entre contenidos mediante la construcción de conceptos clave que puedan ser comunes a los diferentes temas tratados.
- Incentivar la autonomía personal para que se propicie una actitud crítica y reflexiva.
- Promover el desarrollo de las habilidades de comprensión y expresión.
- Promover el desarrollo de las destrezas y habilidades adquiridas.
- La mejora en el acceso y en manejo de las fuentes de información.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

11.3.-Metodología específica (actividades que pueden ser desarrolladas de forma presencial y no presencial)

Por medio de preguntas y respuestas relacionadas motivaremos a los alumnos/as al inicio de las diferentes sesiones, y se determinarán los conocimientos previos que poseen.

Al comienzo de cada sesión se realizará una explicación teórica partiendo de una introducción y definiciones del tema a tratar, seguido de las reglas higiénico-sanitarias a utilizar. Se expondrán las propuestas de elaboración para su realización en el aula taller.

Dentro del taller el trabajo de esta materia se centrará en la limpieza y desinfección, las prácticas higiénicas y de manipulación, la recepción de materias primas y su conservación en las distintas etapas del proceso. Se valorará las tareas realizadas y el resultado obtenido.

Para el alumnado que no pueda asistir al centro por motivos de salud debidamente justificados o de aislamiento preventivo, se continuará con el desarrollo de la materia a través de la plataforma Teams, teniendo una reunión semanal para que la profesora explique los contenidos teóricos, proporciones los materiales que considere necesarios y los ejercicios que deben realizar. Estos ejercicios podrán ser escritos y orales que se realizarán a través de la plataforma.

En caso de que algún alumno no pueda por algún motivo utilizar la plataforma Teams, se admitirán los trabajos enviados al correo 365.

12.-Materiales, libros y recursos didácticos

Los recursos materiales se refieren a cualquier instrumento u objeto que se utilice en las actividades escolares, bien sea con el fin de comunicar contenidos para su aprendizaje o para favorecer y orientar el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los recursos que he previsto utilizar son los siguientes:

12.1.-Recursos de los alumnos.

- Libro de texto recomendado :Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación. José Luis Armendáriz Sanz. Ed. Paraninfo.
- Fotocopias con material de ampliación para completar el contenido de algunas unidades de trabajo.
- Libreta, ficha de seguimiento semanal y fichas del alumno.
- Plataforma Teams y correo 365
- Documentos relacionados con la normativa higiénico-sanitaria en cocina.
- Útiles y herramientas relacionadas con el módulo.
- Uniforme completo de cocinero/a formado por:

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 1 pantalón negro con bolsillos.
- 2 delantales con peto de color negro y blanco
- Zapatos negros.
- 2 chaquetillas de cocina de manga larga blancas.
- 1 gorro de seta o champiñón blanco.
- 1 pico blanco.
- 2 paños de cocina.

12.2.-Recursos del profesor

- Plataforma teams y correo 365.
- Libros de consulta:
 - Cocina Profesional 1 y 2. José M. Centeno. Ed. Paraninfo.
 - Procesos de Cocina. Alfredo Gil Martínez Akal.
 - Diccionario de Hostelería. Ed. Paraninfo.
 - Procesos de Praelaboración y Conservación en Cocina. Alfredo Gil Martínez Akal
- Material de videoteca relacionado con la materia.
- Cuadernos de trabajo.
- Se trabajará con aquellos que sean precisos, para una realización conjunta y/o alterna de las prácticas que lleven a cabo los alumnos.
- Medios audiovisuales: televisor, video, Dvd, prensa, revistas especializadas, etc.

12.3.-Recursos relacionados con las tecnologías de la información y la comunicación.

El principal por la situación en que nos encontramos debido a la Covid, será la plataforma Teams y el correo 365.

Internet es una ventana abierta innumerables ofertas de información adicional a la que el centro ya proporciona. A continuación, expongo algunas de las webs relacionadas con el módulo:

- www.ecoembes.com
- www.cogersa.org
- www.consumer.es

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- <https://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/guiasHigiene/index.html>
- plataforma campus

13.-Evaluación

El objetivo de la evaluación es valorar las capacidades obtenidas por los alumnos durante el proceso de enseñanza- aprendizaje, recogiendo la información necesaria para realizar las consideraciones precisas de orientación y toma de decisiones.

A medida que avanza el proceso y para que el profesor conozca la evolución de los alumnos y la posible atención individualizada que puedan necesitar, la realizaremos a través de:

- Participación activa del alumno en el aula y en los trabajos en grupo.
- Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática en el Aula de aplicación abierta al público y de su cuaderno de trabajo.
- Realización de ejercicios teóricos y prácticos de los contenidos de la unidad cuando se precise.
- Auto-evaluación de alumno por medio de la corrección del propio cuaderno y de los trabajos en grupo.

Se informará del proceso de enseñanza aprendizaje de cada alumno, a los padres y demás profesores de manera oral, o por escrito si fuese necesario (en agenda o por carta).

14.-Procedimientos e instrumentos de evaluación

La evaluación se realizará día a día y se valorarán:

- La autonomía y calidad en el desarrollo de las tareas.
- La progresión del alumno a lo largo del curso.
- La capacidad de trabajo en equipo.
- Asistencia, participación y cumplimiento de las normas de seguridad e higiene establecidas.
- Precisión en el empleo del léxico, presentación, ortografía y exposición ordenada de ideas y conocimientos.
- Evolución y destreza en los supuestos prácticos.
- La NO asistencia a clase de forma injustificada supondrá al alumno una calificación de 0 puntos en los conceptos de ese día

En modalidad presencial

- Producciones escritas.
- Producciones orales.
- Producciones prácticas.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

En modalidad telemática

- Producciones escritas
- Producciones orales
- Exámenes prácticos escritos u orales.

La aplicación del proceso de evaluación continua del alumno/a requiere su asistencia regular a clase y a las actividades programadas por el módulo.

15.-Criterios de calificación

Se diferencian dos criterios de calificación, en modalidad presencial para el alumnado que asiste asiduamente a clase, y en modalidad telemática para el alumnado que no puede asistir al centro por motivos de salud debidamente justificados.

La evaluación del aprendizaje se llevará a cabo con los siguientes criterios:

EN MODALIDAD PRESENCIAL

Contenido: **conceptual 35%**

Puntuación máxima: **3'5 puntos.**

De los cuales corresponden:

- **15% a trabajos**

Se incluyen en este apartado los ejercicios y trabajos recogidos en clase, y se deben entregar en los plazos asignados.

- **20% a exámenes teóricos**

Las pruebas podrán consistir, dependiendo de los temas a evaluar, en: exámenes de temas para su desarrollo, exámenes con preguntas para responder brevemente o exámenes tipo test.

Se dará la alternativa de hacer un examen oral que sustituya a los escritos.

Las pruebas escritas deben de ser legibles para el examinador, siendo nulas en caso contrario.

Los exámenes escritos deberán ser con bolígrafo de tinta negra o azul.

Las respuestas deben de ser claras y con una secuencia lógica del tema a tratar.

Acceder al espacio de realización de las pruebas con ningún dispositivo móvil, reproductor de música o material que no sea el necesario para la realización de las mismas, pudiendo



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

ser éste motivo de descalificación.

Contenido: **procedimental 65%**
Puntuación máxima: **6'5 puntos**
De los cuales corresponden:

- **25% a elaboraciones diarias realizadas en el taller**

De las prácticas realizadas en el taller se llevará un listado diario con aquellas que ha realizado cada alumno/a.

- **30% a exámenes prácticos**

Las pruebas pueden ser:

- Orales, para verificar la comprensión de la tarea asignada.
- Escritas, para verificar la secuenciación de los procesos de ejecución de la elaboración asignada.

Las pruebas escritas deben de ser legibles para el examinador, siendo nulas en caso contrario.

Los exámenes escritos deberán ser con bolígrafo de tinta negra o azul.

Las respuestas deben de ser claras y con una secuencia lógica del tema a tratar.

Acceder al espacio de realización de las pruebas con ningún dispositivo móvil, reproductor de música o material que no sea el necesario para la realización de las mismas, pudiendo ser éste motivo de descalificación.

- Prácticas: para verificar la adquisición de las competencias técnicas desenvueltas.

Se acudirá al espacio de la realización de las pruebas adecuadamente uniformado y equipado si éste fuera el caso. (uniformidad completa).

Se deben cumplir los criterios de seguridad e higiene pautados a inicio de curso.

- **10% profesionalidad**

Se valora en este apartado la responsabilidad, constancia en el trabajo, cuidado de las instalaciones y cumplimiento de las tareas cumpliendo las normas de seguridad e higiene en el trabajo

EN MODALIDAD TELEMÁTICA:

Parte teórica: se contabilizará con un 45% de la nota repartida de la siguiente forma:

Trabajos 20%
Exámenes teóricos 25%

Parte práctica: se contabilizará con un 55% de la nota repartida de la siguiente forma:

Exámenes prácticos 55%

16.- Mínimos exigibles:

Los mínimos que debe alcanzar un alumno para superar el módulo de “Técnicas elementales de preelaboración” son:

- Realizar el acopio y distribución de materias primas de acuerdo con sus características, utilizando la documentación propia de estas tareas.
- Poner a punto la maquinaria y los utensilios necesarios para las distintas aplicaciones, y realizar su limpieza y mantenimiento.
- Realizar las operaciones de limpieza y los cortes elementales de las materias primas.
- Realizar los cortes específicos y piezas con denominación propia de las distintas materias primas teniendo en cuenta sus aplicaciones posteriores.
- Realizar las operaciones de regeneración de las materias primas.
- Aplicar las normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos y seguridad ambiental.

17.-Criterios de recuperación y promoción

17.1.-Criterios de recuperación

La evaluación podrá resultar negativa respecto a los resultados de aprendizaje previstos. Es por ello que se articularán distintos mecanismos de recuperación respecto al tipo de contenidos con evaluación negativa. Estos criterios serán igualmente aplicables para aquellos alumnos que deseen mejorar sus calificaciones. Las medidas de actuación serán:

- **Contenidos teóricos.** Se realizarán pruebas de recuperación escritas y orales y presentación de trabajos de comprensión de los contenidos que presenten mayor dificultad o no superados.
- **Contenidos prácticos y de asunción de normas de comportamiento:** La evaluación es continua por lo que el alumno deberá realizar las actividades adecuadamente a lo largo del curso para obtener evaluación positiva y por tanto recuperar evaluaciones negativas precedentes.

Los alumnos que aun habiendo realizado las pruebas de recuperación de alguna evaluación, no hubiesen superado dichas pruebas, podrán realizar la prueba final de mayo, y si aun así, no superasen esta, dispondrán de una nueva oportunidad en la convocatoria extraordinaria de junio.

17.2.- Actividades para la recuperación y evaluación del módulo no superado

La recuperación del alumno o alumna con el módulo pendiente para la convocatoria extraordinaria de junio, originará la elaboración de un plan individual de actuaciones dirigido a mejorar su rendimiento, en el plan figuraran;



UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
EL FSE INVIERTE EN TU FUTURO



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2022-2023

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Dificultades que tiene
- Aspectos a reforzar
- Causas del problema de aprendizaje
- Opiniones del tutor y del equipo docente
- Actuaciones que se proponen: trabajos y/o exámenes a realizar.

Se entregará una copia al tutor de este plan de recuperación.

La recuperación ha de enfocarse siempre de manera positiva, para que el alumno seas consciente de su progreso y no considere este plan como una penalización.

Como medidas de mejora y refuerzo, se propondrá al alumno la consulta de texto facilitado por el profesor, así como el visionado de videos y consulta de páginas Web en relación con los temas a recuperar.

Cuando un alumno tenga pendiente algún módulo del curso anterior se procederá de la misma manera.

15.3.-Convocatorias.

Convocatorias ordinarias y extraordinarias

Los alumnos y las alumnas tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias.

Convocatorias para el segundo curso:

- Evaluación final ordinaria en el mes de mayo previa al inicio de la EFE. Para la evaluación final de los módulos cursados en el centro educativo.
- Evaluación final extraordinaria en el mes de mayo. Para el alumnado exento de realización de EFE.
- Evaluación final ordinaria en el mes de junio. Para la evaluación final de EFE y del ciclo formativo.
- Evaluación final extraordinaria en el mes de junio. Para el alumnado con módulos pendientes.
- Evaluación final extraordinaria en el mes de diciembre. Para el alumnado con módulos pendientes o con la EFE pendiente

Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente

Programación TEP (Técnicas elementales de prelaboración)
Título profesional básico en cocina y restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.

Los alumnos con NEE asociados a discapacidad podrán cursar las actividades programadas para un mismo módulo profesional **un máximo de cuatro veces y a presentarse a la evaluación y calificación un máximo de seis veces.**

17.4.-Criterios de promoción y certificación

El alumno o la alumna podrán promocionar a segundo curso cuando alcance la evaluación positiva en los módulos que supongan el 80% del horario semanal de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia del primer curso y al menos uno de los módulos asociados a bloques comunes. El alumno deberá matricularse de los módulos pendientes de primer curso. El departamento didáctico y el profesor de la materia deberán organizar las consiguientes actividades de recuperación y evaluación de los módulos profesionales pendientes.

El módulo de formación en centro de trabajo, con independencia del momento en que se realice, se evaluará una vez alcanzada la evaluación positiva en los módulos profesionales asociados a las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

El módulo de FCT integra las calificaciones de la unidad formativa **“Prevención de riesgos laborales”**

De acuerdo con lo establecido en el artículo 30.4 de la Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, la superación de la totalidad de los ámbitos incluidos en un ciclo de grado básico conducirá a la obtención del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria y quienes superen el ciclo recibirán también el Título Profesional Básico en Cocina y Servicios.

Quienes no obtengan el título, recibirán una certificación académica, en la que se hará constar los ámbitos y módulos profesionales superados.

17.5.-Medidas excepcionales en la evaluación

Evaluación cuando se pierde el derecho a la evaluación continua:

Consecuencias de alcanzar el número máximo de faltas de asistencia permitidas:

Al tratarse de una evaluación sumativa y continua es indispensable la asistencia a clase, permitiéndose un máximo de faltas justificadas o sin justificar del **20%** de la duración total de cada módulo según establece el proyecto educativo del centro.

Al alumnado que no se le pueda aplicar la evaluación continua sólo tendrá opción a un único examen por evaluación, basado en contenidos mínimos, y a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. **Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que se establecen para la modalidad telemática.** Si el alumno no hubiese superado alguna evaluación, podrá realizar la



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

prueba final de mayo, y si aun así, no superasen esta, dispondrán de una nueva oportunidad en la convocatoria extraordinaria de junio

Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.

Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida, según el contenido en horas del módulo, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta certificada con acuse de recibo.

En cuanto a la asistencia a las actividades complementarias programadas serán de total aplicación lo establecido anteriormente, además de las que se considere oportunas.

18.- Reclamación a las decisiones de evaluación trimestrales.

Conforme a lo establecido en el **artículo 6 del Decreto 249/2007 de 26 de septiembre**, por el que se regulan los derechos y deberes del alumnado y normas de convivencia en los centros docentes no universitarios sostenidos con fondos públicos del Principado de Asturias, todos los alumnos tienen derecho a una valoración objetiva del rendimiento escolar, y podrán pedir las aclaraciones que consideren oportunas a los profesores en lo que respecta a la evaluación trimestral.

19.-Atención a la diversidad

Para llevar a cabo el proceso de atención al alumnado respetando sus distintos ritmos de aprendizaje y sus condicionantes individuales y personales se atenderá a lo dispuesto en el **Decreto 43/2015 de 10 de junio**.

19.1.-Medidas de atención a la diversidad

19.1.1.-Medidas de carácter ordinario

Entendemos por ordinarias aquellas medidas que, o bien, se llevan a cabo con todo el alumnado, o bien, no suponen modificaciones significativas de los diferentes aspectos del currículo y de la organización del centro. De este modo consideraremos las siguientes:

Adaptaciones en los procedimientos didácticos y en las actividades, mediante:

- Introducción de actividades complementarias.
- Modificación del nivel de complejidad en las actividades previstas.
- Introducir actividades complementarias para los alumnos que lo precisen en las unidades que puedan presentar mayor dificultad.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Adaptaciones en la evaluación:

- Modificando la selección de técnicas e instrumentos.
- Adaptando los instrumentos programados.

Adaptaciones de los objetivos y contenidos:

- Dando prioridad a unos objetivos sobre otros
- Pormenorizando la secuenciación de aquellos contenidos en los que el alumno tenga una mayor dificultad
- Dando prioridad a los contenidos básicos

En todo momento se intentará mantener una atención individualizada para cada uno de los alumnos procurando conocer sus planes de futuro y las dificultades que se encuentran en su formación y aprendizaje.

Los cambios y adaptaciones para los alumnos que muestran un ritmo de aprendizaje más lento que los demás pueden materializarse en:

- la variación de los recursos materiales con los que se presentan los contenidos
- el refuerzo de los logros obtenidos mediante estímulos
- la demostración del valor funcional de los contenidos que se están tratando
- la creación de un clima en el aula en el que el alumno no tema expresar sus dificultades.

Si fueran necesarias adaptaciones curriculares significativas, será necesario un diagnóstico profesional realizado por todo el equipo docente con el asesoramiento del Departamento de Orientación.

19.1.2.-Medidas para alumnado de NEE

Para llevar a cabo este tipo de medidas extraordinarias se contará con el Programa de atención específica para alumnado con Informe Psicopedagógico del Departamento de Orientación.

En el supuesto de contar con alumnos con necesidades sensoriales, motóricas, etc., también se deberá contar con la ayuda del Departamento de Orientación.

Por tanto, se diseñará la programación didáctica de aula de modo que todos los alumnos puedan aprender. Para ello:



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Aunque las unidades didácticas han de ser comunes se diversificará en función de las necesidades detectadas, y se procurará que el alumnado desarrolle los contenidos programados adaptados para que adquiera las competencias básicas y los objetivos.

Las actividades se harán acordes a su nivel de competencia curricular y a sus características.

Los objetivos y las competencias básicas se tratarán de conseguir a través de diversos medios, por ejemplo, de la práctica de las normas de convivencia, de las actividades extracurriculares, de la colaboración de la familia para que se pueda practicar en casa lo aprendido en el aula etc.

En cuanto a los contenidos, es preciso analizar aquellos que son fundamentales para todos los alumnos y alumnas, si bien con distintos niveles de consecución

La metodología versará sobre estrategias que promuevan la construcción social del aprendizaje, la participación activa del alumnado, la motivación, la significatividad y funcionalidad del aprendizaje, la cooperación y colaboración entre los compañeros y la experimentación del éxito del “saber hacer”

Las actividades de aprendizaje serán graduadas y diversificadas, de modo que exista un amplio menú a través del cual se pueda llegar a los objetivos y alcanzar las competencias básicas. Se diseñarán actividades que impliquen diferentes niveles de dificultad, pero todas relacionadas con los mismos contenidos. Se potenciarán actividades de tipo práctico y repetitivo a fin de que se vayan afianzando los conocimientos.

Los materiales y recursos didácticos serán variados y adaptados a la diversidad de capacidades y características del alumnado: códigos comunicativos diversos (visuales, verbales, escritos, auditivos, orales...).

En caso de atención telemática se podrán establecer más encuentros con la profesora, de los programados con el resto de la clase a través de teams para solventar las dificultades encontradas por el alumno.

19.1.3.-Medidas para el alumnado de Altas capacidades intelectuales

También se puede adaptar el trabajo a alumnos que muestren un progreso rápido en la evolución de sus aprendizajes en relación con sus compañeros:

Sugiriéndoles actividades que les permitan profundizar en los temas tratados e invitándoles a que decidan en qué casos desean profundizar.

Ayudando a los compañeros que han mostrado problemas en sus aprendizajes, lo cual contribuye al desarrollo de su capacidad afectiva y cognitiva, pues el tener que mostrar algo a otra persona exige poner en orden las propias ideas.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

19.1.4.-Medidas para el alumnado vulnerable en situación de actividad no presencial

Se solicitará la ayuda del equipo directivo y del Departamento de Orientación para dotar a los alumnos de los medios necesarios (portátiles, conexión a internet...)

Se establecerá contacto continuo, por los medios acordados en el centro, tanto con las familias como con los alumnos y se admitirá cualquier medio que facilite ese contacto.

20.-Actividades extraescolares y/o complementarias

- Asistencia a una clase demostración por parte de un reconocido cocinero, en las instalaciones del centro.
- Visita al obrador del gremio de confiteros y realización de una clase práctica con el apoyo de un profesor propio de dicho gremio
- Visita al matadero central de Asturias y demostración del despiece de una canal de vacuno, por parte de un profesional
- Visita al salón de la alimentación y el equipamiento del norte de España, (SALENOR)
- Colaboración con los departamentos de idiomas para actividades relativas a la gastronomía francesa e inglesa.

21.-Medidas previstas para estimular el interés, el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse en público

(CONTRIBUCIÓN AL PROGRAMA LEONAUTAS)

Sin perjuicio de su tratamiento específico en algunas de las materias de la etapa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 42/2015, de 10 de junio, en esta materia se trabajarán distintos elementos transversales de carácter instrumental, uno de los cuales hace hincapié en la adopción de medidas para estimular el hábito de la lectura y mejorar la capacidad de expresarse correctamente en público.

Esta asignatura exige la configuración y la transmisión de ideas e informaciones. Así pues, el cuidado en la precisión de los términos, en el encadenamiento adecuado de las ideas o en la expresión verbal de las relaciones hará efectiva la contribución de esta materia al desarrollo de la competencia en comunicación lingüística, en particular en lo relativo a la expresión y comprensión lectoras y de expresarse en público con corrección. El dominio de la terminología específica de los temas tratados permitirá, además, comprender en profundidad lo que cada uno de ellos aporta a los nuevos aprendizajes.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

El uso sistemático del debate y la puesta en común sobre distintos aspectos (por ejemplo, costumbres culturales, hábitos, el papel social de los jóvenes etc.), contribuye también al desarrollo de esta competencia, porque exige ejercitarse en la escucha, la exposición y la argumentación. De la misma manera, el hecho de comunicar ideas y opiniones, imprescindibles para lograr los objetivos relacionados (en este caso) con una visión crítica de las distintas situaciones analizadas, ayuda a fomentar el uso tanto del lenguaje verbal como del escrito.

También la valoración crítica de los mensajes explícitos e implícitos en los medios de comunicación (como, por ejemplo, en la prensa, revistas del sector, manuales), puede ser el punto de partida para leer artículos, tanto en los periódicos como en prensa especializadas, que estimulen de camino el hábito por la lectura.

21.1-Competencia lingüística:

El dominio y progreso de la competencia lingüística se llevará a cabo a través de las siguientes medidas:

- Comunicación oral: escuchar y hablar.
- Comunicación escrita: leer y escribir).
- Realización de tareas de investigación en las que sea imprescindible leer documentos de distinto tipo y soporte.
- Lecturas recomendadas para los trabajos prácticos.
- Plan lector y participación en la lectura en voz alta, leyendo, en todas las sesiones de clase, la parte correspondiente a los contenidos a tratar en esa sesión (del libro de texto o cualquier otro documento usado como recurso), instando al alumno a mejorar aspectos como la velocidad, la entonación, el ritmo, la pronunciación, etc.
- Lectura comprensiva de textos relacionados con el planteamiento y resolución de problemas.
- A partir de la lectura del enunciado de las actividades a desarrollar, obtener la idea principal y parafrasear la cuestión que se propone, para poder dar la respuesta adecuada; esto es particularmente importante en lectura de los enunciados de los ejercicios escritos.
- Uso de distintos soportes y tipologías textuales (textos técnicos, diccionarios, manuales, prensa, internet, etc.).
- Uso de las TIC, con la plataforma Campus.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

21.2.- La Expresión oral: expresarse correctamente en público.

La expresión oral se potenciará a través de la realización de actividades que permitan al alumno ejercitarse en la expresión en público, tales como:

- Exposición de temas ante el grupo, con apoyo (en su caso) de imágenes u otras herramientas (PPT, esquemas, guiones, etc.), de las producciones realizadas personalmente o en grupo, sobre alguno de los temas que pueden tratarse en clase.
- Debate constructivo, respetando y aceptando las opiniones de los demás.
- Discusiones razonadas sobre cuestiones contenidas en los textos.
- Comunicar oralmente lo que han leído, parafraseando, reelaborando o interpretando correctamente los contenidos.
- Interacciones orales en grupo de trabajo.
- Elaboración de un guión para presentar la forma de llevar a cabo un supuesto práctico.
- Actividades de trabajo cooperativo para aprender de los otros y con los otros y, sobre todo, para propiciar situaciones de intercambios e interacciones orales.
- Parafrasear oralmente los resultados de las actividades realizadas, utilizando sus propias palabras.
- Presentaciones.
- Explicaciones e informes orales.
- Entrevistas.
- Presentación de materiales, dibujos, fotografías, utensilios, etc., para que el alumno, individualmente o en grupo, describa, narre, explique, razone, justifique y valore el propósito de la información que ofrecen esos materiales.

22.- Contribución del módulo a la competencia de aprender a aprender

Se trata de trabajar la competencia y actitudes para seguir **aprendiendo** de forma autónoma a lo largo de la vida. “**Aprender a aprender** supone disponer de habilidades para iniciarse en el aprendizaje y ser capaz de continuar **aprendiendo** de manera cada vez más eficaz y autónoma de acuerdo a los propios objetivos y necesidades.

Esta competencia tiene dos dimensiones fundamentales. Por un lado, la adquisición de la conciencia de las propias capacidades (intelectuales, emocionales, físicas), del proceso y

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

las estrategias necesarias para desarrollarlas, así como de lo que se puede hacer por uno mismo y de lo que se puede hacer con ayuda de otras personas y/o recursos. Por otro lado, disponer de un sentimiento de competencia personal, que redunde en la motivación, la confianza en uno mismo y el gusto por aprender. Significa ser consciente de lo que se sabe y de lo que es necesario aprender, de cómo se aprende, y de cómo se gestionan y controlan de forma eficaz los procesos de aprendizaje, optimizándolos y orientándolos a satisfacer objetivos personales. Requiere conocer las propias potencialidades y carencias, sacando provecho de las primeras y teniendo motivación y voluntad para superar las segundas desde una expectativa de éxito, aumentando progresivamente la seguridad para afrontar nuevos retos de aprendizaje.

Un alumno que sea competente para aprender a aprender, ante una necesidad nueva para adquirir conocimientos relacionados con su trabajo, no solo será capaz de buscar los recursos adecuados para su adquisición, sino que dispondrá de la mejor actitud para el aprendizaje. El alumno que no haya adquirido esta competencia, se verá en la necesidad de buscar centros de formación específicos, destinar horas de trabajo para buscar apoyo, etc...., y es que para aprender unos contenidos específicos, nada como querer uno mismo y tener capacidad para captarlos.

DESCRIPTORES

A/ Tener conciencia de las propias capacidades y conocimientos:

1. Ser consciente de las propias capacidades (intelectuales, emocionales y físicas).
2. Conocer las propias potencialidades y carencias. Sacar provecho de las primeras y motivarse a superar las segundas
3. Tener conciencia de las capacidades de aprendizaje: atención, concentración, memoria, comprensión y expresión lingüística, motivación de logro, etc.

B/ Gestionar y controlar las propias capacidades y conocimientos:

1. Plantearse preguntas
2. Identificar y manejar la diversidad de respuestas posibles
3. Saber transformar la información en conocimiento propio.
4. Aplicar los nuevos conocimientos y capacidades en situaciones parecidas y contextos diversos.
5. Aceptar los errores y aprender de los demás.
6. Plantearse metas alcanzables a corto, medio y largo plazo.
7. Ser perseverantes en el aprendizaje.
8. Administrar el esfuerzo, autoevaluarse y autorregularse.
9. Afrontar la toma de decisiones racional y críticamente.
10. Adquirir responsabilidades y compromisos personales.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

11. Adquirir confianza en sí mismo y gusto por aprender.

C/ Manejar de forma eficiente un conjunto de recursos y técnicas de trabajo intelectual:

1. Obtener un rendimiento máximo de las capacidades de aprendizaje con la ayuda de estrategias y técnicas de estudio:
2. Observar y registrar hechos y relaciones.
3. Ser capaz de trabajar de forma cooperativa y mediante proyectos
4. Resolver problemas.
5. Planificar y organizar actividades y tiempos.
6. Conocer y usar diferentes recursos y fuentes de información

METODOLOGÍA

A partir de unos cuestionarios diferenciados por competencias, diseñados por el Ministerio de educación para la FP, se irá trabajando esta competencia a través de la autoevaluación y coevaluación del alumnado en el aula.

23.-Contribución del módulo a las competencias sociales y cívicas

En la FP este tipo de competencias se relacionan con las habilidades sociales tan necesarias para desarrollar la actividad profesional en un ambiente socialmente adecuado. Es por ello que el ahora alumnado que en un futuro recale en un puesto de trabajo específico, se le requerirá que sea competente socialmente hablando, y que sea capaz de mostrar destrezas en relación a la inteligencia emocional que le conviertan en un pilar básico y que incentive a sus propios compañeros. Ser socialmente eficiente en una empresa, se ha convertido en los últimos años en uno de los principales puntos diferenciales que promocionan a unos trabajadores en detrimento de otros. Son los trabajadores que muestran una mayor capacidad de relacionarse con sus compañeros, o que están siempre de buena disposición ante situaciones adversas los que son preferidos por los responsables de recursos humanos de las empresas actuales. Las personas introvertidas e individualistas, son en cambio vistas como elementos de rupturas en la cohesión global de la empresa por lo que son menos deseados y ven peligrar así sus puestos de trabajo de manera más constante. Ser buenos ciudadanos es también una competencia que los estudiantes de los ciclos formativos deben de continuar cultivando durante su paso por estos estudios de formación. Y es que para determinados puestos de trabajo el ser una buena persona, honrada e íntegra, constituye el principal motivo de contratación.

METODOLOGÍA



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

A partir de unos cuestionarios diferenciados por competencias, diseñados por el Ministerio de educación para la FP, se irá trabajando esta competencia a través de la autoevaluación y coevaluación del alumnado en el aula en el aula.

24.-Plan de acción tutorial

La tutoría constituye un elemento inherente a la actividad docente dentro de un concepto de educación como desarrollo integral de la persona. Implica una relación individualizada con el alumno/a que se dirija al conocimiento y desarrollo de sus actitudes, aptitudes e intereses.

La tutoría ha de ayudar a integrar conocimientos y experiencias de los distintos ámbitos educativos y contribuir también a integrar la experiencia escolar, en general, y la vida cotidiana fuera del entorno escolar. De esta forma se supera la reducción de la educación a mera instrucción o impartición de conocimientos.

Todo el profesorado de un grupo está implicado en esta labor. Esta concepción de la tutoría como actividad educativa cooperativa, que compete a todo un equipo docente de un grupo de alumnos/as aconseja, sin embargo, asignar la responsabilidad primera y la coordinación de la acción tutorial a uno de los profesores.

Dentro de estos ciclos es de gran importancia la orientación laboral y académica de los alumnos.

24.1.-Funciones del profesor tutor y comunicación con las familias.

- Participar en el desarrollo del plan de acción tutorial y en las actividades de orientación, bajo la coordinación del jefe de estudios y en colaboración con el departamento de orientación del instituto.
- Coordinar el proceso de evaluación de los alumnos de su grupo.
- Organizar y presidir la junta de profesores y las sesiones de evaluación de su grupo.
- Facilitar la integración de los alumnos y fomentar su participación en las actividades del instituto.
- Orientar y asesorar a los alumnos sobre sus posiciones académicas y profesionales.
- Encauzar las demandas e inquietudes de los alumnos y mediar, en colaboración con el delegado y subdelegado del grupo, ante el resto de los profesores y del equipo directivo en los problemas que se planteen.
- Coordinar las actividades complementarias para los alumnos del grupo.
- Informar a los padres, a los profesores y a los alumnos del grupo de todo aquello que les concierna, en relación con las actividades docentes y complementarias y con el rendimiento académico.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- La forma de comunicar con las familias y el alumnado, será a través del correo 365, plataforma Teams y telefónica. Pudiendo solicitar las familias tutoría presencial cuando consideren oportuno, siempre que estemos en situación de presencialidad.
- Facilitar la cooperación educativa entre los profesores y los padres de los alumnos.
- El tutor de cada grupo asumirá también, respecto al módulo de Formación en Centros de Trabajo las siguientes funciones:
 - La elaboración del programa formativo del módulo, en colaboración con el profesor de formación y orientación laboral y con el responsable designado a estos efectos por el centro de trabajo.
 - La evaluación de dicho módulo, que deberá tener en consideración la evaluación de los restantes módulos del ciclo formativo y, sobre todo, el informe elaborado por el responsable designado por el centro de trabajo sobre las actividades realizadas por los alumnos en dicho centro.
 - La relación periódica con el responsable designado por el centro de trabajo para el seguimiento del programa formativo, a fin de contribuir a que dicho programa se ajuste a la cualificación que se pretende.
 - La atención periódica, en el centro educativo, a los alumnos durante el período de realización de la formación en centros de trabajo, con el objeto de atender a los problemas de aprendizaje que se presenten y valorar el desarrollo de las actividades correspondientes al programa de formación.

24.2.-Objetivos de la tutoría

- Favorecer la integración y participación del alumnado en la vida del centro.
- Realizar, en la medida de lo posible, el seguimiento personalizado del proceso de aprendizaje de éste.
- Facilitar al alumnado que conozcan y valoren de una manera adecuada sus propias capacidades, motivaciones, intereses y esfuerzo en el aprendizaje.
- Proporcionarles la información suficiente, o los medios para obtenerla, que les facilite la toma de decisiones respecto a su futuro académico y profesional.
- Facilitar la incorporación al mercado de trabajo.
- Planificar y desarrollar el plan de acción tutorial que se programe para cada curso académico.
- Coordinar la respuesta educativa para el alumnado, de manera que se adopten acuerdos que faciliten el proceso de enseñanza y aprendizaje de éste.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Potenciar la participación de las familias en el desarrollo de sus hijos/as, de forma ajustada a esta etapa educativa.
- Informar a las familias, cuando así lo requieran, del proceso de enseñanza y aprendizaje del alumnado.

25.- Indicadores de logro para evaluar la práctica docente

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:

25.1.-Evaluación de las programaciones didácticas:

En las reuniones del departamento didáctico se le entregará a la jefatura de departamento un cuestionario, diseñado a tal fin, donde se recojan:

- Contenidos impartidos durante el trimestre.
- Si se ajusta a lo previsto en la programación didáctica.
- Se debe señalar si se ha producido alguna modificación o adaptación curricular con respecto a la programación.
- Se añadirán los acuerdos adoptados en lo referente a posibles medidas correctoras de las deficiencias advertidas.
- Observaciones.

Se cumplimentará un impreso por cada materia

25.2.-Evaluación de la Concreción Curricular:

En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.
- Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación, normas y del Reglamento de Régimen Interno.

26.-Criterios indicadores para la evolución del aprendizaje del alumnado

En cuanto al control del grado de consecución del proceso de enseñanza aprendizaje con el alumnado se evaluará:

Transferencia de lo aprendido:

- Muestra niveles de desarrollo en habilidades cognitivas, de comunicación y de interacción social.
- Muestra habilidad para escuchar en diferentes escenarios y situaciones.
- Muestra motivación y compromiso personal con la transferencia de lo aprendido, y hacerlo de manera creativa.
- Muestra que tiene habilidad para aplicar lo aprendido en un contexto a nuevos contextos.
- Muestra soltura y destreza en la consecución de los supuestos prácticos.
- Muestra que posee un saber hacer reflexivo al enfrentar nuevas situaciones de manera cada vez más autónoma.
- Muestra capacidad de previsión en la forma en que organiza las habilidades y cómo aplica en determinadas situaciones el resto de competencias que posee.
- Comunica con facilidad los resultados de su proceso

Aprendizaje en equipo

- Establece relaciones positivas con los otros componentes del equipo de trabajo.
- Muestra disposición a trabajar junto a otras personas para la consecución de un bien común, que se convierte en el hilo conductor hacia determinadas metas.
- Busca el entendimiento entre varios individuos para el desarrollo de una actividad.
- Muestra disposición a hacer partícipe a otras personas de actividades que ya están en curso.
- Garantiza la interdependencia entre los componentes del grupo para el logro de una sinergia positiva.
- Reconoce el valor de la experiencia ajena.
- Favorece el diálogo.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Muestra deseos de transferir lo que se aprende en grupo al aprendizaje individual.
- Muestra que interioriza modos de resolver problemas aprendiendo de los demás.

Desarrollo de la autonomía personal

- Capacidad de juzgarse a si mismo como elemento activo capaz de organizar y planificar el curso de su vida.
- Tomar decisiones autónomas y responsables ante los conflictos vitales, mostrando autodeterminación.
- Trabaja de forma independiente, demostrando capacidad para juzgar y analizar.
- Muestra niveles de desarrollo en su autonomía cognitiva y en su autonomía afectiva.
- Eleva niveles de autonomía social a partir de ejercitarse en la comprensión de la realidad
- Eleva los niveles de saber aprender y saber reflexionar, autocontrolando sus procesos de aprendizaje en función de ir logrando madurez intelectual y personal.
- Dadas las características de esta materia y lo novedoso que presenta en esta etapa educativa, se prevé un alto porcentaje de resultados positivos situándolos en torno al 50% del total de los integrantes del grupo, dejando el 50% restante a otras incidencias.



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2021-2022

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Título Profesional Básico en Cocina y Restauración

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL:

- *Formación en centros de trabajo.*

De la parte correspondiente a 2º de FPB

- *Estancia Formativa en Empresa 2 (EFE 2)*

Duración del módulo: 120 horas

Código: 3041

2º Curso del Ciclo Profesional Básico en Cocina y Restauración



Índice

páginas

1.-Introducción.....	3
2.-Marco legal.....	3
3.-Identificación del título.....	4
4.-Competencia general del título.....	4
5.-Competencias del título.....	4
6.-Objetivos generales del título.....	6
7.-El módulo de FCT.....	8
7.1.-Contribución del módulo para alcanzar los objetivos generales y las competencias del título.....	9
8.- Estancia Formativa en Empresa 2 (EFE 2).....	9
9.- Objetivos o capacidades terminales, contenidos o realizaciones y criterios de evaluación.....	9
9.1.- Objetivos.....	9
9.2.-Contenidos.....	10
9.3.- Criterios de evaluación.....	10
10.- Evaluación de EFE 2.....	12
10.1.- Instrumentos de evaluación y seguimiento:.....	12
11.- Evaluación del módulo de FCT.....	13



1.-Introducción:

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias y objetivos generales propios de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo

El módulo de Formación en Centros de Trabajo, incluye:

- Estancia Formativa en Empresa 1
- Unidad Formativa en materia de prevención de riesgos laborales.
- Estancia Formativa en Empresa 2.

La parte que se trata en esta programación es la Estancia Formativa en Empresa 2, ya que las otras dos se realizan en primer curso.

2.-Marco Legal:

- Resolución de 18 de junio de 2009, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación Profesional en el Principado de Asturias
- RD 1147/2011 de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- RD 127/2014, del 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.
- Resolución de 26 de junio de 2015, por la que se regulan determinados aspectos de la Formación Profesional Básica en el Principado de Asturias.
- Decreto 49/2016 de 10 de agosto por el que se regula el currículo de los ciclos de FPB en el Principado de Asturias.
- Circular de inicio de curso 2021-2022, para los centros docentes públicos que imparten enseñanzas profesionales del sistema educativo.

3.-Identificación del título

El Título Profesional Básico en Cocina y Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Cocina y Restauración.
- Nivel: Formación Profesional Básica.
- Duración: 2.000 horas
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente europeo: CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

4.-Competencia general del título

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

5.-Competencias del título.

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentarelaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.

Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2021-2022

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

6.-Objetivos generales del título.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones, de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.

- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

7.-El módulo de FCT:

El módulo de FCT está constituido por la unidad formativa de prevención de riesgos laborales, y dos estancias formativas en empresa que no tienen carácter laboral y se desarrollarán en un entorno productivo real.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

En primer curso se realizará la unidad formativa de prevención de riesgos laborales, con una duración de 50 horas, y la estancia formativa en empresa 1, con una duración de 120 horas.

En segundo curso se realizará la estancia formativa en empresa 2, con una duración de 120 horas.

El Título Profesional Básico en Cocina y Restauración incluye en primero los módulos de restauración y por tanto la EFE 1 se realiza en servicios de restauración. En segundo curso se realizan los módulos de cocina y la EFE 2 se realizan en cocina.

7.1.-Contribución del módulo para alcanzar los objetivos generales y las competencias del título:

El módulo de FCT tendrá las finalidades siguientes:

- Completar la adquisición de competencias profesionales de cada ciclo.
- Adquirir una identidad y madurez profesional motivadoras para el aprendizaje a lo largo de la vida y para las adaptaciones a los cambios que generen nuevas necesidades de cualificación profesional.
- Completar conocimientos relacionados con la producción, la comercialización, la gestión económica y el sistema de relaciones sociolaborales de las empresas, con el fin de facilitar su inserción laboral.
- Evaluar los aspectos más relevantes de la profesionalidad alcanzada por el alumno en el centro educativo y acreditar los aspectos requeridos en el empleo que para verificarse requieren situaciones reales de trabajo.

8.-Estancia Formativa en Empresa 2 (EFE 2)

Se promocionará a EFE 2 una vez alcanzada la evaluación positiva en los módulos que supongan al menos el 80% del horario semanal de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso.

En período ordinario se realizarán al final del último trimestre del curso escolar.

En período extraordinario se realizarán en el período comprendido entre septiembre y diciembre.

El alumnado que se encuentre matriculado en segundo curso realizará en período ordinario la estancia formativa en empresa 2 aunque tuviese pendiente de superación la estancia formativa de primer curso.

9.-Objetivos o capacidades terminales, contenidos y criterios de evaluación:

9.1.-Objetivos de la Estancia Formativa en Empresa 2:

Los objetivos del módulo de FCT, expresados en forma de resultados de aprendizaje son:

1.- Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 2.- Ejecuta elaboraciones básicas de preelaboración interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.
- 3.- Realiza elaboraciones culinarias sencillas, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.
- 4.-Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas propias del área de bar-cafetería, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.
- 5.- Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos bebidas, propias del área de restaurante y/o servicio de catering, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a la actividad a realizar.
- 6.- Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
- 7.- Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de los miembros del equipo.

Los Resultados de Aprendizaje que se consideran de EFE 2, son el 1, 2 y 3 que tienen relación con los aprendizajes de cocina, y el 6 y 7 que se incluyen tanto en EFE 2 como en EFE 1.

Los Resultados de Aprendizaje 4 y 5 se consideran de EFE 1, ya que tienen más relación con los aprendizajes de servicios, aunque los alumnos de EFE 2 podrán desarrollar también actividades relacionadas en los mismos.

9.2.-Contenidos o realizaciones:

- Ejecuta operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarias.
- Utiliza los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
- Interpreta las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de pre-elaboración.
- Prepara máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
- Traslada y distribuye adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos
- Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante y/o deservicios de catering, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

9.3.-Criterios de evaluación

- Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.
- Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
- Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
- Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.
- Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
- Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.
- Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
- Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.
- Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.
- Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
- Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias sencillas.
- Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias sencillas, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.
- Se ha asistido durante el desarrollo del servicio en cocina en la realización, terminación y presentación de las elaboraciones culinarias siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos.

Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2021-2022

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

- Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.
- Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.
- Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.
- Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Se han utilizado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma.

- Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.
- Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.
- Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.
- Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y coordinación con el resto de miembros del equipo.
- Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.

10.-Evaluación de EFE 2:

La evaluación será realizada por el tutor o la tutora del centro docente teniendo en cuenta las aportaciones realizadas por el tutor o la tutora del centro de trabajo.

El módulo de EFE 2 se calificará como apto o no apto.

10.1.-Instrumentos de evaluación y seguimiento:

- PSV o ficha individual del alumno o alumna
- La hoja de seguimiento semanal del alumno o la alumna

Programación EFE (Estancia Formativa en empresa)

Título profesional básico en cocina y restauración

IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Informes obtenidos del contacto semanal con los tutores o tutoras de los centros de trabajo, que será preferiblemente en forma de reuniones, pero excepcionalmente pueden ser conversaciones telefónicas.

11.-Evaluación del módulo de FCT:

El módulo de FCT se calificará como apto o no apto.

La calificación final del módulo integrará las calificaciones de la unidad formativa en prevención de riesgos laborales y de las estancias formativas en empresa de primer y segundo curso.

El alumnado debe ser calificado como apto o no apto tanto en la unidad formativa de prevención de riesgos laborales, como en cada una de las dos estancias formativas en empresa para superar el módulo.

El módulo de FCT sólo será evaluado de forma final en segundo curso, una vez que el alumno haya realizado las estancias formativas en empresa 1 y 2.

El módulo de FCT no será evaluado hasta que no se hayan superado todos los módulos profesionales asociados a unidades de competencia.

El alumnado evaluado como no apto en formación en centros de trabajo en la evaluación ordinaria de ciclo deberá recuperar la parte o partes que tenga pendientes en convocatoria extraordinaria.

El módulo de Formación en Centros de trabajo únicamente puede ser objeto de evaluación en dos convocatorias.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA TURISMO Y ECONOMÍA

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA COD. 0026

IES LEOPOLDO ALAS “CLARÍN” DE OVIEDO

CURSO 2022-2023

1. COMPETENCIA GENERAL DEL CICLO FORMATIVO.
2. CONTENIDOS DEL MÓDULO.
3. TEMPORALIZACIÓN.
4. METODOLOGÍA DIDÁCTICA.
5. EVALUACIÓN.
6. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (para las distintas evaluaciones)
7. MÍNIMOS EXIGIBLES Y CRITERIOS DE PROMOCIÓN.
8. EVALUACIÓN POR DIFICULTAD DE APLICAR CORRECTAMENTE LA EVALUACIÓN CONTINUA.
9. ACTIVIDADES DE REFUERZO.
10. TEMPORALIZACIÓN DE LAS DIFERENTES EVALUACIONES.
11. CRITERIOS DE PROMOCIÓN.
12. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.
13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.
14. PROGRAMA DE RECUPERACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES NO SUPERADOS.
15. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES.
16. MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO DE LA LECTURA.
17. BIBLIOGRAFÍA.

1. COMPETENCIA GENERAL DEL CICLO FORMATIVO

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

1.2. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CF.

- a) Identificar y analizar las fases de mecanizado, interpretando las especificaciones técnicas y caracterizando cada una de las fases para establecer el proceso más adecuado.
- b) Seleccionar útiles y herramientas, analizando el proceso de mecanizado para preparar máquinas y equipos de mecanizado.
- c) Reconocer las características de los programas de control numérico, robots y manipuladores, relacionando los lenguajes de programación con sus aplicaciones para programar máquinas y sistemas.
- d) Reconocer y manipular los controles de máquinas, justificando la secuencia operativa para obtener elementos mecánicos.
- f) Medir parámetros de productos mecánicos, calculando su valor y comparándolo con las especificaciones técnicas para verificar su conformidad.
- g) Identificar las necesidades de mantenimiento de máquinas y equipos, justificando su importancia para asegurar su funcionalidad.
- h) Reconocer y valorar contingencias, determinando las causas que las provocan y describiendo las acciones correctoras para resolver las incidencias asociadas a su actividad profesional.
- i) Analizar y describir los procedimientos de calidad, prevención de riesgos laborales y medioambientales, señalando las acciones a realizar en los casos definidos para actuar de acuerdo con las normas estandarizadas.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y empleo, analizando las ofertas y demandas del mercado laboral para gestionar su carrera profesional.

1.3. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO PARA ALCANZAR LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

2. CONTENIDOS DEL MÓDULO

UD 1. PONER A PUNTO LOS EQUIPOS DE ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA.

OBJETIVOS: Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

CONTENIDOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.</p> <p>Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.</p> <p>- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.</p> <p>- Mantenimiento de primer nivel de equipos</p>	<p>- Interpretar la información contenida en los documentos de producción</p> <p>- Identificar el funcionamiento y los dispositivos de seguridad de maquinaria y equipos</p> <p>- Realiza las operaciones de limpieza</p> <p>- Ejecución de operaciones de mantenimiento de primer nivel.</p>	<p>a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.</p> <p>b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.</p> <p>c) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.</p> <p>d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han ejecutado las</p>

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

<p>instalaciones. - Eliminación de residuos.</p>	<p>- Verificación de disponibilidad de todo elemento necesario - Descripción de procedimiento de eliminación de residuos.</p>	<p>operaciones de mantenimiento de primer nivel. f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras. h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas. i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
--	--	---

UD. 2 MASAS Y PASTAS PARA MÚLTIPLES APLICACIONES.

OBJETIVOS: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición

CONTENIDOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.</p>	<p>- Elaboración de masas generales y pastas básicas - Elaboración de productos obtenidos</p>	<p>a) Se reconocerá las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre). b) Se identificará los productos</p>

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

<p>- Preparación de latas y moldes.</p> <p>- Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.</p> <p>- Masas batidas o esponjadas: Proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.</p> <p>- Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.</p> <p>- Masas azucaradas: Proceso general de elaboración de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.</p> <p>- Refrigeración de productos de pastelería.</p>	<p>de masas y pastas básicas.</p> <p>- Interpretación de formulas y funciones de cada ingrediente.</p> <p>- Control de temperatura, velocidad,.....de los parámetros de las masas y pastas.</p> <p>- Reconocimiento de las masas susceptibles de conservar en frío</p> <p>- Regeneración de masas congeladas.</p> <p>- Elaboración de diversas formas con masas escudilladas.</p>	<p>más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.</p> <p>c) Se interpretara la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>d) Se ajustará los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>e) Se controlará la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas</p> <p>f) Se comprobará las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>g) Se identificará las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación.</p> <p>h) Se escudillara la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.</p> <p>i) Se describirá el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p>
--	---	--

UD 3. JARABES, COBERTURAS, RELLENOS Y OTRAS ELABORACIONES.

OBJETIVOS: Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

CONTENIDOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración y conservación de rellenos salados. - Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas. - Preparación y conservación de coberturas de chocolate. - Elaboración y conservación de jarabes. - Obtención y conservación de semifríos. <p>Decoración de productos de panadería y repostería:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de diversos tipos de cremas y rellenos - Se controlara la formulación para obtener diversos productos. - Elaboración y conservación de coberturas - Elaboración y conservación de jarabes - Elaboración y conservación de semifríos - Decoración de diversos productos de pastelería 	<ul style="list-style-type: none"> a) Se clasificará y caracterizará los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. b) Se caracterizará los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc. c) Se interpretará la formulación de cada producto. d) Se identificará la función de cada uno de los ingredientes. e) Se ajustara la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar. f) Se seguirá la secuencia de incorporación de los ingredientes. g) Se controlara la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones. h) Se contrastara las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración. i) Se deducirá las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. j) Se realizara todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

UD. 4. DECORACIÓN DEL PRODUCTO CON LOS CRITERIOS ESTÉTICOS Y CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

OBJETIVOS: Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final

CONTENIDOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones 	<ul style="list-style-type: none"> - Decoración de productos de pastelería y repostería. - Identificación de necesidades de conservación según género - Elaboración de diseños básicos y personales. - Realización de diversas técnicas de terminación en función de las características del producto - Conservación de los productos según sus características 	<ul style="list-style-type: none"> a) Se describirá los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. b) Se interpretará la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. c) Se identificara el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. d) Se verificara la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. e) Se elegirá el diseño básico o personal. f) Se realizara las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se dispondrá los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se valorara los resultados finales e identificado las posibles medidas de

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

		<p>corrección.</p> <p>j) Se realizara todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p>
--	--	--

Contenidos

UD 5. RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS BÁSICAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

OBJETIVOS: Recepciona materias primas básicas de pastelería y repostería distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones

CONTENIDOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Materias primas.</p> <p>-Categorías comerciales y etiquetados.</p> <p>- Presentaciones comerciales.</p> <p>- Selección de proveedores “éticos”</p> <p>- Descripción y características del economato y bodega</p> <p>- Recepción de géneros</p> <p>Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.</p>	<p>- Elaboración de documentación necesaria para la recepción de pedidos.</p> <p>- Se interpretara el etiquetado de productos.</p> <p>- Se controlara la recepción de pedidos</p> <p>- Se almacenara y colocara la mercancía en función de su consumo.</p> <p>- Manutención de orden y limpieza en los locales</p>	<p>a) Se reconocerá la documentación asociada a la recepción de pedidos.</p> <p>b) Se reconocerá las materias primas y sus características.</p> <p>c) Se interpretara el etiquetado de los productos.</p> <p>d) Se comprobara la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</p> <p>e) Se determinara los métodos de conservación de las materias primas.</p> <p>f) Se almacenara las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.</p> <p>g) Se colocara las materias primas en función de la prioridad en su consumo.</p> <p>h) Se mantendrá el almacén en condiciones de orden y limpieza.</p> <p>i) Se realizara todas las</p>

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

	destinados a almacenamiento.	operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
--	------------------------------	--

Contenidos

UD.6. ACOPIO DE MATERIAS PRIMAS Y DE LA DOCUMENTACIÓN ASOCIADA A LA PRODUCCIÓN.

OBJETIVOS: Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.

CONTENIDOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<ul style="list-style-type: none"> - Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades. - Documentos relacionados con el aprovisionamiento. - Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocimientos de documentos asociados al acopio - Se cubrirá la diversa documentación necesaria para la solicitud de géneros. - Comprobación la coincidencia de cantidad y calidad de lo pedido con lo recibido - Distribución de las materias primas a las diferentes partidas. 	<ul style="list-style-type: none"> a) Se reconocerá los tipos de documentos asociados al acopio. b) Se interpretara la información. c) Se rellenara la hoja de solicitud. d) Se seleccionara los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. e) Se comprobara la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. f) Se trasladara las materias primas a los lugares de trabajo. g) Se realizara todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, e seguridad laboral y de protección ambiental

3. TEMPORALIZACIÓN

El módulo de “*procesos básicos de pastelería repostería*” se imparte en el *primer curso* del ciclo formativo. Se desarrolla en sesiones de 6 horas por semana, siendo la duración total del mismo de 192 horas, según se establece en el ***currículo del ciclo formativo en el Principado de Asturias***. La distribución horaria semanal se determinará al comienzo del curso en función del resto de módulos. Será presencial de lunes a viernes. .*

Como guión para el desarrollo de las distintas unidades de trabajo se seguirá el siguiente orden:

No es posible plantearse una secuenciación de cada una de las unidades de trabajo, ni detallar todos y cada uno de los elementos de capacidad que deben demostrar los alumnos, por lo que esta programación tratará de estructurar las distintas unidades de trabajo, basándose en las competencias a alcanzar, e integrarlas dentro del funcionamiento del centro por medio de una previsión de minimización de costes a realizar dentro del presente curso académico. En este sentido, se elaborará un manual de recetas que unido a la programación servirá de soporte bibliográfico para las actividades desarrolladas en el aula taller. No obstante se tratará de impartir en cada trimestre dos unidades didácticas.

4. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Puesto que el tipo de Contenido Organizador está directamente relacionado con los resultados de aprendizaje, basado en actividades que propicien resultados de aprendizaje óptimos, el conocimiento del módulo ha de basarse en los modos del “saber hacer”, por tanto, el enfoque metodológico se fundamentará en que el alumno construya activamente su propio aprendizaje, a través de actividades mentales que le lleven a modificar y reelaborar sus esquemas de conocimiento. En ese proceso, el profesor actúa como guía y mediador para facilitar la construcción de aprendizajes significativos que le lleven a establecer relaciones entre los conocimientos y experiencias previas y los nuevos contenidos.

Por otra parte, el profesor ajustará la ayuda pedagógica en función a las diferentes necesidades del alumnado, facilitando recursos y estrategias variadas que permitan dar respuesta a las diferentes motivaciones, intereses y capacidades que presenten los alumnos.

De esta forma La metodología es uno de los aspectos curriculares que más se modifican. Las enseñanzas técnico profesionales deben de apoyarse en **metodologías activas y prácticas.**

Es importante motivar y potenciar las cualidades fundamentales de los alumnos para aprender a estudiar, analizar y sintetizar. Se partirá de los conceptos y fundamentos

básicos para ir introduciendo los más complejos y así dar una visión unitaria a cada unidad didáctica.

1- METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Puesto que el tipo de Contenido Organizador está directamente relacionado con los resultados de aprendizaje, basado en actividades que propicien resultados de aprendizaje óptimos, el conocimiento del módulo ha de basarse en los modos del "saber hacer", por tanto, el enfoque metodológico se fundamentará en que el alumno construya activamente su propio aprendizaje, a través de actividades mentales que le lleven a modificar y reelaborar sus esquemas de conocimiento. En ese proceso, el profesor actúa como guía y mediador para facilitar la construcción de aprendizajes significativos que le lleven a establecer relaciones entre los conocimientos y experiencias previas y los nuevos contenidos.

Por otra parte, el profesor ajustará la ayuda pedagógica en función a las diferentes necesidades del alumnado, facilitando recursos y estrategias variadas que permitan dar respuesta a las diferentes motivaciones, intereses y capacidades que presenten los alumnos. Reforzando aquellas materias que, por diferentes motivos, el curso pasado no se adquirió

De esta forma la metodología es uno de los aspectos curriculares que más se modifican. Las enseñanzas técnico profesionales deben de apoyarse más que nunca en **metodologías activas, teóricas y prácticas y hacer que el alumno se involucre en su formación.**

Es importante motivar y potenciar las cualidades fundamentales de los alumnos para aprender a estudiar, analizar y sintetizar. Se partirá de los conceptos y fundamentos básicos para ir introduciendo los más complejos y así dar una visión unitaria a cada unidad didáctica.

El carácter continuo permite que la evaluación informe sobre la evolución de los alumnos, sus dificultades y progresos y aplicar las soluciones necesarias.

La evaluación es un proceso que proporciona información que debe servir como punto de referencia para la actuación pedagógica. Bien la forma presencial como telemática el proceso debe ser el mismo. Este proceso debe responder a tres parámetros diferenciados.

- Carácter **individualizado**: que contribuya a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno, madurez, situación sobre el proceso de aprendizaje, etc.
- Carácter **personalizado**: que la evaluación tome en consideración a la totalidad de la persona, contemplándola en su conjunto, contribuyendo a que el alumno tome conciencia de si mismo y se responsabilice.

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

- Carácter **continuo**: que la evaluación vaya informando al profesor sobre la evolución de sus alumnos, sus dificultades o progresos, de forma que el proceso de enseñanza-aprendizaje, pueda ir ajustándose a sus necesidades.

La evaluación se desarrollará de la siguiente forma:

EVALUACIÓN INICIAL

Para la determinación de los conocimientos previos de cada alumno mediante:

- Test de conocimiento individual de forma práctica, oral o escrita.

Charla coloquio de grupo para observar la **4.1. Las diferentes propuestas metodológicas serán las siguientes:**

En modelo presencial:

- Por medio de **preguntas y respuestas** relacionadas se tratará de motivar a los alumnos al inicio de las diferentes sesiones para detectar los puntos clave de cada unidad.
- El comienzo de cada sesión se hará mediante una **explicación teórica** partiendo de una introducción y definiciones del tema a tratar, seguido de las reglas higiénico-sanitarias a utilizar, posteriormente las propuestas de elaboración para su realización en el **aula taller**.
- Dentro del taller la metodología será eminentemente **demostrativa por parte del profesor** de las actividades anteriormente explicadas. A continuación se organizará a los alumnos y éstos prepararán la mise en place si la actividad lo requiere, para posteriormente llevar a cabo el desarrollo de la misma. Finalmente se hará una **presentación y valoración** de las distintas elaboraciones o trabajos en su caso.
- Según el tipo de alumnado y a sus diferentes intereses y capacidades se tratarán los contenidos de forma que se desarrolle el interés por el aprendizaje mediante reproducciones y repeticiones como base de la intervención didáctica; también se fomentará la **metodología basada en el descubrimiento**, donde los alumnos puedan investigar por su propia cuenta nuevas técnicas y productos.
- El alumno deberá presentar en forma y fecha los trabajos teóricos solicitados.

En modelo telemático:

- El profesor indicará cada uno de los temas de la programación a seguir por plataformas telemáticas, solucionando las posibles dudas que surjan al alumno.
- El alumno estará obligado a realizar las tareas que el profesor le indique de cada uno de los temas, entregándose, estas, en fecha y forma correspondiente, mediante soporte informático.
- El alumno estará obligado a tener unos medios audiovisuales para poder conectarse y aportar las tareas que se le solicitan.
- En el apartado de la docencia práctica se pasará al alumno una serie de elaboraciones básicas para que mediante el recetario aportado por el docente, pueda elaborarlas en su propio domicilio. En primer lugar el alumno preparará una información previa, posteriormente el docente explicará los diferentes procesos y solucionará las dudas que hayan surgido.

Una vez elaborada la receta el alumno enviará documento gráfico de la elaboración, evaluando el docente el resultado mostrado. (Estas prácticas no tendrán valor académico, si formativo, solo se tendrá en cuenta y en forma de 0 puntos la no realización de las tareas)

Ya que la pastelería es un ámbito en constante evolución; esta metodología descubridora estará siempre enmarcada dentro de la participación y del acatamiento a las normas de seguridad e higiene que han de imperar en la cocina.

Para las demostraciones y aprendizajes tanto teóricos como prácticos, se utilizarán los siguientes materiales y recursos:

- **Taller de cocina:**
 - Generadores de calor: fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, baño maría
 - Generadores de frío: armarios frigoríficos, arcones congeladores, mesas refrigeradas
 - Batería de cocina: material de cocción, de preparación y conservación
 - Material electromecánico: cortadoras, picadoras y brazos trituradores
 - Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas y armarios
 - Aros, chinos, coladores, tamices, arañas y cazos.
- **Taller de panadería y repostería:**
 - Armario de refrigeración, arcón congelador y cámara fermentadora.
 - Batidoras, amasadoras, hornos, cocina vitrocerámica, sorbetera y cazos eléctricos.
 - Mesas de trabajo de acero inoxidable y mobiliario para la guarda del utillaje.
 - Latas de horneado, batería de cocción.

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

- Utensilios para medir. Utensilios para medir: termómetros, cronómetros, pesajarabes, jarras medidoras, balanzas de precisión y básculas.
- Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes.
- Cepillos, pinceles, cuchillas, lenguas, espátulas. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables. Aros, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar, arañas, cazos, mármol, moldes para bombones,
- Fregaderos y lavamanos.

- **Aula:** el aula del grupo está dotada de pizarra blanca. Puesto que la exposición teórica de los contenidos se hará con apoyo de presentaciones, será necesario también un cañón portátil y una pantalla de proyección.

- Medios informáticos para poder trabajar y al mismo tiempo ponerse en contacto con el profesor del módulo en caso de un posible confinamiento, a fin que este pueda mandarle la información necesaria para seguir en el proceso de aprendizaje.

4.2 Otros Recursos Didácticos:

- Recetario básico elaborado por el profesor.
- Temario elaborado por el profesor
- Equipos informáticos
- Fichas de cocina.
- Videos especializados.

5- EVALUACIÓN

- La evaluación, como proceso que sirve de punto de referencia a la actuación pedagógica, tendrá un carácter individualizado, personalizado y continuo. Por tanto ayudará a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno, su madurez, su situación respecto al proceso de aprendizaje, etc disposición de estos hacia el tema.

EVALUACIÓN FORMATIVA Y CONTINUA:

Para que el profesor conozca a medida que avanza el proceso, la evolución de sus alumnos y la posible atención individualizada que pueda necesitar a través de:

- Participación activa del alumno en el aula y en los trabajos de grupo.
- Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática de su cuaderno de trabajo.
- Realización de ejercicios teóricos y prácticos de los contenidos de la unidad.
- Autoevaluación del alumno por medio de la corrección del propio cuaderno y de los trabajos realizados.

EVALUACIÓN FINAL O SUMÁTIVA:

Se realizará a la finalización de una o varias unidades de trabajo para determinar si se ha conseguido o no las intenciones educativas que se habían propuesto, valorando los resultados obtenidos del aprendizaje.

Para ello se realizarán las siguientes actividades:

- Autoevaluación por parte del alumno a través del trabajo realizado a lo largo de todo el proceso.
- Coevaluación del alumno en el aula, para determinar su propio aprendizaje en el contexto del grupo, por medio de test, pruebas en común, etc.
- Realización por escrito de pruebas o ejercicios o puesta en práctica de procedimientos, de forma individualizada, elaborados o propuestos por el profesor.
- Realización de pruebas prácticas para la evaluación de los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE, llevados a cabo de forma individualizada. Estas llevarán la mayor carga en la evaluación final del módulo.

A este respecto se exigirá en la última evaluación del módulo demostrar la competencia de saber elaborar los platos del recetario básico establecido como prueba final de cada curso, independientemente de las calificaciones obtenidas en las anteriores evaluaciones.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación se realizará día a día y se valorarán:

- La autonomía y calidad en el desarrollo de las tareas.
- La progresión del alumno a lo largo del curso.
- La capacidad de trabajo en equipo.
- Asistencia, participación y cumplimiento de las normas de seguridad e higiene establecidas.
- Precisión en el empleo del léxico, presentación, ortografía y exposición ordenada de ideas y conocimientos.
- Evolución y destreza en los supuestos prácticos.
- La NO asistencia a clase de forma injustificada supondrá al alumno una calificación de 0 puntos en los conceptos de ese día

En modalidad presencial

Producciones escritas.

Producciones orales.

Producciones prácticas.

En modalidad telemática

Producciones escritas
Producciones orales
Exámenes prácticos en taller

6- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (para las distintas evaluaciones)

La evaluación del aprendizaje se llevará a cabo a través de los siguientes procedimientos:

EN MODALIDAD PRESENCIAL

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 35% de la nota repartida de la siguiente forma:

Trabajos 15%
Exámenes teóricos 20%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 65% de la nota repartida de la siguiente forma:

Elaboraciones diarias realizadas en el taller 25%
Exámenes prácticos 30%
Demostración de profesionalidad 10% (explicación en cuadro siguiente)

Ya que la actitud en las aulas es muy importante para el correcto curso del aprendizaje el/los alumno/s podrán no superar el módulo si su actitud en clase ha sido negativa.

EN MODALIDAD TELEMÁTICA:

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 45% de la nota repartida de la siguiente forma:

Trabajos 20%
Exámenes teóricos 25%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 55% de la nota repartida de la siguiente forma:

Exámenes prácticos 55%

Al realizar los exámenes prácticos de diferentes elaboraciones el alumno deberá anotar en su hoja de examen los ingredientes y la elaboración de la receta. Si esta difiere considerablemente de la real, el alumno no pasará al taller.

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

LOS EXÁMENES PRÁCTICOS SE REALIZARÁN OBLIGATORIAMENTE EN EL AULA TALLER, ARTICULÁNDOSE LAS MEDIDAS SANITARIAS CORRESPONDIENTES. YA QUE SI NO ES IMPOSIBLE LA VALORACIÓN REAL DE CONOCIMIENTOS EN UNA ESPECIALIDAD QUE ES 100% PRACTICA Y MANUAL. DE NO REALIZARSE ASÍ ENTIENDO QUE SE ESTÁ PROSTITUYENDO EL TÍTULO QUE PUEDE CONSEGUIR EL ALUMNO

Con el fin de conseguir un equilibrio en la formación del alumno y que en un futuro pueda desarrollar su valía profesional, la suma de los distintos porcentajes conformará una calificación que oscila de 1 al 10, debiendo obtener una calificación mínima de 5 puntos en cada uno de los diferentes apartados para poder superar el módulo

En caso de que el alumno no supere la convocatoria ordinaria, deberá examinarse en la convocatoria extraordinaria de todas las competencias profesionales que no haya superado en la convocatoria ordinaria.

DEMOSTRACIÓN DE PROFESIONALIDAD

1. <u>Responsabilidad:</u>	Puntualidad.	
	Aseo personal.	
	Uniformidad.	
	Regularidad.	
2. <u>Comportamiento:</u>	Amabilidad / empatía (con los compañeros y el resto de la comunidad) capacidad de escuchar	
	Compañerismo	Trabajo en equipo
		Ayuda a los compañeros
	Motivación	Esfuerzo personal
		Aprovechamiento del tiempo
	Constancia	Interés por aprendizaje
Atención en clase		
3. <u>Grado de compromiso:</u>	Valoración y cuidado de equipos e instalaciones.	
	Sentido del orden	
	Evolución	
4. <u>Capacidad profesional:</u>	Disciplina y subordinación.	
	Autoridad.	
	Delegación.	
	Adaptabilidad.	
<u>Higiene y seguridad en el trabajo:</u>	Cumplimiento de las normas de manipulación y conservación	
	Respeto a los procedimientos de recogida y limpieza de instalaciones y equipos.	
	Adoptar compromisos con las medidas de seguridad y cuidado medioambiental en el trabajo.	

7- MÍNIMOS EXIGIBLES Y CRITERIOS DE PROMOCIÓN

Estos contenidos serán aquellos que permitan al alumno desarrollar el trabajo de forma profesional en la empresa, con un mínimo imprescindible de conocimientos.

Bien de forma presencial o bien de forma telemática el alumno es imprescindible que demuestre la adquisición de estos conocimientos.

CONTENIDOS

- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Realización de diferentes tipos de recetas básicas: Fases, técnicas, procedimientos y fichas técnicas de producción.
- Presentación y decoración de las elaboraciones básicas de Pastelería.
- Fases, técnicas, puntos clave, control y valoración de resultados.
- La cocina regional y productos de calidad del Principado de Asturias: descripción, caracterización y elaboración de recetas básicas
- Realización de diferentes productos finales: tapas, pinchos, tostas, canapés, aperitivos.
- Puntos clave en elaboración, conservación y regeneración de los productos. Control y valoración de resultados.
- Dietas tipo. Descripción y caracterización. Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas. Procesos de ejecución, presentación y decoración de elaboraciones culinarias para dietas.
- Elaboraciones del recetario de Pastelería

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Explicación del profesor de las diferentes técnicas
- Conocimiento de la maquinaria y distintos equipos
- Manejo de las diferentes herramientas
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Aplicación de las técnicas apropiadas para las diferentes elaboraciones
- Elaboración de las diferentes aplicaciones prácticas
- Análisis de los resultados finales
- Realización de limpieza de útiles, maquinaria y puesto de trabajo
- Recetario básico.

ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Actitud positiva para el aprendizaje
- Interés por la profesión
- Cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene
- Cumplimiento de la normativa COVID-19

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

- Correcta utilización del producto en todas sus fases y conservación
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Valorar la importancia de la labor de equipo
- Manipulación y conservación escrupulosa de las diferentes elaboraciones
- Actitud de observación crítica ante el desarrollo de las elaboraciones
- Limpieza de los espacios y materiales de trabajo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Determinar los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- Realizar las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- Desarrollar los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- Valorar la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
- Deducir y relacionar las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- Ejecutar las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- Verificar y valorar las características finales del producto.
- Confeccionar un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/módulo.
- Reconocer las distintas elaboraciones con géneros específicos.
- Ejecutar elaboraciones para la obtención de platos típicos y tradicionales
- Relacionar técnicas más adecuadas según el producto final.
- Verificar el desarrollo de las tareas y la disponibilidad de géneros necesarios.
- Desarrollar los procesos teniendo en cuenta los sistemas adecuados de conservación y regeneración.
- Reconocer los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- Identificar alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- Reconocer los posibles productos sustitutivos.
- Elaborar los postres del recetario siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Superarán el módulo aquellos alumnos que igualen o superen los mínimos exigibles arriba reseñados.

8- EVALUACIÓN POR DIFICULTAD DE APLICAR CORRECTAMENTE LA EVALUACIÓN CONTINUA.

A los alumnos que, por diferentes motivos, no sea posible aplicar la evaluación continua, podrán asistir a clase, pero no podrán realizar los exámenes que se

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

llevan a cabo trimestralmente. En su lugar, se les realizará una prueba única escrita y práctica al final de curso, que se compondrá de dos fases:

- Parte teórica, compuesta de dos partes:
 1. Examen de preguntas tipo test sobre todo el temario.
 2. Examen de preguntas cortas sobre el temario y recetas
- Parte práctica, compuesta de casos de elaboraciones culinarias, reconocimiento de géneros, emplatado y presentación de diferentes postres regionales, nacional e Internacional.
- En esta parte práctica, si el alumno, cuando se le indica la elaboración a realizar, no la escribe correctamente en su hoja de examen no pasará al taller.
- La puntuación final se basará en los porcentajes de calificación telemática.
- Asimismo, será necesaria la presentación del cuaderno de recetas y cuantos trabajos se hayan desarrollado a lo largo del curso.

1. Criterios de justificación de faltas:

Sólo se admitirán, de manera general, y con el mismo criterio para todos los profesores, aquellos justificantes reconocidos legalmente en el mundo laboral, es decir, enfermedad de uno a tres días, partes médicos, citaciones judiciales o administrativas o fallecimiento de familiar directo. En ningún caso, se contemplarán las faltas de asistencia por motivos laborales. Excepcionalmente, la junta evaluadora podrá aceptar otro tipo de justificantes a solicitud del alumno.

2. Consecuencias de alcanzar o superar el máximo número de faltas injustificadas:

El calendario extraordinario para la realización de la pruebas lo fijará la Jefatura de estudios. El departamento establecerá los sistemas extraordinarios de evaluación para estos alumnos, atendiendo a los siguientes criterios:

- El alumnado sólo tendrá opción a un único examen en el mes de marzo, así como, a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que establezca la programación didáctica para las unidades o bloques de unidades de trabajo.
- Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.
- Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida en el cuadro anterior, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta certificada con acuse de recibo.
- En las actividades extraescolares o complementarias programadas serán de total aplicación las normas precedentes, además de las que el profesorado responsable considere oportunas.

Máximo número de faltas injustificadas permitidas:

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

Dado que este tipo de enseñanzas son post-obligatorias y de carácter presencial, la falta a clase de modo reiterado provocará la imposibilidad de aplicar los criterios generales de evaluación y de la propia evaluación continua.

De esta forma se establece el criterio general de un máximo del 15% del cómputo total de las horas asignadas a cada módulo, considerando por tales periodos lectivos de 45 minutos. El porcentaje se calculará tomando como base el cómputo de horas anuales de los módulos. Las faltas se considerarán acumulables.

La evaluación del aprendizaje se llevará a cabo a través de los siguientes procedimientos:

PRESENCIAL

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 35% de la nota repartida de la siguiente forma:

- Trabajos 15%
- Exámenes teóricos 20%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 65% de la nota repartida de la siguiente forma:

- Elaboraciones diarias realizadas en el taller 25%
- Exámenes prácticos 30%
- Demostración de profesionalidad 10% (explicación en cuadro siguiente)

Ya que la actitud en las aulas es muy importante para el correcto curso del aprendizaje el/los alumno/s podrán no superar el módulo si su actitud en clase ha sido negativa.

EN MODALIDAD TELEMÁTICA:

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 45% de la nota repartida de la siguiente forma:

- Trabajos 20%
- Exámenes teóricos 25%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 55% de la nota repartida de la siguiente forma:

- Exámenes prácticos 55%

EN MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 35% de la nota repartida de la siguiente forma:

- Trabajos 15%
- Exámenes teóricos 20%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 65% de la nota repartida de la siguiente forma:

- Elaboraciones diarias realizadas en el taller 25%

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

Exámenes prácticos 30%

Demostración de profesionalidad 10% (explicación en cuadro siguiente)

Ya que la actitud en las aulas es muy importante para el correcto curso del aprendizaje el/los alumno/s podrán no superar el módulo si su actitud en clase ha sido negativa.

Al realizar los exámenes prácticos de diferentes elaboraciones el alumno deberá anotar en su hoja de examen los ingredientes y la elaboración de la receta. Si esta difiere considerablemente de la real, el alumno no pasará al taller.

9- ACTIVIDADES DE REFUERZO

Este tipo de actividades irán encaminadas a que el alumno pueda alcanzar los conocimientos necesarios para conseguir la competencia requerida al título. Por tanto estos se diseñarán de forma individual adaptándolos a cada caso y teniendo en cuenta la disponibilidad del centro educativo en cuanto a horarios de profesores y aulas a utilizar.

Si se trata de **CONTENIDOS**, se reforzarán los contenidos a través de fichas o test elaborados por el profesor para la comprensión y asimilación de aquellos contenidos que presenten una mayor dificultad, realizándolos de forma cronológica y favoreciendo la relación de los contenidos previos y los de nueva adquisición.

Los **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE**, se reforzarán implicando al alumno en todas las aplicaciones que se realicen.

Los **ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE** se trabajarán constantemente en el aula, especialmente aquellos alumnos que precisen una atención específica.

10- TEMPORALIZACIÓN DE LAS DIFERENTES EVALUACIONES

A continuación se expondrán los criterios de calificación para los distintos momentos de la evaluación continua, todos ellos referidos a los criterios de evaluación reseñados en cada Unidad de trabajo.

➤ **Evaluaciones Trimestrales:**

La superación de cada unidad de trabajo, cuando se considere independiente de un bloque de Unidades de trabajo, deberá tener la calificación de 5 o superior a 5 puntos.

La superación del bloque de unidades de trabajo deberá hacer una media aritmética de 5 o más puntos.

La puntuación total es de 10 puntos.

➤ **Evaluación Ordinaria de mayo:**

La evaluación final a obtener en la evaluación del módulo será el resultado de la media aritmética de todas las evaluaciones que conforman cada una, debiendo hacer una media de cómo mínimo de 5 puntos.

- **Evaluación extraordinaria final de junio**, basada en los contenidos mínimos, para la superación de las unidades de trabajo pendientes para aquellos alumnos que habiendo realizado las correspondientes pruebas trimestrales no hayan obtenido una calificación de 5 o más puntos.
Se considerará superada esta prueba cuando la calificación sea al menos de **5 puntos**.

11- CRITERIOS DE PROMOCIÓN

Promocionarán aquellos alumnos que iguallen o superen los contenidos mínimos exigibles. Los criterios de promoción se basan en la concreción Curricular del ciclo Formativo.

OTROS CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA EVALUACIONES DE RECUPERACIÓN Y EXTRAORDINARIAS

Los **criterios de calificación y de evaluación** para la superación positiva del módulo para aquellos alumnos que no hayan adquirido la capacidad requerida a lo largo del curso escolar, tanto para la prueba final de marzo como para la extraordinaria de junio, serán los siguientes:

■ **Pruebas y trabajos individuales:**

Prueba escrita basada en los contenidos mínimos reseñados en esta programación.
Entrega de los trabajos individuales. Estos deberán entregarse en el tiempo y la forma previstos.

- **Para la Prueba extraordinaria de junio:** se le proporcionará al alumno un **Plan de recuperación**, donde se especifiquen los contenidos mínimos, procedimientos, actividades de recuperación y otras orientaciones para la preparación de la materia con el fin de lograr la superación positiva de la misma. Los criterios de evaluación serán los expresados en esta programación para las diferentes unidades de trabajo, si bien los criterios de calificación, se determinarán en porcentajes numéricos, tanto por la prueba escrita a realizar, como para las actividades que se propongan en este Plan.
- También será necesaria la presentación de los trabajos o actividades que se indiquen en el Plan al inicio de la prueba escrita.
- No obstante, si a lo largo del curso escolar se apreciaran dificultades para llevar a cabo el aprendizaje o la adquisición de las capacidades necesarias para este módulo, se

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

determinarán medidas de **Diversificación Curricular**, es decir, adaptaciones curriculares no significativas adaptadas al alumno y sus necesidades específicas. Estas adaptaciones se desarrollarán en el apartado de Actividades de refuerzo y en el apartado 6 de esta programación didáctica.

Medidas de recuperación

El desarrollo del proceso de recuperación será responsabilidad del profesor que esté evaluando al alumno/a. A fin de favorecer las posibilidades de los alumnos/as y estimular positivamente su esfuerzo, consideramos imprescindible relacionar la evaluación de las medidas de recuperación con el rendimiento mostrado en el curso.

Con carácter general, y al final del módulo se realizarán medidas de recuperación, tanto teóricas como prácticas de las unidades en las que el alumno no hubiese demostrado alcanzadas las destrezas y contenidos teóricos expuestos en esta programación, por lo tanto, estas pruebas serán individualizadas y específicas para cada alumno.

Criterios de actuación en la convocatoria extraordinaria

Según lo establecido en el **artículo 15 de la resolución de 18 de junio de 2009**:

- Cuando un alumno no supere el módulo en la evaluación final, deberá de realizar unas pruebas de recuperación.
- De igual manera, se le proporcionará el programa de recuperación que deberá de seguir y de las actividades que realizará en las pruebas de recuperación y las actividades para desarrollar durante el periodo estival sin docencia directa y que le ayudarán a superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa. Plan de recuperación unificado en la concreción curricular del CF.
- Asimismo se entregará un programa de recuperación a los alumnos que no superen el módulo en convocatoria extraordinaria para que lo puedan realizar de manera simultánea con los módulos de segundo curso.
- Los criterios de evaluación serán los mismos que aparecen en esta programación.

12- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad en la FP se ajustará a los principios establecidos en los Artículos 3, 41, 51, 54 y disposición adicional segunda del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, así como, las novedades de Aplicación Inmediata de la LOMCE establecidas en el calendario de su desarrollo.

Según se establece en el artículo 3 del RD 1147/2011 las enseñanzas de formación profesional prestarán una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad.

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

El artículo 41 presenta la oferta de las enseñanzas de formación profesional podrá flexibilizarse, permitiendo a las personas la posibilidad de combinar el estudio y la formación con la actividad laboral o con otras actividades, entre ellas, aquellas actividades derivadas de la situación de discapacidad, respondiendo así a las necesidades e intereses personales.

En el artículo 51 se señala que la evaluación del aprendizaje del alumnado de las enseñanzas de formación profesional se realizará por módulos profesionales. Los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de las que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidad y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En todo caso, la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje, y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales del CF.

Por otra parte, el artículo 54 establece como uno de los fines de la información y orientación profesional en la formación profesional del sistema educativo el orientar al alumnado hacia los ciclos formativos que mejor se adapten a sus circunstancias personales, de manera que la opción elegida les permita superar los objetivos de los módulos profesionales y terminar la totalidad del ciclo formativo.

Por último en la disposición adicional segunda de accesibilidad en las enseñanzas de formación profesional dice que El Gobierno y las Administraciones educativas, en el ámbito de sus respectivas competencias, incluirán en el currículo de los ciclos formativos los elementos necesarios para garantizar que las personas que cursen ofertas de formación referidas a los campos profesionales citados en la disposición final décima de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, desarrollen las competencias incluidas en el currículo en diseño para todos. Asimismo las diferentes ofertas de formación profesional y las pruebas de acceso deben observar la legislación en materia de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal. A tal fin el alumnado dispondrá de los medios y recursos que se precisen para acceder y cursar estas enseñanzas y que de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 75. 2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, las Administraciones educativas, establecerán un porcentaje de plazas reservadas en las enseñanzas de formación profesional para el alumnado con discapacidad, que no podrá ser inferior al cinco por ciento de la oferta de plazas

13- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La diversidad del alumnado en aptitudes, motivación, intereses, conocimientos previos, etc., va a requerir que la respuesta educativa sea diferente para cada alumno en cada grupo y en cada momento educativo. Para llevar a cabo ésta se seguirá las siguientes directrices:

Medidas ordinarias:

Entendemos por ordinarias aquellas medidas que, o bien, se llevan a cabo con todo el alumnado, o bien, no suponen modificaciones significativas de los diferentes aspectos del currículo y de la organización del centro. De este modo consideraremos las siguientes:

- Las programaciones incluirán medidas ordinarias de atención a la diversidad como el establecimiento de diferente metodología, cambios en la temporalización de los módulos, en los procedimientos de evaluación y en los criterios de calificación, que permitan no sólo atender la diversidad dentro del aula sino también prevenir posibles dificultades de aprendizaje.
- Según la disponibilidad horaria del profesor se podrán realizar en algunos de los módulos desdobles que favorezcan la atención del alumnado o diferentes ritmos de aprendizaje. En cualquier caso, esto sólo lo pueden decidir las autoridades educativas.
- En el caso de alumnos con necesidades educativas especiales, que presenten dictamen profesional anterior, los profesores deberán realizar las adaptaciones curriculares no significativas pertinentes, con el asesoramiento y el apoyo del departamento de orientación, con el fin de que dichos alumnos puedan progresar en el logro de sus objetivos educativos.
- Para aquellos alumnos con déficits motores o sensoriales se prevé adaptaciones curriculares de acceso que posibiliten la consecución de los objetivos del ciclo.
- La evaluación del alumno con n.e.e. en aquellos módulos que han sido objeto de adaptación curricular no significativa, se efectuará tomando como referencia los criterios fijados para ellos en las adaptaciones correspondientes, que en todo caso han de asegurar un nivel suficiente de consecución de las capacidades correspondientes. Se autoriza además a **los alumnos con n.e.e. asociados a discapacidad a cursar las actividades programadas para un mismo módulo profesional un máximo de cuatro veces y a presentarse a la evaluación y calificación un máximo de seis, (a diferencia del resto de los alumnos que cuentan con un máximo de cuatro veces entre evaluaciones ordinarias y extraordinarias)**. Para esta contingencia se necesitará apoyo experto por parte de las autoridades educativas.
- Estas adaptaciones serán la base de posteriores decisiones sobre apoyos complementarios que deban prestarse a tales alumnos.

MODELOS DE DOCUMENTACIÓN A UTILIZAR

A. INFORME DE ADAPTACIÓN CURRICULAR NO SIGNIFICATIVA

Alumno/a:

Curso del ciclo formativo:

Módulos implicados:

Antecedentes previos:

Medidas de atención a la diversidad:

- Adaptaciones en la metodología de los procedimientos didácticos y en las actividades, mediante:

Introducción de actividades complementarias.

Modificación del nivel de complejidad en las actividades previstas.

- Adaptaciones en la evaluación:

Modificando la selección de técnicas e instrumentos.

Adaptando los instrumentos programados.

- De los Objetivos y Contenidos:

Dando prioridad a unos objetivos sobre otros.

Secuenciación más pormenorizada de un determinado contenido en el que el alumno encuentre mayores dificultades.

Prioridad a los contenidos básicos.

El seguimiento de estas adaptaciones que tiene como finalidad conocer y valorar la contribución de las mismas a la consecución de los objetivos previstos, se llevará a cabo tras conocer los resultados obtenidos en la evaluación.

En todo momento se intentará mantener una atención individualizada para cada uno de los alumnos procurando conocer sus planes de futuro y las dificultades que se encuentran en su formación y aprendizaje.

Los cambios y adaptaciones para los alumnos que muestran un ritmo de aprendizaje más lento que los demás pueden materializarse en:

- la variación de los recursos materiales con los que se presentan los contenidos
- el refuerzo de los logros obtenidos mediante estímulos
- la demostración del valor funcional de los contenidos que se están tratando
- la creación de un clima en el aula en el que el alumno no tema expresar sus dificultades.

Si fueran necesarias adaptaciones curriculares significativas, será necesario un diagnóstico profesional realizado por todo el equipo docente con el asesoramiento del Departamento de Orientación.

➤ **Medidas para alumnado de NEE**

Para llevar a cabo este tipo de mediadas extraordinarias se contará con el Programa de atención específica para alumnado con Informe Psicopedagógico del Departamento de Orientación.

En el supuesto de contar con alumnos con necesidades sensoriales, motóricas, etc., también se deberá contar con la ayuda del Departamento de Orientación.

Por tanto, se diseñará la programación didáctica de aula de modo que todos los alumnos puedan aprender. Para ello:

- Aunque las unidades didácticas han de ser comunes se diversificará en función de las necesidades detectadas, y se procurará que el alumnado desarrolle los contenidos programados adaptados para que adquiera las competencias básicas y los objetivos.
- Las actividades se harán acordes a su nivel de competencia curricular y a sus características.
- Los objetivos y las competencias básicas se tratarán de conseguir a través de diversos medios, por ejemplo, de la práctica de las normas de convivencia, de las actividades extracurriculares, de la colaboración de la familia para que se pueda practicar en casa lo aprendido en el aula etc.
- En cuanto a los contenidos, es preciso analizar aquellos que son fundamentales para todos los alumnos y alumnas, si bien con distintos niveles de consecución
- La metodología versará sobre estrategias que promuevan la construcción social del aprendizaje, la participación activa del alumnado, la motivación, la significatividad y funcionalidad del aprendizaje, la cooperación y colaboración entre los compañeros y la experimentación del éxito del “saber hacer”
- Las actividades de aprendizaje serán graduadas y diversificadas, de modo que exista un amplio menú a través del cual se pueda llegar a los objetivos y alcanzar las competencias básicas. Se diseñarán actividades que impliquen diferentes niveles de dificultad, pero todas relacionadas con los mismos contenidos. Se potenciarán actividades de tipo práctico y repetitivo a fin de que se vayan afianzando los conocimientos.
- Los materiales y recursos didácticos serán variados y adaptados a la diversidad de capacidades y características del alumnado: códigos comunicativos diversos (visuales, verbales, escritos, auditivos, orales...).

➤ **Medidas para el alumnado de Altas capacidades intelectuales**

También se puede adaptar el trabajo a alumnos que muestren un progreso rápido en la evolución de sus aprendizajes en relación con sus compañeros:

- Sugiriéndoles actividades que les permitan profundizar en los temas tratados e invitándoles a que decidan en qué casos desean profundizar.
- Ayudando a los compañeros que han mostrado problemas en sus aprendizajes, lo cual contribuye al desarrollo de su capacidad afectiva y cognitiva, pues el tener que mostrar algo a otra persona exige poner en orden las propias ideas.

14- PROGRAMA DE RECUPERACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES NO SUPERADOS.

1. Cuando un alumno o una alumna no supere el módulo profesional en la evaluación final ordinaria del segundo curso, deberá realizar unas pruebas de recuperación.
2. Para facilitar la realización de las pruebas de recuperación, el profesor o la profesora le informará sobre el programa de recuperación que deberá seguir y las actividades que debe realizar en las pruebas de recuperación, que podrán consistir en ejercicios escritos u orales, realización de trabajos y prácticas, presentación de tareas incluidas en el programa de recuperación u otras que estime convenientes, así como del momento de su realización y evaluación.
3. Con el fin de facilitar al alumnado la recuperación de los aprendizajes que no hubiera superado, el profesor o la profesora, siguiendo los criterios establecidos por el equipo docente en la concreción curricular de cada ciclo formativo incluida en el Proyecto educativo y en las respectivas programaciones docentes, organizará un programa de recuperación que contendrá las actividades que deberá realizar el alumno o la alumna para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa del módulo correspondiente.
4. El programa de recuperación se diseñará de forma diferenciada a cada alumno:
 - Programa de recuperación de los módulos profesionales de segundo curso no superados tras la evaluación final, que se celebre previamente al inicio del primer período de realización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo, como es el caso de este módulo. Este programa incorporará las actividades que el alumnado realizará durante el tercer trimestre del año académico, con docencia directa por parte del profesorado responsable de cada módulo profesional y, por tanto, de asistencia obligatoria.
5. Las actividades de recuperación serán elaboradas y calificadas por el profesor/a que imparte el módulo, o en su defecto, por el equipo educativo del departamento didáctico, de acuerdo con los criterios que se establezcan en la programación docente, y versarán sobre los aprendizajes mínimos exigibles para obtener una evaluación positiva y que el alumno o la alumna no hubiera alcanzado.

Contenido del Plan de recuperación

PLAN DE RECUPERACIÓN

Módulo:

Alumno/a:

Contenidos mínimos:

Conceptos:

Procedimientos:

Mínimos exigibles y criterios de promoción:

Tipos de Pruebas: basadas en los contenidos mínimos reseñados en la programación.

- Parte teórica.
- Parte práctica.
- Si le quedara pendiente, también, la entrega de trabajos o actividades escritas, éstas deberán ser presentadas al inicio de la prueba escrita.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La puntuación final se basará en los siguientes porcentajes:

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 45% de la nota repartida de la siguiente forma:

Trabajos 20%

Exámenes teóricos 25%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 55% de la nota repartida de la siguiente forma:

Exámenes prácticos 55%

Al realizar los exámenes prácticos de diferentes elaboraciones el alumno deberá anotar en su hoja de examen los ingredientes y la elaboración de la receta. Si esta difiere considerablemente de la real, el alumno no pasará al taller.

LOS EXÁMENES PRÁCTICOS SE REALIZARÁN OBLIGATORIAMENTE EN EL AULA TALLER, ARTICULÁNDOSE LAS MEDIDAS SANITARIAS CORRESPONDIENTES. YA QUE SI NO ES IMPOSIBLE LA VALORACIÓN

REAL DE CONOCIMIENTOS EN UNA ESPECIALIDAD QUE ES 100% PRACTICA Y MANUAL.

Con el fin de conseguir un equilibrio en la formación del alumno y que en un futuro pueda desarrollar su valía profesional, la suma de los distintos porcentajes conformará una calificación que oscila de 1 al 10, debiendo obtener una calificación mínima de 5 puntos en cada uno de los diferentes apartados para poder superar el módulo

Se considerará superada esta prueba cuando la calificación sea de al menos 5 puntos. La puntuación máxima será de 10 puntos.

Actividades a entregar antes de comenzar el examen: Enumeración

15- ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

La ley orgánica de ordenación general del sistema educativo atribuye como finalidad de la Formación Profesional, la preparación del alumno para la actividad en un campo profesional y proporcionarle una formación polivalente que le permita adaptarse a las modificaciones laborales.

Se apuesta por un acercamiento entre el mundo productivo y la escuela, para favorecer la transición al mundo laboral.

Dos actividades que pueden favorecer este acercamiento; la visita a instalaciones del sector productivo así como visitas a ferias del sector y por último la organización de charlas-demostraciones, impartidas por especialistas del sector productivo.

Las actividades extraescolares previstas para el curso 2021-22 si la situación de pandemia lo permite son:

Visitas a ferias del sector de hostelería y alimentación.

- Objetivo: Posibilitar al alumno el estudio de la maquinaria del sector de restauración y el acercamiento a las materias primas.
- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

Visita cocina-obrador.

– Objetivo: Permitir al alumno el estudio de un sistema de producción y las técnicas de elaboración y transformación que en él se aplican.

- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

Charlas-demostraciones, a cargo de expertos del sector. (por determinar)

- Objetivo: Acercar al alumno a técnicas de elaboración actuales y tendencias de la cocina actual.
- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

Departamento HOSTELERÍA Y TURISMO	Actividad	Profesorado implicado	Fechas (o trimestre)
VISITA A ITEPA	VISITA	ENRIQUE SÁNCHEZ	1º EVALUACIÓN
COLABORACIÓN CON LA ESCUELA DE PRAVIA	(SERVICIO)	ENRIQUE SÁNCHEZ VICTOR MONTES	2º 3º TRIMESTRE
PROFESIONAL DE PANADERÍA Y PAST	ELABORACIÓN DE PAN	ENRIQUE SÁNCHEZ SANTIAGO	1º y 2º TRIMESTRE

16- MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO DE LA LECTURA

Sin perjuicio de su tratamiento específico en algunas de las materias de la etapa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 42/2015, de 10 de junio, en esta materia se trabajarán distintos elementos transversales de carácter instrumental, uno de los cuales hace hincapié en la adopción de medidas para estimular el hábito de la lectura y mejorar la capacidad de expresarse correctamente en público.

Este módulo exige la configuración y la transmisión de ideas e informaciones. Así pues, el cuidado en la precisión de los términos, en el encadenamiento adecuado de las ideas o en la expresión verbal de las relaciones hará efectiva la contribución de esta materia al desarrollo de la competencia en comunicación lingüística, en particular en lo relativo a la expresión y comprensión lectoras y de expresarse en público con corrección. El dominio de la terminología específica de los temas tratados permitirá, además, comprender en profundidad lo que cada uno de ellos aporta a los nuevos aprendizajes.

El uso sistemático del debate y la puesta en común sobre distintos aspectos (por ejemplo, costumbres culturales, hábitos, el papel social de los jóvenes etc.), contribuye también al desarrollo de esta competencia, porque exige ejercitarse en la escucha, la exposición y la argumentación. De la misma manera, el hecho de comunicar ideas y opiniones, imprescindibles para lograr los objetivos relacionados (en este caso) con una visión crítica de las distintas situaciones analizadas, ayuda a fomentar el uso tanto del lenguaje verbal como del escrito.

También la valoración crítica de los mensajes explícitos e implícitos en los medios de comunicación (como, por ejemplo, en la prensa, revistas del sector, manuales), puede ser el punto de partida para leer artículos, tanto en los periódicos como en prensa especializadas, que estimulen de camino el hábito por la lectura.

El dominio y progreso de la competencia lingüística se llevará a cabo:

- Comunicación oral: escuchar y hablar.
- Comunicación escrita: leer y escribir).
- Realización de tareas de investigación en las que sea imprescindible leer documentos de distinto tipo y soporte.
- Lecturas recomendadas para los trabajos prácticos.

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

- Lectura comprensiva de textos relacionados con el planteamiento y resolución de problemas.
- A partir de la lectura del enunciado de las actividades a desarrollar, obtener la idea principal y parafrasear la cuestión que se propone, para poder dar la respuesta adecuada; esto es particularmente importante en lectura de los enunciados de los ejercicios escritos.
- Uso de distintos soportes y tipologías textuales (textos técnicos, diccionarios, manuales, prensa, internet, etc.).
- Uso de las TIC, con la plataforma Campus.

La Expresión oral: expresarse correctamente en público.

Con la realización de actividades que permitan al alumno ejercitarse en la expresión en público, tales como:

- Exposición de temas ante el grupo, con apoyo (en su caso) de imágenes u otras herramientas (PPT, esquemas, guiones, etc.), de las producciones realizadas personalmente o en grupo, sobre alguno de los temas que pueden tratarse en clase.
- Debate constructivo, respetando y aceptando las opiniones de los demás.
- Discusiones razonadas sobre cuestiones contenidas en los textos.
- Comunicar oralmente lo que han leído, parafraseando, preelaborando o interpretando correctamente los contenidos.
- Interacciones orales en grupo de trabajo.
- Elaboración de un guión para presentar la forma de llevar a cabo un supuesto práctico.
- Actividades de trabajo cooperativo para aprender de los otros y con los otros y, sobre todo, para propiciar situaciones de intercambios e interacciones orales.
- Parafrasear oralmente los resultados de las actividades realizadas, utilizando sus propias palabras.
- Presentaciones.
- Explicaciones e informes orales.
- Entrevistas.

Presentación de materiales, dibujos, fotografías, utensilios, etc., para que el alumno, individualmente o en grupo, describa, narre, explique, razone, justifique y valore el propósito de la información que ofrecen esos materiales

17- BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA

Se recomienda al alumno la consulta de la siguiente bibliografía, para apoyar el material didáctico que el profesor vaya aportando a lo largo del curso.

Diccionario de Hostelería:
Editorial Paraninfo

Jesús Felipe Gállego
Ramón Peyrolon melendo

Cocina y Pastelería

Ediciones Norma

Luis de la Traba

Victor R. Garcia

Gran Larousse de Cocina

Editorial Planeta de Agostini, S.A.

Pastelería y panadería.

Juan Pablo Humanes.

Ed. Interamericana-Mc Graw-Hill.

Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos. Carme Picas y Anna Vigata.

Ed. Síntesis.

Enciclopedia pastelería.

Varios autores.

Editorial Otero/Garriga..

Repostería

Juan Pozuelo y Miguel Angel Pérez.

Ed. Paraninfo

21- INDICADORES DE LOGRO PARA EVALUAR LA PRÁCTICA DOCENTE

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:

- **Evaluación de las programaciones didácticas:**

Mensualmente se cumplimentará un documento para el seguimiento de la programación didáctica que comprenderá:

- Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos de cada módulo.
- Idoneidad de los métodos empleados.
- Idoneidad de los materiales didácticos y de las actividades propuestas.
- Adecuación de los criterios de evaluación.

Este seguimiento se realizará a la terminación de cada unidad didáctica o de cada bloque de de unidades didácticas. Posteriormente se trasladará a la hoja de seguimiento mensual coordinada por la jefatura de departamento, donde, siguiendo los diferentes apartados, se especificarán las posibles dificultades encontradas y las eventuales variaciones o adaptaciones propuestas, así como, cuantas observaciones se consideraran oportunas.

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

Al final de cada curso escolar, la jefatura de departamento, con estos informes y a la vista de las diferentes actas de las reuniones de departamento, elaborará una memoria final que recogerá:

- las programaciones didácticas y su aplicación en el aula.
- El proceso de enseñanza y la práctica docente
- El funcionamiento interno del departamento durante el curso.

• **Evaluación de la Concreción Curricular:**

En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.
- Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación, normas y del Reglamento de Régimen Interno.

22- CRITERIOS INDICADORES PARA LA EVOLUCIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

En cuanto al control del grado de consecución del proceso de enseñanza aprendizaje con el alumnado se evaluará:

➤ **Transferencia de lo aprendido:**

- Muestra niveles de desarrollo en habilidades cognitivas, de comunicación y de interacción social.
- Muestra habilidad para escuchar en diferentes escenarios y situaciones.
- Muestra motivación y compromiso personal con la transferencia de lo aprendido, y hacerlo de manera creativa.
- Muestra que tiene habilidad para aplicar lo aprendido en un contexto a nuevos contextos.
- Muestra soltura y destreza en la consecución de los supuestos prácticos.
- Muestra que posee un saber hacer reflexivo al enfrentar nuevas situaciones de manera cada vez más autónoma.
- Muestra capacidad de previsión en la forma en que organiza las habilidades y cómo aplica en determinadas situaciones el resto de competencias que posee.
- Comunica con facilidad los resultados de su proceso

➤ **Aprendizaje en equipo**

- Establece relaciones positivas con los otros componentes del equipo de trabajo.
- Muestra disposición a trabajar junto a otras personas para la consecución de un bien común, que se convierte en el hilo conductor hacia determinadas metas.
- Busca el entendimiento entre varios individuos para el desarrollo de una actividad.
- Muestra disposición a hacer partícipe a otras personas de actividades que ya están en curso.

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2021-2022

- Garantiza la interdependencia entre los componentes del grupo para el logro de una sinergia positiva.
 - Reconoce el valor de la experiencia ajena.
 - Favorece el diálogo.
 - Muestra deseos de transferir lo que se aprende en grupo al aprendizaje individual.
 - Muestra que interioriza modos de resolver problemas aprendiendo de los demás.
- **Desarrollo de la autonomía personal**
- Capacidad de juzgarse a si mismo como elemento activo capaz de organizar y planificar el curso de su vida.
 - Tomar decisiones autónomas y responsables ante los conflictos vitales, mostrando autodeterminación.
 - Trabaja de forma independiente, demostrando capacidad para juzgar y analizar.
 - Muestra niveles de desarrollo en su autonomía cognitiva y en su autonomía afectiva.
 - Eleva niveles de autonomía social a partir de ejercitarse en la comprensión de la realidad
 - Eleva los niveles de saber aprender y saber reflexionar, autocontrolando sus procesos de aprendizaje en función de ir logrando madurez intelectual y personal.

Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía

Curso:2021/2022

Módulo:
TÉCNICAS CULINARIAS

Profesor:
Enrique Sánchez Santiago

INDICE

INTRODUCCIÓN	2
1.-JUSTIFICACIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN REFERENCIAS LEGISLATIVAS	2
2.- EL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE COCINA GASTRONOMÍA	3
3.- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO	3
4.- EI MÓDULO DENTRO DEL CICLO	4
Objetivos específicos del módulo.	
Competencias personales, profesionales y sociales	
5.- ANÁLISIS DE CONTENIDOS	5
6.- ANÁLISIS DE LAS UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADAS	5
7.-TEMPORALIZACIÓN	5
8.- DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO	6
9.- METODOLOGÍA	13
10.-TEMAS TRANSVERSALES: INCORPORACIÓN DE LA EDUCACIÓN E VALORES E IGUALDAD EFECTIVA DE DERECHOS Y OPORTUNIDADE ENTRE HOMBRES Y MUJERES.	16
11.- EVALUACIÓN	17
– Criterios de calificación	
– Procedimientos e Instrumentos de evaluación.	
– Criterios de calificación.	
– Actividades de recuperación	
12.-ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	24
13.-BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA	25
14.-ANEXOS 1 ADAPTACIÓN DE ESTA PROGRAMACIÓN A LA ENSEÑANZA NO PRESENCIAL	25

TÉCNICAS CULINARIAS (T.E.C.U)

INTRODUCCION

Esta “**Programación Didáctica**” se llevar a cabo durante un curso académico por el profesor Enrique Sánchez Santiago en la especialidad de “**Cocina y pastelería**” en el módulo de “**TÉCNICAS CULINARIAS**” correspondiente al *primer curso* del ciclo formativo de Grado Medio obteniendo el Título de “**Técnico en cocina y gastronomía**”.

1.-JUSTIFICACIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN. REFERENCIAS LEGISLATIVAS

-La programación, aparece recogida en la Ley Orgánica de Educación (LOE) en el TÍTULO III, Capítulo I artículo 91 las *funciones del profesorado* en el que se especifica, entre otras: “**La programación y la enseñanza de las áreas, materias y módulos que tengan encomendados**”.

Programar es decidir Qué, cómo, cuándo enseñar y qué, cómo, cuándo evaluar. Concretándose en la misma programación: *los objetivos generales del ciclo, los resultados de aprendizaje, los contenidos, criterios de evaluación, metodología empleada, actividades de enseñanza-aprendizaje, evaluación, etc.* Con la programación se evita la improvisación en el proceso de enseñanza aprendizaje, al tiempo que permite la flexibilidad, ya que no todo está definido.

-Se realiza la siguiente programación del módulo formativo de “**TÉCNICAS CULINARIAS**” para el curso 2019-2020, que se contextualiza, en un centro educativo de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias situado en Oviedo con varios ciclos formativos y enseñanzas de ESO y Bachillerato. Se tendrán en cuenta las características específicas del perfil del alumnado que es heterogéneo (diferentes franjas de edad, sexo y motivación, nivel de estudios variado, hay alumnos que cuentan con experiencia profesional previa, alumnado con atención a la diversidad...), del entorno en el que se ubica el centro educativo (medio urbano) y cualquier otro factor que pueda influir en la programación (empresas hosteleras de la zona, industria, turismo...).

-El marco legislativo de la FP en España está formado por:

c) **Normativa de carácter estatal:**

- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de **Educación**. (LOE)
- Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las **Cualificaciones** y de la **Formación Profesional**.
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la **ordenación general** de la Formación Profesional del sistema educativo.

d) **Normativa autonómica:**

- Resolución del 18 de junio 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la **organización** y **evaluación** de la Formación Profesional en sistema educativo en el Principado de Asturias y *corrección de errores*, el 18 de septiembre de 2009.

- Resolución de 28 de enero de 2011, de *modificación* de la Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la **organización** y **evaluación** de la Formación profesional del sistema educativo en el Principado de Asturias.
- e) **Normativa relativa al título:**
 - Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el **título** de Técnico en Cocina y Gastronomía se fijan sus **enseñanzas mínimas**.
 - Decreto 101/2008, de 23 de septiembre, por el que se establece el **currículo del ciclo** formativo de Grado Medio de Formación Profesional de Cocina y gastronomía correspondiente al Principado de Asturias.

2.- EL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

Se regula principalmente por el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, y el decreto 101/2008, de 23 de septiembre.

El título Técnico en Cocina y Gastronomía queda **identificado** por los siguientes elementos:

Denominación: Técnico en Cocina y Gastronomía.

Nivel: Formación profesional de Grado Medio.

Duración: 2.000 horas.

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional

Normalizada de la Educación).

Código del ciclo: HOT201LOE.

Denominación completa del ciclo: Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

El perfil profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título, el **entorno profesional** y la **prospectiva del título** en el sector o sectores, son los que se establecen en los artículos 2 a 8 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.

3.- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO

1.- Los **objetivos generales** del ciclo formativo serán los establecidos en el artículo 9 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre. **a), c), e), f), g), h), i), j) y k)**

2.- Asimismo constituye un **objetivo general de este ciclo formativo conocer el sector de la restauración de Asturias.**

4.- EL MÓDULO DENTRO DEL CICLO

El **módulo** a programar es el de "**TÉCNICAS CULINARIAS**" se cursa en el primer año del ciclo formativo. El **núcleo de profesionalidad** del ciclo lo van a formar este módulo y otros con los que se complementa, además de la **formación en centros de trabajo** (F.C.T)

Los **objetivos específicos del módulo** de se corresponden con los **Resultados de aprendizaje** que se recogen en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, que son:

1. **Ejecuta** técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.

2. **Confeciona** elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. **Prepara** elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
4. **Elabora** guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
5. **Realiza** acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
6. **Desarrolla** el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), c), e), f), g), h), i), j) y k) del ciclo formativo y las competencias a), e), f), g), h), i), j) y k) del título.

objetivos generales:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

Competencias:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

5.- ANÁLISIS DE CONTENIDOS

Los contenidos se relacionan con los **resultados de aprendizaje** ya que no deben existir resultados de aprendizaje vacíos de contenidos. Los contenidos básicos del módulo tienen una duración de 175 horas según el R.D del título y estos se *ampliarán* en el desarrollo de las unidades de trabajo, adaptándose al número de horas del currículo de la presente programación.

6.- ANÁLISIS DE LAS UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADAS

Este módulo de "TECNICAS CULINARIAS" está asociado a la **Unidad de Competencia** siguiente:

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales. Esta unidad de competencia, junto con otras, forman la **calificación profesional completa** cocina **UC0261_2** cocina y gastronomía en cocina (Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre)

7.-TEMPORALIZACIÓN

El módulo de "TÉCNICAS CULINARIAS " se imparte en el *primer curso* del ciclo formativo. Se desarrolla en sesiones de 8 horas por semana, siendo la duración total del mismo de 256 horas, según se establece en el **currículo del ciclo formativo en el Principado de Asturias**. La distribución horaria semanal se determinará al comienzo del curso en función del resto de módulos.

DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS:

1ª Evaluación: Unidades de trabajo 1, 2

2ª Evaluación: Unidades de trabajo 3,4

3ª Evaluación: Unidades de trabajo 5,6

8.- DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UD 1.TECNICAS DE COCCIÓN

OBJETIVOS: EJECUCIÓN DE TÉCNICAS DE COCCIÓN

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>1) Técnicas de cocción</p> <p>2) OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.</p> <p>3) Análisis del consumo energético según técnica aplicada. Empleo en cocina de energías limpias y renovables.</p>	<p>DESCRIPCIÓN, análisis, clasificación y aplicaciones</p> <p>Ejecución de las diversas técnicas de cocción siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos</p> <p>Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Se INTERPRETARA la terminología profesional relacionada</p> <p>Se describirá y clasificara las diversas técnicas de cocción.</p> <p>Se identificara y relacionara las técnicas de cocción con respecto a sus</p> <p>Posibilidades de aplicación a diversos géneros.</p> <p>Se realizara todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p> <p>Se relacionara y determinara las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción</p> <p>Se ejecutara las diversas técnicas de cocción siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE</p> <p>Establecidos</p>

UD. 2 ELABORACIONES BASICAS DE MULTIPLES APLICACIONES

OBJETIVOS: ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES RECONOCIENDO Y APLICANDO LOS DIVERSOS OBJETIVOS DE APRENDIZAJE.

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>- OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.</p> <p>- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.</p>	<p>Realización elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones</p> <p>Análisis de posibles alternativas y aplicaciones</p> <p>Realización de los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE intermedios de conservación</p>	<p>a) Se describirá y clasificará las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p>b) Se verificará la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de elaboración de fondos, salsas y otras</p> <p>Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>c) Se realizará los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de obtención de elaboraciones básicas de Múltiples aplicaciones siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>d) Se determinará las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>e) Se desarrollará los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p>

		f) Se realizara todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
--	--	--

UD 3 ELABORACIONES CULINAREAS ELEMENTALES

OBJETIVOS: PREPARA ELABORACIONES CULINARIAS ELEMENTALES IDENTIFICANDO Y APLICANDO LOS DIFERENTES OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Preparara elaboraciones culinarias elementales.</p> <p>Documentos relacionados con la producción en cocina.</p> <p>Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.</p> <p>Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración</p> <p>Aplicara cada técnica a materias primas de</p>	<p>Interpretación de la información</p> <p>Realización de escandallos</p> <p>Organizara y secuenciara las diversas fases para el desarrollo de las elaboraciones</p> <p>Ejecución de elaboraciones culinarias elementales</p> <p>Justificación de la técnica empleada</p>	<p>a) Se interpretara correctamente la información necesaria.</p> <p>b) Se realizara correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.</p> <p>c) Se realizara las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.</p> <p>d) Se verificara la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>e) Se ejecutara las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p>

diferentes características.	Conservación del lugar de trabajo limpio y ordenado	<p>f) Se mantendrá el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</p> <p>g) Se justificara el uso de la técnica en función del alimento a procesar.</p> <p>h) Se determinara las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>i) Se realizara todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
-----------------------------	---	--

UD 4 GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN

OBJETIVOS: ELABORA GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN RELACIONÁNDOLOS CON EL TIPO DE ELABORACIÓN Y FORMA DE PRESENTACIÓN.

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
Elaborara guarniciones y elementos de decoración	Descripción de diversas guarniciones	a) Se describirá y clasificara las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.

Guarniciones y decoraciones.	Adecuación de diversas guarniciones según elaboración	b) Se determinara las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
Guarniciones clásicas.	Elaboración de diversas guarniciones y decoraciones.	c) Se verificara la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
Ejecutara las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.		d) Se elaborara las guarniciones y decoraciones siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.
Controlara las fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.		e) Se determinara las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
Valorara la calidad del producto final		f) Se realizara todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

UD 5 ACABADOS Y PRESENTACIONES

OBJETIVOS: REALIZA ACABADOS Y PRESENTACIONES, VALORANDO SU IMPORTANCIA EN EL RESULTADO FINAL DE LA ELABORACIÓN CULINARIA

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Realizara de acabados y presentaciones:</p> <p>Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.</p> <p>Ejecutara los procesos de acabado y presentación.</p> <p>Puntos clave y control de resultados</p>	<p>Disponer los diferentes elementos atendiendo a criterios estéticos</p> <p>Identificación de las diferentes técnicas de envasado y conservación</p> <p>Se mantendrá en todo momento la normativa higiénico sanitaria</p>	<p>a) Se verificara la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.</p> <p>b) Se dispondrán los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.</p> <p>c) Se identificara, justificara y aplicara las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>d) Se determinara las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>e) Se realizara todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

UD. 6 SERVICIO DE COCINA

OBJETIVOS: DESARROLLA EL SERVICIO EN COCINA, VALORANDO SUS IMPLICACIONES EN LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>El servicio en cocina.</p> <p>Descripción, tipos y posibles variables organizativas.</p> <p>Tareas previas a los servicios en cocina. “Mise en place “.</p>	<p>Identificación de diferentes tipos de servicio</p> <p>Manutención de los géneros en condiciones optimas durante el servicio</p> <p>Interpretación de toda la documentación</p>	<p>a) Se han identificara los diferentes tipos de servicio y sus características.</p> <p>b) Se mantendrá los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.</p> <p>c) Se verificara la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.</p>

Documentación relacionada con los servicios.	Realización de tareas necesarias durante el servicio Se mantendrá la normativa higiénico sanitaria	d) Se interpretara la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
Coordinación durante el servicio en cocina.		e) Se realizara las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.
Ejecución de los procesos propios del servicio.		f) Se dispondrá los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
Tareas de finalización del servicio.		g) Se realizara todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Protocolos de quejas y reclamaciones.		
Compromiso de tiempos y calidad.		

Se tendrá en cuenta el trabajo individual sobremanera.

9.- METODOLOGÍA

La metodología didáctica prevista abarcará 4 estrategias metodológicas básicas en el aula teórica y en el aula taller, es decir, la metodología expositiva, la metodología de indagación y otras estrategias metodológicas dentro del aula polivalente y la metodología específica para las clases prácticas dentro del aula taller.

Serán enseñadas por el docente (preguntas, desarrollo, debate...) y de carácter de aprendizaje del alumno (participativo, autoaprendizaje...)

9.1. Metodología expositiva

Para la Metodología expositiva se utilizarán, además de los manuales indicados en el apartado de la bibliografía, todos aquellos apuntes que el profesor estime oportuno. Todos los contenidos teóricos serán expuestos oralmente en clase partiendo siempre de un *esquema previo* que se

plasmará en la pizarra. Siempre que se pueda, se añadirán anécdotas, experiencias personales y hechos curiosos que ayuden a conseguir unas clases más amenas, abiertas y participativas.

Los *conceptos objeto de estudio* se explicarán de forma oral, siguiendo los libros y los apuntes facilitados en clase, subrayando los contenidos más destacables y haciendo siempre un breve recordatorio de los contenidos abordados en la jornada anterior.

El aprendizaje debe ser comprensivo.

Cuando los contenidos lo permitan, se procurará la utilización de material didáctico real en el aula, como por ejemplo fichas de costes, facturas, albaranes, escandallos, etc.

También se utilizarán en el aula convencional o polivalente diferentes ingredientes propios de cocina para conocerlos, analizarlos y compararlos.

Por otro lado, cuando los contenidos así lo exijan, se realizarán en clase todos aquellos supuestos prácticos que sean necesarios como por ejemplo la ficha de coste o escandallo de una elaboración.

La corrección de los diferentes supuestos prácticos a que se refiere el párrafo anterior, será realizada en el aula por los propios alumnos siguiendo las pautas del profesor.

En caso de carácter online las clases por imposibilidad de realización semipresencial, estos contenidos se realizarán para todos los alumnos por teams y el correo oficial.

9.2. Metodología de indagación

Para la metodología de indagación, se invitará a los alumnos a que busquen la información de determinados contenidos, la analicen y la apliquen de forma correcta. En este caso, se tendrá muy en cuenta no sólo la participación del alumno, sino también su capacidad para buscar información y utilizarla de manera idónea y eficaz. Como ejemplo, puede indicarse a los alumnos que busquen información sobre nuevos cortes o productos de otros países para que apliquen sus prácticas en el aula-taller.

En uno u otro caso (metodología expositiva y metodología de indagación) se fomentará siempre *la participación activa de los alumnos tanto en el aula (polivalente y taller) como en casa, así como el trabajo individual y en grupo.*

9.3. Otras estrategias metodológicas

Además, todos los alumnos sin excepción, deberán disponer de *una carpeta o archivo*, de uso exclusivo para este módulo, en donde tendrán que conservar todos los apuntes, fotocopias, ejercicios y material en general que les sean entregados durante el curso. Cuando el profesor lo estime oportuno, y con aquellos contenidos que así lo permitan, se podrá pedir a los alumnos la presentación de determinados trabajos. Estos deberán observar las siguientes normas:

- Los trabajos podrán ser desde simples fichas para rellenar o completar por los alumnos, a propósito de los diferentes conceptos teóricos que sean abordados, hasta trabajos de mayor amplitud sobre los diferentes contenidos de interés que vayan surgiendo.
- Los contenidos del trabajo deberán ajustarse a las indicaciones del profesor.

- Todos los trabajos deberán efectuarse a ordenador, y tendrán que ser presentados debidamente encuadernados. No se admitirá ningún trabajo hecho a mano salvo que así se indique.

- Todos los trabajos deberán observar las mínimas normas de limpieza y corrección. Aquéllos que presenten manchas, tachaduras o roturas, o no se ajusten a los contenidos solicitados, serán rechazados y el alumno deberá repetir de nuevo su trabajo.

- Todos los trabajos deberán reflejar, además de los contenidos que se indiquen, una introducción, la bibliografía y la numeración de sus páginas, así como, si procede, una opinión personal o epílogo.

- La fecha de entrega del trabajo será determinada con suficiente antelación. Una vez superada aquella, no será recogido ningún trabajo.

- No presentar el trabajo en la fecha prevista o el incumplimiento de cualquiera de estas normas, supondrá la calificación negativa y deberá presentarlo de nuevo.

Con aquellos contenidos que lo permitan, está prevista la utilización de material didáctico como la pizarra, vídeos, cañón proyector, así como los diferentes soportes informáticos de que dispone el Centro: Internet , cañón.

Se presentarán por teams, cuando se soliciten o en su defecto al correo oficial los trabajos.

Siempre que el profesor lo estime conveniente, o cuando los alumnos lo soliciten, se organizarán en el aula o fuera de ella determinadas actividades tanto extraescolares como complementarias que oportunamente se anunciarán. La asistencia a éstas será *obligatoria* y en ellas los alumnos deberán cuidar su presencia física. Sobre los diferentes contenidos tratados en dichas actividades, se podrá exigir a cada alumno la presentación de un trabajo o resumen cuya valoración se tendrá en cuenta a la hora de la evaluación final. Actividades previstas pueden ser: visita a una sala de despiece, visita a una feria de alimentación, charlas en el aula a cargo de algún experto, etc.

Como último punto de la metodología didáctica, cabe añadir que se tratará de mantener, en la medida de lo posible, una buena y estrecha relación interdisciplinar con los compañeros de otros módulos , con el fin de afianzar conceptos y con la intención de conseguir una enseñanza más moderna, sistemática y coherente.

9.4. Metodología específica para las clases prácticas en el aula-taller:

Debido a la importancia que tienen los conocimientos prácticos de este módulo profesional, se llevará a cabo una metodología específica cuando se expliquen y realicen las actividades de enseñanza-aprendizaje en el aula-taller:

- Se exigirá y se controlará la puntualidad desde el primer día para todas las clases prácticas.

- Se revisará tanto la higiene personal del alumno (uñas, pelos, uniformidad, piercings, etc.) así como el estado del uniforme.

- Se velará en todo momento por el cumplimiento de las medidas higiénico- sanitarias y de prevención de riesgos laborales.
- Se fomentará el trabajo en equipo o por partidas según las circunstancias de cada momento.
- En las clases prácticas en que los alumnos trabajen por partidas, se designará cada día un Jefe de Partida, cuyo cargo irá rotando.
- Se realizará siempre una mise en place al comienzo de cada clase práctica.
- Se facilitará por parte del profesor, al comienzo de la clase el contenido de las tareas que los alumnos deben desarrollar.
- Se realizarán las tareas pertinentes de recepción, control, pesaje, colocación y almacenamiento de los géneros.
- Se llevará siempre el control del tiempo de las preelaboraciones.
- Se realizarán todas las prácticas de lavado, limpieza, fraccionado de todo tipo de productos.
- Se almacenarán y distribuirán en su lugar correspondiente todas las preelaboraciones.
- Terminadas las actividades prácticas, se reservará siempre tiempo para el desbarasado del taller de cocina, así como para la limpieza de maquinaria, utillaje e instalaciones en general.

10.-TEMAS TRANSVERSALES: INCORPORACIÓN DE LA EDUCACIÓN EN VALORES E IGUALDAD EFECTIVA DE DERECHOS Y OPORTUNIDADES ENTRE HOMBRES Y MUJERES.

La estrategia metodológica para incorporar la formación en valores se realizará en base a los siguientes aspectos:

-Autenticidad, coincidiendo lo que se dice con lo que se hace. No tiene sentido ni utilidad pedagógica que un profesor promulgue actitudes antimachistas o antirracistas, si su comportamiento en el aula demuestra que no es capaz de aceptar y trabajar con la diversidad cultural de la misma.

-Competencia para afrontar situaciones conflictivas en el aula. Se gestionarán los conflictos en el aula bajo la perspectiva de la negociación, escucha activa, empatía o mediación, lo que resulta imprescindible para lograr un buen clima, no sólo en las relaciones de aula, sino de todo el centro y la comunidad educativa en general.

-Aceptación incondicional de los propios alumnos, considerándolos, desde un primer momento, como personas dignas de todo respeto y consideración. Ridiculizar o avergonzar a los alumnos favorece la aparición de una autoestima deteriorada.

-Comprensión y confianza. Son cualidades muy dependientes de la anterior; el docente deberá ser capaz de comprender el mundo adolescente y cada situación personal y la confianza hacia sus alumnos será la consecuencia más inmediata de este proceso.

-Estímulo recíproco entre alumnos y profesores, en las diferentes y numerosas experiencias didácticas.

Trabajos cooperativos que favorezcan las relaciones entre diferentes personas, ayudando a eliminar posibles estereotipos previos.

11.- EVALUACIÓN

La evaluación en el ciclo formativo de Grado medio de cocina y gastronomía, se realizará teniendo en cuenta *los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.*

11.1. Criterios de Evaluación

Los *criterios de evaluación* son aquellos establecidos en el Decreto 101/2008, de 23 de septiembre, *que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio de Formación Profesional de Cocina y Gastronomía en el Principado de Asturias.*

Todos estos criterios de evaluación, incluyen los contenidos mínimos que el alumno debe conocer para superar con éxito el módulo, y que ya fueron asignados a cada una de las unidades de trabajo en la presente programación.

11.2. Procedimientos e instrumentos de evaluación Se tendrá en cuenta para evaluar, la resolución del 18 de junio 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se *regula la organización y evaluación de la Formación Profesional en sistema educativo en el Principado de Asturias, la corrección de errores del 18 de septiembre del 2009* y la resolución de 28 de enero de 2011, de modificación de la Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación profesional del sistema educativo en el Principado de Asturias.

La evaluación será continua, sumativa, presencial, es decir, se valorarán todos los aspectos propios del proceso de enseñanza-aprendizaje, desde el primer día hasta el último. Es decir, se tendrán en cuenta las calificaciones de los exámenes teórico-prácticos, los exámenes orales, trabajos, el seguimiento diario del trabajo de manera participativa y espíritu de superación.

Además, la evaluación es sumativa ya que todos los contenidos teórico-prácticos forman un bloque homogéneo general que deberán dominar.

Procedimientos de evaluación que se llevarán a cabo serán:

- **La observación.** Es la técnica adecuada para la evaluación de los procedimientos y actitudes que se desarrollan a lo largo del ciclo formativo. Este instrumento se utilizará diariamente tanto en el aula polivalente y de manera prioritaria en el aula taller.
- **Análisis del trabajo práctico y teórico realizado en el aula taller, en el aula polivalente y en casa, tanto de forma individual o en grupos.** Con esta técnica se detectan progresos y dificultades de los alumnos, se observan como se producen

los aprendizajes y las estrategias que se utilizan, se analizan las deficiencias de la metodología empleada y sirve de motivación, estímulo continuo y feedback para los alumnos.

- **La autoevaluación del alumno.** Supone una importante recogida de datos respecto a la valoración que es capaz de hacer de sí mismo, de las tareas que realiza y del desarrollo de su proceso de aprendizaje.

Instrumentos de evaluación

Los instrumentos de evaluación serán: Registros diarios de las actividades realizadas en el taller, cuaderno de clase, listas de cotejo, pruebas objetivas (teóricas y prácticas) actividades de desarrollo evaluables y trabajos.

Las pruebas objetivas. Serán usadas para evaluar los contenidos del módulo formativo. Se realizarán *varias pruebas objetivas de los contenidos teóricos y pruebas prácticas en el aula taller* en cada una de las evaluaciones. Cada una de las pruebas objetivas teóricas y prácticas programadas para cada evaluación será necesario superarlas con una **nota igual o superior a cinco**. En caso de que no se supere alguna de las pruebas objetivas programadas durante el transcurso de la evaluación, se deberá recuperar en la *prueba objetiva final de la 3º evaluación y siempre que forme parte de grupos de materia a superar*. Teniendo en cuenta el carácter presencial del ciclo formativo, el alumno deberá asistir a clase con regularidad y puntualidad, de forma que atendiendo al PEC, los alumnos que falten de manera injustificada al 15% de las clases de cada evaluación, *incurrirán en la imposibilidad de aplicar la **evaluación continua***, por lo que tendrán derecho a un examen extraordinario, no pudiendo ser evaluado en las sesiones ordinarias por trimestre.

Durante todo el curso los alumnos estarán informados de los procedimientos e instrumentos de evaluación mediante: explicación general de la programación y específicamente de la evaluación al principio de curso, en las pruebas prácticas y teóricas mediante la inclusión de las valoraciones de cada uno de las preguntas y/o actividades prácticas. También se informará al alumnado del número de convocatorias que tiene para aprobar el módulo formativo.

1º curso

Evaluación inicial (1º mes)	Evaluación parcial 1º trimestre	Evaluación parcial 2º trimestre	Evaluación final ordinaria Final mayo principios de junio 3º trimestre	Evaluación final extraordinaria junio finales
Acta sin nota	Acta y nota	Acta y nota	Acta y nota final +promoción +p. recuperación	Acta y nota final Extraordinaria +promoción +permanencia en 1º (+25% total de

				Los módulos)
Alumnos de 1º	Alumnos de 1º	Alumnos de	Alumnos de 1º	Alumnos de 1º Con pendientes

11.3. Criterios de Calificación

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (para las distintas evaluaciones)

La evaluación del aprendizaje se llevará a cabo a través de los siguientes OBJETIVOS DE APRENDIZAJE, notas diarias:

- Evaluación continuada con control diario de los alumnos durante las clases, valorando los siguientes aspectos: puntualidad, uniformidad, aseo personal.
- Continuidad en el trabajo, participación y compromiso personal.
- Respeto a las instalaciones y cuidadoso mantenimiento.
- Organización y soltura a la hora de ejecutar los trabajos.
- Análisis del resultado de los trabajos.

Este apartado contribuirá con el **10%** .

Pruebas específicas. A lo largo del periodo de evaluación o al final del mismo se efectuarán distintas pruebas teóricas y prácticas para evaluar tanto conceptos como OBJETIVOS DE APRENDIZAJE.

Estas pruebas contribuirán al **90%** de la nota (30% pruebas teóricas y 60% pruebas prácticas) parte de este trabajo será el realizado mediante los trabajos teóricos y fotos recetas realizadas con ingredientes básicos desde casa que podrán formar el total de la nota tanto teórica como práctica.

La suma de los distintos porcentajes conformará una calificación que oscila de 1 al 10, debiendo obtener una calificación mínima de 5 puntos en cada uno de los diferentes apartados para poder superar el módulo)

A este respecto se exigirá en la última evaluación del módulo demostrar la competencia de saber elaborar los platos del recetario básico establecido como prueba final de cada curso, independientemente de las calificaciones obtenidas en las dos anteriores evaluaciones.

En caso de que el alumno no supere la convocatoria ordinaria, deberá examinarse en la convocatoria extraordinaria de todas las competencias profesionales que no haya superado en la convocatoria ordinaria.

La nota de las pruebas se complementará con los siguientes aspectos:

- Interés demostrado por el alumno.
- Participación activa en las explicaciones y actividades de clase.
- Actitud y comportamiento.
- Progresión a lo largo del curso.
- Pruebas, exámenes, tests, etc durante el trimestre.
- Realización de todos los trabajos y ejercicios que se propongan a lo largo del curso.

Ya que la actitud en las aulas es muy importante para el correcto curso del aprendizaje el/los alumno/s podrán no superar el módulo si su actitud en clase ha sido negativa.

FACTORES DE EVALUACION GLOBAL.

<u>1. Responsabilidad:</u>	Aseo personal.	
	Uniformidad.	
	Regularidad.	
<u>2. Comportamiento:</u>	Amabilidad / empatía (con los compañeros y el resto de la comunidad) capacidad de escuchar	
	Compañerismo	Trabajo en equipo
		Ayuda a los compañeros
	Motivación	Esfuerzo personal
		Aprovechamiento del tiempo
	Constancia	Interés por aprendizaje
Atención en clase		
<u>3. Grado de compromiso:</u>	Valoración y cuidado de equipos e instalaciones.	
	Sentido del orden	

	Evolución
4. Capacidad profesional:	Disciplina y subordinación.
	Autoridad.
	Delegación.
	Adaptabilidad.
Higiene y seguridad en el trabajo:	Cumplimiento de las normas de manipulación y conservación
	Respeto a los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de recogida y limpieza de instalaciones y equipos.
	Adoptar compromisos con las medidas de seguridad y cuidado medioambiental en el trabajo.

En cuanto a los **criterios de calificación** utilizados para determinar la calificación de la evaluación, se tendrán en cuenta las siguientes ponderaciones, siendo *los mínimos* los resultados de aprendizaje:

1. Criterios de justificación de faltas:

Sólo se admitirán, de manera general, y con el mismo criterio para todos los profesores, aquellos justificantes reconocidos legalmente en el mundo laboral, es decir, enfermedad de uno a tres días, partes médicos, citaciones judiciales o administrativas o fallecimiento de familiar directo. En ningún caso, se contemplarán las faltas de asistencia por motivos laborales. Excepcionalmente, la junta evaluadora podrá aceptar otro tipo de justificantes a solicitud del alumno.

EN MODALIDAD PRESENCIAL

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 35% de la nota repartida de la siguiente forma:

- Trabajos 15%
- Exámenes teóricos 20%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 65% de la nota repartida de la siguiente forma:

- Elaboraciones diarias realizadas en el taller 25%
- Exámenes prácticos 30%
- Demostración de profesionalidad 10% (explicación en cuadro siguiente)

La suma de las partes a) , b) nos dará la nota final de cada una de las evaluaciones. El alumno/a superará cada una de las evaluaciones cuando alcance una **nota igual o superior a 5, siendo la media de las tres la nota final.**

11.4. Actividades de Recuperación:

Durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, se aplicarán *medidas de refuerzo* para resolver las dificultades que puedan surgir comenzando por la evaluación inicial, las redes y el orientador si fuera preciso de manera que se irán planteando cambios como nuevas actividades u orientando sobre el modo de corregir deficiencias, de utilizar el material y de enfocar el trabajo, etc. Para los alumnos que *no superen* la evaluación positiva en las unidades de trabajo, tienen la opción de realizar una *recuperación de las mismas en la prueba final ordinarias de la tercera evaluación*. Asimismo, se podrán presentar actividades de recuperación que serán organizadas por el profesor. Estas actividades pueden consistir en exposiciones orales sobre contenidos conceptuales y actividades prácticas: esquemas, resúmenes, pruebas prácticas en el taller.

Cuando un alumno o una alumna no supere algún módulo profesional en la evaluación final ordinaria del primer curso o en la evaluación final ordinaria del segundo curso, deberá realizar unas pruebas de recuperación, independientemente de la duración del módulo o módulos no superados.

Para facilitar la realización de las pruebas de recuperación, el profesor o la profesora que imparta las enseñanzas del módulo profesional que el alumno o la alumna tenga pendiente de superación, le informará sobre el programa de recuperación que deberá seguir y las actividades que debe realizar en las pruebas de recuperación, que podrán consistir en ejercicios escritos u orales, realización de trabajos y prácticas, presentación de tareas incluidas en el programa de recuperación u otras que estime convenientes, así como del momento de su realización y evaluación.

Con el fin de facilitar al alumnado la recuperación de los aprendizajes en los módulos profesionales que no hubiera superado, el profesor o la profesora de cada módulo profesional, siguiendo los criterios establecidos por el equipo docente en la concreción curricular de cada ciclo formativo incluida en el Proyecto educativo o, en su caso, Proyecto funcional del centro y en las respectivas programaciones docentes, organizará un programa de recuperación que contendrá las actividades que deberá realizar el alumno o la alumna para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa del módulo correspondiente.

El programa de recuperación se diseñará de forma diferenciada según los períodos o momentos de aplicación, que podrán ser los siguientes:

-Programa de recuperación de módulos no superados en la evaluación final ordinaria del primer curso. Se diseñará para que el alumnado lo realice durante el período estival, sin asistir a clases ni contar con la orientación del profesorado.

-Programa de recuperación de los módulos profesionales no superados en la evaluación final extraordinaria del primer curso. Se diseñará para que el alumnado lo pueda realizar simultáneamente a los módulos de segundo curso, teniendo en cuenta que no se garantizará su asistencia a las clases del módulo o módulos pendientes.

-Programa de recuperación de los módulos profesionales de segundo curso no superados tras la evaluación final, indistintamente de su tipo, que se celebre previamente al inicio del primer período de realización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo. Este programa incorporará las actividades que el alumnado realizará durante el tercer trimestre del año académico, con docencia directa por parte del profesorado responsable de cada módulo profesional.

-Las actividades de recuperación serán elaboradas y calificadas por el profesor/a que imparte el módulo, o en su defecto por los órganos de coordinación docente responsables de cada módulo profesional, de acuerdo con los criterios que se establezcan.

12.-ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Partiendo de la premisa de que todos los alumnos son diferentes, las actividades están diseñadas, para atender las particularidades de cada uno, dando tiempo suficiente para que todos puedan terminar las actividades, creando grupos heterogéneos formados con alumnos con diferentes características, haciendo evaluaciones iniciales que me permitan ver el punto de partida particular de cada alumno, y realizando actividades de refuerzo y ampliación, en los casos que sean necesarios. Además de realizar las adaptaciones metodológicas no significativas para el alumnado con discapacidad o con necesidades específicas.

Frente a las semejanzas nos encontramos con multitud de diferencias personales que nos definen a cada uno como ser único y diferenciado a todos los demás (color de la piel, sexo, religión, capacidades intelectuales, creencias, culturas...) El ámbito de la educación no puede estar ajeno a *la preocupación por la diversidad* que caracteriza a las sociedades actuales. El intercambio cultural, la educación de alumnos con dificultades de asistencia, con limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, son solo algunos de los grupos que caracterizan el concepto de *diversidad*. La actual ley de Educación LOE vigente para las enseñanzas de formación profesional dedica el Capítulo I, Título II al *alumnado con necesidad específica de apoyo educativo*. Se proponen *medidas de atención educativa diferente a la ordinaria* a aquellos alumnos/as que presenten *necesidades educativas especiales*, por *dificultades específicas de aprendizaje*, por sus *altas capacidades intelectuales*, por haberse *incorporado tarde al sistema educativo*, o por *condiciones personales* o de *historia escolar*. En el caso de tener *alumnos con necesidades educativas especiales*, se valorará con el resto del equipo que imparte módulos en el ciclo formativo, y si fuera necesario por el departamento de Orientación, la posibilidad que dicho alumno tiene de alcanzar las capacidades previstas en el módulo. Si el alumno puede alcanzar las capacidades del módulo se programarán actividades de enseñanza-aprendizaje e instrumentos de evaluación diferenciados. Si bien hay que matizar, que en el caso de la Formación Profesional *no se pueden realizar adaptaciones significativas del currículo*, si se pueden llevar a cabo adaptaciones no significativas en cuanto a la metodología, actividades de refuerzo y otras técnicas que pueda realizar el docente. Si se tienen *alumnos con dificultades específicas de aprendizaje* se programarán más actividades de refuerzo para ellos, consiguiendo implicar a los alumnos más aventajados que sean sus guías en el proceso de enseñanza aprendizaje, formando grupos de alumnos en el aula taller que adquieran el rol de guías de aquellos alumnos con dificultades. Si se tienen *alumnos con altas capacidades*,

igualmente se valorará con el equipo de profesores que imparten módulos en el ciclo formativo, la posibilidad de aumentar el grado de dificultad de las actividades propuestas a este tipo de alumnado o proponer otras actividades de investigación, así como utilizar instrumentos de evaluación acordes a las capacidades del alumnado.

En los casos de *incorporación tardía al sistema educativo* o por *condiciones personales* o de *historia personal* se estudiará de manera pormenorizada e individualizada cada caso con el fin de dar una respuesta lo más satisfactoria posible. Si es necesario se pedirá ayuda al equipo de Orientación del centro y se pondrá en común con el profesorado del departamento.

13.-BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA

- E.Lower, (1980),Cocina para profesionales(Madrid)); Ed.Paraninfo.
- Luis Irizar,(1998),Cocinero gestión de un oficio, (San Sebastian);Ed. Urumea.
- Escofier y demás autores,(1938),Larousse gastronomique,(París); Ed. Larousse.
- Erick Trouille y Jenny Right,(1997),Guía completa de las técnicas culinarias de Cordon Bleu(Barcelona) ;Ed. Blume.
- José Cesar Muñumel,(2012),Preelaboración y conservación(Madrid);Ed. Norma Capitol.
- Vicente Regidor Regidor, (1996),(Madrid);Ed. Mc Graw-Hill.
- <https://gastronomiaycia.com>

ANEXOS

8- EVALUACIÓN

La evaluación, como proceso que sirve de punto de referencia a la actuación pedagógica, tendrá un carácter individualizado, personalizado y continuo. Por tanto ayudará a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno, su madurez, su situación respecto al proceso de aprendizaje, etc.

El carácter continuo permite que la evaluación informe sobre la evolución de los alumnos, sus dificultades y progresos y aplicar las soluciones necesarias.

La evaluación es un proceso que proporciona información que debe servir como punto de referencia para la actuación pedagógica. Bien la forma presencial como telemática el proceso debe ser el mismo. Este proceso debe responder a tres parámetros diferenciados.

- Carácter **individualizado**: que contribuya a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno, madurez, situación sobre el proceso de aprendizaje, etc.
- Carácter **personalizado**: que la evaluación tome en consideración a la totalidad de la persona, contemplándola en su conjunto, contribuyendo a que el alumno tome conciencia de si mismo y se responsabilice.

- Carácter **continuo**: que la evaluación vaya informando al profesor sobre la evolución de sus alumnos, sus dificultades o progresos, de forma que el proceso de enseñanza-aprendizaje, pueda ir ajustándose a sus necesidades.

La evaluación se desarrollará de la siguiente forma:

EVALUACIÓN INICIAL

Para la determinación de los conocimientos previos de cada alumno mediante:

- Test de conocimiento individual de forma práctica, oral o escrita.
- Charla coloquio de grupo para observar la disposición de estos hacia el tema.

EVALUACIÓN FORMATIVA Y CONTINUA:

Para que el profesor conozca a medida que avanza el proceso, la evolución de sus alumnos y la posible atención individualizada que pueda necesitar a través de:

- Participación activa del alumno en el aula y en los trabajos de grupo.
- Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática de su cuaderno de trabajo.
- Realización de ejercicios teóricos y prácticos de los contenidos de la unidad.
- Autoevaluación del alumno por medio de la corrección del propio cuaderno y de los trabajos realizados.

EVALUACIÓN FINAL O SUMATIVA:

Se realizará a la finalización de una o varias unidades de trabajo para determinar si se ha conseguido o no las intenciones educativas que se habían propuesto, valorando los resultados obtenidos del aprendizaje.

Para ello se realizarán las siguientes actividades:

- Autoevaluación por parte del alumno a través del trabajo realizado a lo largo de todo el proceso.
- Coevaluación del alumno en el aula, para determinar su propio aprendizaje en el contexto del grupo, por medio de test, pruebas en común, etc.
- Realización por escrito de pruebas o ejercicios o puesta en práctica de procedimientos, de forma individualizada, elaborados o propuestos por el profesor.
- Realización de pruebas prácticas para la evaluación de los **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE**, llevados a cabo de forma individualizada. Estas llevarán la mayor carga en la evaluación final del módulo.

A este respecto se exigirá en la última evaluación del módulo demostrar la competencia de saber elaborar los platos **del recetario básico** establecido como prueba final de cada curso, independientemente de las calificaciones obtenidas en las anteriores evaluaciones.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación se realizará día a día y se valorarán:

- La autonomía y calidad en el desarrollo de las tareas.
- La progresión del alumno a lo largo del curso.
- La capacidad de trabajo en equipo.

- Asistencia, participación y cumplimiento de las normas de seguridad e higiene establecidas.
- Precisión en el empleo del léxico, presentación, ortografía y exposición ordenada de ideas y conocimientos.
- Evolución y destreza en los supuestos prácticos.
- La NO asistencia a clase de forma injustificada supondrá al alumno una calificación de 0 puntos en los conceptos de ese día

9- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (para las distintas evaluaciones)

La evaluación del aprendizaje se llevará a cabo a través de los siguientes procedimientos:

PRESENCIAL

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 35% de la nota repartida de la siguiente forma:

- Trabajos 15%
- Exámenes teóricos 20%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 65% de la nota repartida de la siguiente forma:

- Elaboraciones diarias realizadas en el taller 25%
- Exámenes prácticos 30%
- Demostración de profesionalidad 10% (explicación en cuadro siguiente)

Ya que la actitud en las aulas es muy importante para el correcto curso del aprendizaje el/los alumno/s podrán no superar el módulo si su actitud en clase ha sido negativa.

EN MODALIDAD TELEMÁTICA:

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 45% de la nota repartida de la siguiente forma:

- Trabajos 20%
- Exámenes teóricos 25%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 55% de la nota repartida de la siguiente forma:

- Exámenes prácticos 55%

EN MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 35% de la nota repartida de la siguiente forma:

- Trabajos 15%
- Exámenes teóricos 20%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 65% de la nota repartida de la siguiente forma:

- Elaboraciones diarias realizadas en el taller 25%

Exámenes prácticos 30%

Demostración de profesionalidad 10% (explicación en cuadro siguiente)

Ya que la actitud en las aulas es muy importante para el correcto curso del aprendizaje el/los alumno/s podrán no superar el módulo si su actitud en clase ha sido negativa.

Al realizar los exámenes prácticos de diferentes elaboraciones el alumno deberá anotar en su hoja de examen los ingredientes y la elaboración de la receta. Si esta difiere considerablemente de la real, el alumno no pasará al taller.



Gobierno del Principado de Asturias

Consejería de Educación



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS COD. 0031

IES LEOPOLDO ALAS “CLARÍN” DE OVIEDO

CURSO 2022-2023



UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
EL FSE INVIERTA EN TU FUTURO



Gobierno del Principado de Asturias

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eugolio

CONTENIDOS	Página
Competencia general del CF	2
Contribución del módulo para alcanzar las competencias del CF	2
Contribución del módulo para alcanzar los objetivos generales del CF	2
Objetivos generales del módulo	3
Secuenciación de contenidos	3
Temporalización	11
Metodología didáctica	12
Evaluación	13
– Criterios de calificación	14
– Instrumentos de evaluación.	16
– Mínimos exigibles	17
– Otros criterios para las evaluaciones de recuperación y extraordinarias.	18
– Evaluación por imposibilidad de aplicación de la evaluación continua	18
Atención a la Diversidad	20
– Medidas de atención a la diversidad	20
– Programa de recuperación de módulos profesionales no superados	23
Procedimiento sobre el seguimiento de la programación	25
Indicadores de logro para evaluar la práctica docente	26
– Criterios indicadores para la evolución de los aprendizajes del alumnado	26
Aspectos transversales:	27
– Educación en valores	27
– Relaciones interdepartamentales: Medidas previstas para estimular el interés y el hábito a la lectura	29
– Actividades extraescolares y complementarias	31
Bibliografía	31
ANEXO 1. MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN AL ALUMNADO QUE NO PUEDA ASISTIR AL CENTRO POR MOTIVOS DE SALUD DEBIDAMENTE JUSTIFICADOS	32



COMPETENCIA GENERAL DEL CICLO FORMATIVO

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de pre-elaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y **actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.**

CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO PARA ALCANZAR LAS COMPETENCIAS DEL CF

Las competencias profesionales, personales y sociales que, tras la etapa formativa de este módulo se pretenden alcanzar, son las siguientes:

- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Ejecutar los procesos de pre-elaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS

GENERALES DEL CF:

Tras el proceso formativo de este módulo se contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales:

- Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de pre-elaboración y/o regeneración.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.



UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
EL FSE INVIERTA EN TU FUTURO



Gobierno del Principado de Asturias

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

- Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO

- Identificar materias primas caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación para llevar a cabo su recepción, almacenamiento y posterior distribución a los departamentos de consumo...
- Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros y a todo tipo de elaboraciones, con el fin de ejecutar los procesos productivos
- Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción, para aplicar los protocolos de seguridad laboral, ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS

1. LA HIGIENE ALIMENTARIA

CONTENIDOS

La seguridad y la higiene alimentarias.

Normativa general de manipulación de alimentos.

La FAO

El *Codex Alimentarius*

La cadena alimentaria

El etiquetado de los alimentos.

La trazabilidad.

Las ETA'S.



OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionado éstas con la calidad higiénico- sanitaria de los productos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Utilización de la página AECOSAN

Análisis de la normativa vigente de la seguridad alimentaria.

Discusión sobre noticias relacionadas con los contenidos

Debates sobre la falta de alimentos.

Detección en situaciones reales de trabajo (a través de video, viñetas, etc.) de los factores de riesgos asumidos por los manipuladores de alimentos.

Análisis de etiquetas de alimentos.

Análisis de etiquetas de trazabilidad.

Elaboración de un cuadro de vectores de riesgos y peligros en una cocina profesional

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Asunción de la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.

Reconocer las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación de alimentos.

Valorar la repercusión de una incorrecta manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.

Reconocer las medidas en las que se basa la higiene alimentaria.

Describir los diferentes métodos de conservación de alimentos.

Reconocer los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

Diferenciar las etiquetas de los artículos alimentarios y aquellas donde se indica la trazabilidad del género.

2. BUENAS PRÁCTICAS HIGIENE PERSONAL Y DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CONTENIDOS

El manipulador de alimentos.

Normativa relativa a los manipuladores según la Legislación Española Requisitos del cuidado de la higiene personal del manipulador.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

Análisis y evaluación de los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Aprendizaje y práctica en la aplicación de las medidas higiénicas personales.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Práctica continuada de la aplicación de las medidas higiénicas personales

Comienzo de la GBPH con las medidas higiénicas de los manipuladores.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

Reconocer las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.

Identificar los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

Identificar las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

Reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación de los alimentos.

Enumerar las enfermedades de obligada declaración.

Definir la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

3. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

CONTENIDOS

Riesgos asociados a los alimentos

Alteración y contaminación de los alimentos

Fuentes de contaminación de los alimentos

Principales factores que influyen en el crecimiento microbiano

Principales enfermedades de transmisión alimentaria.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

Identificar cómo llegan los gérmenes a los alimentos y su prevención

Conocer los factores que contribuyen al crecimiento microbiano y los riesgos e intoxicaciones más frecuentes y su prevención.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Consulta de la página AESAN para conocer las últimas alertas alimentarias.

Análisis de noticias relacionadas con intoxicaciones alimentarias.

Conocer y asumir las alteraciones más frecuentes y establecer su prevención.

Continuación de la GBPH con los datos trabajados en la unidad.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Conocer el origen de la contaminación en los alimentos. Diferenciar intoxicación e infección.

Identificar cómo llegan los gérmenes a los alimentos.

Conocer los factores que contribuyen al crecimiento microbiano y los riesgos e intoxicaciones más frecuentes y su prevención.

Elaboración de un cuadro de vectores de riesgos y peligros en una cocina profesional

Enumerar los errores graves que pueden provocar la contaminación cruzada y establecer las medidas preventivas a aplicar.

4. BUENAS PRÁCTICAS EN EL CONTROL DE ALÉRGENOS

CONTENIDOS

Normativa general de manipulación de alimentos.

Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.



OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionado éstas con la calidad higiénico- sanitaria de los productos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Análisis de la normativa vigente en materia de declaración de alérgenos.
Actividades de análisis de comprobación de alimentos y ofertas gastronómicas.
revisión de los alimentos que pueden provocar alergias e intolerancias.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Clasificar y describir los principales riesgos y toxiinfecciones alimentarias relacionándolas con los agentes causantes.
Valorar la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.

5. SISTEMAS DE AUTOCONTROL (APPCC)

CONTENIDOS

Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de alimentos.
Pasos previos a los siete principios del sistema APPCC.
Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
Guías de Prácticas correctas de higiene y su aplicación práctica.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

Aplicación de los sistemas de autocontrol en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.
Cumplimentación de los documentos asociados al control de procesos y trazabilidad.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Diseño de un plan de APPCC.
Realización de un cuadro de gestión de cada una de las fases en el sector de restauración, comedores colectivos, bares y cafeterías: diagrama de flujo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Identificar la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
Conocer los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).
Definir los conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: Punto Crítico de Control, Límite Crítico, Medidas de Control y Medidas Correctivas.
Definir los parámetros asociados al control de los Puntos Críticos de Control.
Cumplimentar eficazmente los registros asociados al sistema.



Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

Relacionar la trazabilidad con la seguridad alimentaria.

Documentar y trazar el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.

6. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

CONTENIDOS

Concepto y niveles de limpieza.

Legislación y requisitos de limpieza de utillaje, equipos e instalaciones.

Procesos y productos de limpieza.

El plan de limpieza y desinfección.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

Aprender los más efectivos métodos de limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénica y sanitaria de los productos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Comprobación de la eficacia de la misma.

Continuación de la GBPH con los datos trabajados en la unidad: Plan de limpieza y desinfección.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Identificar los requisitos higiénicos sanitarios que han de cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

Evaluar las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores por una limpieza/desinfección inadecuada.

Describir los procedimientos frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L-D)

Efectuar la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.

Describir los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

Describir los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos

7. BUENAS PRÁCTICAS EN LA UTILIZACIÓN DE RECURSOS

CONTENIDOS

Riesgos Medioambientales:

Impacto ambiental provocado por el uso en la hostelería. La gestión ambiental

El concepto de las 3 R-S

Reducción, reutilización y reciclado.

Metodología para la reducción del consumo de los recursos.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE



Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

Utilización de los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Elaboración de un plan de gestión ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Relacionar el concurso de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- Definir las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- Describir las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- Reconocer aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- Caracterizar las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
- Identificar las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

8. BUENAS PRÁCTICAS EN LA GESTIÓN DE RESIDUOS

CONTENIDOS

- Selección de residuos:
- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generales y sus efectos ambientales. Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Recoger los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.
- Llevar eficazmente el control de los residuos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Organización de un plan de gestión de residuos

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identificar y clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- Conocer los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.
- Describir las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Reconocer los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de



Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.

Establecer por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.

Identificar las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

ACTITUDES GLOBALES A CONSEGUIR

A continuación, se enumerarán las principales actitudes a conseguir a través del conjunto de Unidades de trabajo arriba descritas y que serán las siguientes:

- Sensibilidad al problema de la seguridad alimentaria.
- Rechazo de los incumplimientos de la normativa de higiene alimentaria.
- Observancia de las normas de seguridad en los módulos cursados.
- Valoración de la buena calidad de vida en el trabajo.
- Exigencia de unas condiciones de trabajo adecuadas.
- Observar las normas y actitudes que debe cumplir un manipulador de alimentos en el ejercicio de su actividad.
- Responsabilidad en la asunción y aplicación de las normas de higiene.
- Cumplir estrictamente con las normas para manipuladores de alimentos.
- Realizar con constancia las actividades relacionadas con el puesto de trabajo siguiendo las pautas marcadas en las GBPH.
- Llevar eficazmente el control de residuos, separando y reciclando cuando fuera posible.
- Conciencia medioambiental a la hora de gestionar los recursos y los residuos.
- Gestionar eficazmente el trabajo con el fin de ofrecer una garantía de seguridad.
- Asumir la responsabilidad personal y ética en la minimización del impacto ambiental.
- Concienciarse en la importancia de que conocer bien el ciclo de los residuos ayuda al reciclado con el fin de que éstos se conviertan en energía útil y no contaminante.
- Asumir el concepto de calidad como elemento de seguridad tanto para las personas como para el medio ambiente.
- Implicarse en el respeto a las normas establecidas y procurar que los compañeros entiendan que también deben hacerlo.
- Colaborar en la implantación de los procesos de gestión de calidad en el lugar de trabajo.



TEMPORALIZACIÓN

PRIMER TRIMESTRE:

- U.D. 1_ La Higiene Alimentaria
- U.D. 2_ Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos
- U.D. 3_ La contaminación de los alimentos
- U.D. 4_ Buenas prácticas en el control de alérgenos

SEGUNDO TRIMESTRE:

- U.D. 5_ Aplicación de Sistemas de autocontrol: APPCC
- U.D. 6_ Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de equipos, instalaciones y utensilios.

TERCER TRIMESTRE:

- U.D. 7_ Buenas prácticas en la utilización de recursos.
 - U.D. 8_ Buenas prácticas en la gestión de los residuos.
- *Finalización de la GBPH.

METODOLOGÍA DIDÁCTICA:

La metodología a seguir será activa, dinámica, participativa, individualizada, formativa y creativa. Para ello se seguirán los siguientes principios:

1. Utilización del medio circundante como primer punto de referencia al alumno. Para seguir este principio realizaremos actividades como es el análisis de los establecimientos de restauración de la zona.
2. Conocimiento de las ideas previas. Durante el primer día de curso, y siempre al comenzar a tratar un tema nuevo, se realizará una encuesta a los alumnos, para detectar los conocimientos previos que tienen sobre la materia, de esta forma, los contenidos se irán adaptando a los conocimientos de los alumnos.
3. Introducción a la motivación del alumno: se intentará motivar al alumno, utilizando material específico, como cartas de restaurantes o un programa de ordenador (en función de la disponibilidad del Centro educativo). También se le motivará a través de la imaginación, pidiéndoles que realicen proyectos creativos.
4. Potenciar el trabajo autónomo o individual y el trabajo en equipo: Los alumnos realizarán sus tareas de forma individual, o en equipo de trabajo, buscando información dentro y fuera de las aulas, analizándola y asimilándola de forma crítica.
5. Estrategias expositivas: Tras informarse sobre los conocimientos previos del alumno, el profesor comienza su fase de exposición, normalmente esta será oral e irá acompañada de la documentación necesaria. En los casos convenientes se ejecutarán las prácticas o actividades que se prevén en esta programación.
6. Potenciar las técnicas de indagación e investigación: a través de la



Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

7. información entregada por el profesor y la que él mismo haya recopilado, el alumno realizará los trabajos encomendados.
8. Aplicaciones y transferencias de lo aprendido a la vida real: se simularán situaciones en las que se demostrará la utilidad de lo aprendido, los alumnos que ya trabajan o que han trabajado en el subsector de la restauración gastronómica con anterioridad pueden utilizar sus experiencias anteriores.
9. Adoptar metodologías activas que permitan la adaptación de los procesos educativos a los distintos escenarios, especialmente aquellas relacionadas con las tareas integradas o el trabajo por proyectos que impliquen un enfoque que englobe varias materias de módulos teóricos y prácticos.
10. Utilización de la plataforma de Microsoft TEAMS y la cuenta de correo 365.

Materiales y recursos didácticos

- Manual recomendado: Equipo técnico SAILA, S.L. (2020). *Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos*, Altamar.
- Apuntes del profesor.
- Actividades.
- Publicaciones y otros materiales de carácter publicitario o periodístico on line.
- Material de audio/video.
- Plataforma de Microsoft TEAMS y Correo 365.

Actividades

- Debates a partir de supuestos aportados por el profesor sobre normas, valores y modos derivados de la profesión.
- Lectura y análisis de distintas publicaciones sobre el/los subsector/es.
- Realización de supuestos prácticos sobre los contenidos teóricos.
- Tareas y ejercicios para la comprensión y preparación de los exámenes.
- Realización de los diferentes planes de la GBPH.

PROCEDIMIENTOS METODOLÓGICOS PARA LA REALIZACIÓN DE LA GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN HOSTELERÍA (GBPH)

Durante todo el curso académico se irá realizando una Guía o Manual de Buenas Prácticas, basada en el sistema de autocontrol de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), para entregar en el mes de mayo en una primera vez, y una vez corregida, permitir una segunda entrega para corregir aquellas partes que no sean correctas. Este constituye un trabajo final de curso de entrega obligatoria para obtener una evaluación positiva en este módulo.

Para ello se seguirán los siguientes procedimientos:

- A la finalización del aprendizaje de la unidad o unidades didácticas que han de plasmarse en la guía se realizará, con las indicaciones pertinentes, el plan que

Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

corresponda a esa parte.

- Este trabajo será corregido por la profesora y, por escrito, informará al alumno si es correcto o debe cambiarse todo o alguna cosa.
- Una vez esté bien, el alumno ya podrá guardar en su carpeta de tratamiento de textos esa parte para unirla al resto y entregar la guía al final.
- El índice de esta guía se basa en los siguientes planes:

1. Presentación de la empresa y del personal encargado del sistema de autocontrol
2. Plan de higiene personal del manipulador
3. Plan de alérgenos
4. Cuadro de vectores de contaminación alimentaria de tipo físico, químico y biológico.

5. Aplicación del sistema de APPCC en todas las fases del diagrama de flujo:

- Recepción de materias primas.
- Acondicionamiento de percederos para su almacenamiento en frío.
- Almacenamiento de no percederos.
- Elaboraciones en frío
- Elaboraciones en caliente.
- Mantenimiento en caliente y en frío.
- Regeneración.
- Servicio.

En cada una de estas fases se cumplimentarán:

- a. Identificación de los peligros físicos, químicos y biológicos.
 - b. Establecimiento de las medidas preventivas.
 - c. Enumeración de los criterios de tolerancia o puntos de control crítico.
 - d. Especificación de las medidas de vigilancia.
 - e. Establecimiento de las medidas correctivas.
 - f. Los documentos de registro.
6. Planos del diseño de la cocina con indicación de “marcha hacia delante”
 7. Plan de limpieza y desinfección y de mantenimiento higiénico de instalaciones
 8. Plan de desinsectación-desratización
 9. Plan de cuidado medioambiental: separación de residuos y utilización racional de los recursos.

Se procurará que este trabajo se realice, en la medida de lo posible, por equipos de trabajo de 3 personas aunque se calificará de forma individual.

EVALUACIÓN

La evaluación, como proceso que sirve de punto de referencia a la actuación pedagógica, tendrá un carácter individualizado, personalizado y continuo. Por tanto, ayudará a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno, su madurez, su situación respecto al proceso de aprendizaje, etc.

En cuanto al carácter personalizado la evaluación toma en consideración a la totalidad de la persona, contemplándola en su conjunto, y contribuyendo a que el alumno tome conciencia de sí mismo.



Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

El carácter continuo permite que la evaluación informe sobre la evolución de los alumnos, sus dificultades y progresos y aplicar las soluciones necesarias.

EVALUACIÓN INICIAL: Mediante un test o prueba de conocimiento individual por escrito y/o una charla coloquio con el grupo, se valorarán los conocimientos previos del alumno sobre el tema.

EVALUACIÓN FORMATIVA Y CONTINUA: Que permita al profesor conocer la evolución del proceso de aprendizaje del alumno a medida que avanza el curso. Esto será posible a través de:

- La participación activa del alumno en el aula y en los trabajos encomendados.
- Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática de sus producciones.
- Realización de ejercicios prácticos de los contenidos de la unidad realizados individualmente.
- Autoevaluación del alumno por medio de la corrección de sus propios ejercicios.
- Elaboración de test de preguntas para la valoración de los progresos realizados en el proceso de aprendizaje, o de las dudas que se plantean.

EVALUACIÓN FINAL O SUMATIVA: se realizará al finalizar una o varias UD. para determinar si se han conseguido, o no, las intenciones educativas que se habían propuesto, valorando los resultados del aprendizaje en el grado de desarrollo conseguido. Se realizarán las siguientes actividades:

- Autoevaluación por parte del alumno a través del trabajo realizado a lo largo de todo el proceso.
- Coevaluación del alumno en el aula, para determinar su propio aprendizaje en el contexto del grupo, por medio de aportaciones en el foro de consulta del campus aulas virtuales.
- Realización por escrito, o de forma oral de pruebas y ejercicios elaborados por la profesora de forma individualizada.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (para las distintas evaluaciones)

A continuación, se expondrán los criterios de calificación para los distintos momentos de la evaluación continua, todos ellos referidos a los criterios de evaluación reseñados en cada Unidad didáctica.

□ **Evaluaciones Trimestrales:**

La calificación o nota de cada trimestre se obtendrá a partir de la aplicación de los siguientes porcentajes:



UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
EL FSE INVIERTA EN TU FUTURO



Gobierno del Principado de Asturias

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

Análisis de las producciones del alumno/a con trabajos en grupo o individuales: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aplicación de los conceptos estudiados mediante la resolución de ejercicios, trabajos de investigación y/o exposiciones. ➤ Partes de la GBPH. ➤ Vocabulario del módulo: glosario de términos de obligatorio aprendizaje para cada unidad didáctica. 	30%
Pruebas específicas individuales escritas: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Preguntas tipo test, de respuesta corta, de desarrollo, de relación y comparación entre conceptos, etc.. 	60%
Observación sistemática mediante rúbrica del trabajo diario en clase: entrega de trabajos en tiempo y forma, expresión oral y escrita, participación, trabajo en equipo, respeto hacia el docente y el grupo	10%
TOTAL DE LA CALIFICACIÓN TRIMESTRAL =10 puntos	100%

❑ **Evaluación FINAL ORDINARIA (mayo):**

Media aritmética de las calificaciones numéricas obtenidas de las evaluaciones trimestrales (siempre y cuando se haya alcanzado un mínimo de 5 puntos)	60%
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS	40%
TOTAL DE LA CALIFICACIÓN TOTAL DEL CURSO =10 puntos	100%

Existe **la posibilidad de una prueba final en junio**, basada en los contenidos mínimos, para la superación de las unidades didácticas pendientes para aquellos alumnos que habiendo realizado las correspondientes pruebas trimestrales no hayan obtenido una calificación de 5 o más puntos.

Según el caso, la recuperación podrá constar de una prueba escrita; de la entrega de las actividades de enseñanza-aprendizaje o de ambas cuestiones.

Se entregará así mismo la GBPH de forma individual.

Se considerará superada esta prueba cuando la calificación sea al menos de 5 puntos.

❑ **Evaluación EXTRAORDINARIA (junio):**

Se le proporcionará al alumno un **Plan de recuperación personalizado**, donde se especifiquen los contenidos mínimos, procedimientos, actividades de recuperación y otras orientaciones para la preparación de la materia con el fin de lograr la superación positiva de la misma. Los



INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- . Cuaderno de notas del profesor.
- . Producciones escritas.
- . Producciones orales.
- . Producciones prácticas.
- . Tareas de la plataforma TEAMS.

A través de los instrumentos de evaluación reseñados anteriormente, **se evaluará:**

- ✓ Participación y cumplimiento de las normas establecidas.
- ✓ Entrega de las tareas en tiempo y forma.
- ✓ Ausencia de plagios.
- ✓ Asunción de responsabilidades individuales y en el trabajo en equipo.
- ✓ Precisión en el empleo del léxico, presentación, ortografía y exposición ordenada de ideas y conocimientos.
- ✓ Evolución y destreza en los supuestos prácticos.
- ✓ Respeto hacia el docente y el grupo-clase.

MÍNIMOS EXIGIBLES: CONTENIDOS MÍNIMOS

- Identificar los factores que garantizan que el producto llega con garantía al consumidor.
- Identificar los riesgos y causas que pueden provocar intoxicaciones alimentarias y cómo evitarlas.
- Identificar las normas de seguridad e higiene, así como los dispositivos de control aplicables a los locales, instalaciones, gestión de productos y actitud de los manipuladores.
- Distinguir las normas y las actitudes del manipulador.
- Identificar los sistemas de autocontrol.
- Conocer y aplicar la terminología empleada en los sistemas de APPCC.
- Conocer la aplicación práctica de las pautas marcadas por la GBPH.
- Conocer los sistemas y métodos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos, así como los productos adecuados a cada tipo de herramientas o superficies.
- Identificar las causas que pueden provocar la aparición de plagas y conocer las medidas preventivas para evitarlas.
- Conocer las medidas adoptadas en la UE para la reducción de residuos.
- Definir y tipificar los distintos tipos de residuos.
- Identificar los residuos generados en la actividad hostelera y clasificarlos para su tratamiento y reciclado.



Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

- Elaboración de una GBPH para entregar en el mes de mayo.

CRITERIOS DE PROMOCIÓN

Promocionarán aquellos alumnos que igualen o superan los contenidos mínimos exigibles.

Los criterios de promoción se basan en el Concreción Curricular del CF.

ACTIVIDADES DE REFUERZO

Este tipo de actividades irán encaminadas a que el alumno pueda alcanzar los conocimientos necesarios para conseguir la competencia requerida al título. Por tanto, éstos se diseñarán de forma individual adaptándolos a cada caso, y teniendo en cuenta las disponibilidades del centro educativo en cuanto a horarios de profesores y aulas a utilizar. Si se trata de contenidos conceptuales se reforzarán los conocimientos a través de fichas o test elaborados por el profesor, para la comprensión y asimilación de aquellos contenidos que presenten una mayor dificultad, realizándolos de forma cronológica y favoreciendo la relación de los conocimientos previos y los de nueva adquisición.

Los resultados de aprendizaje se reforzarán implicando al alumno en todas las aplicaciones prácticas que se realicen y los contenidos actitudinales se trabajarán constantemente en el aula, especialmente con aquellos alumnos que precisen una atención específica.

OTROS CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA EVALUACIONES DE RECUPERACIÓN Y EXTRAORDINARIAS

Los **criterios de calificación y de evaluación** para la superación positiva del módulo para aquellos alumnos que no hayan adquirido la capacidad requerida a lo largo del curso escolar, tanto para la prueba ordinaria, como para la extraordinaria, serán los siguientes:

- **Pruebas y trabajos individuales o en grupo:**
 - Prueba escrita basada en los contenidos mínimos reseñados en esta programación.
 - Entrega de los trabajos individuales o en grupo. Estos deberán entregarse en el tiempo y la forma previstos.
- **Para la Prueba extraordinaria:** se le proporcionará al alumno un **Plan de recuperación**, donde se especifiquen los contenidos mínimos, procedimientos, actividades de recuperación y otras orientaciones para la preparación de la materia con el fin de lograr la superación positiva de la misma. Los criterios de evaluación serán los expresados en esta programación para las diferentes unidades de trabajo, si bien los criterios de calificación, se determinarán en porcentajes numéricos, tanto para la prueba escrita a realizar, como para las actividades que se propongan en este Plan.
- También será necesaria la presentación de los trabajos o actividades que se indiquen en el Plan al inicio de la prueba escrita.



Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

- No obstante, si a lo largo del curso escolar se apreciaran dificultades para llevar a cabo el aprendizaje o la adquisición de las capacidades necesarias para este módulo, se determinarán medidas de **Diversificación Curricular**, es decir, **adaptaciones curriculares no significativas** adaptadas al alumno y sus necesidades específicas. Estas adaptaciones se desarrollarán en el apartado de Actividades de refuerzo y en el apartado 6 de esta programación didáctica.

Medidas de recuperación

El desarrollo del proceso de recuperación será responsabilidad del profesor que esté evaluando al alumno/a. A fin de favorecer las posibilidades de los alumnos/as y estimular positivamente su esfuerzo, consideramos imprescindible relacionar la evaluación de las medidas de recuperación con el rendimiento mostrado en el curso.

Con carácter general, a finales del tercer trimestre se realizarán medidas de recuperación, tanto teóricas como prácticas de las unidades en las que el alumno no hubiese demostrado alcanzadas las destrezas y contenidos teóricos expuestos en esta programación, por lo tanto, estas pruebas serán individualizadas y específicas para cada alumno.

EVALUACIÓN POR IMPOSIBILIDAD DE APLICACIÓN CORRECTA DE LA EVALUACIÓN CONTINUA.

La enseñanza de este módulo es de carácter presencial

El alumnado que supere las faltas en un 15% del cómputo total de las horas del módulo POR TRIMESTRE, se verá afectado por la imposibilidad de aplicarle los criterios generales de evaluación continua.

En este módulo, con una carga lectiva de 96 horas, serían **5 faltas al trimestre**, siendo éstas acumulables.

Ante esta circunstancia, el alumnado podrá seguir asistiendo a clase pero no podrá hacer las pruebas escritas (exámenes).

Sólo tendrá opción a un único examen coincidente al final del trimestre y a la entrega, si así lo considera el profesor, de las pertinentes actividades, que pueden ser iguales o no a las establecidas para la evaluación continua.

1. Criterios de justificación de faltas:

Sólo se admitirán, de manera general, y con el mismo criterio para todos los profesores, aquellos justificantes reconocidos legalmente en el mundo laboral, es decir, enfermedad de uno a tres días, partes médicos, citaciones judiciales o administrativas o fallecimiento de familiar directo. En ningún caso, se contemplarán las faltas de asistencia por motivos laborales. Excepcionalmente, la junta evaluadora podrá aceptar otro tipo de justificantes a solicitud del alumno.

**Departamento de Hostelería y Turismo****Natividad Marco Eulogio****2. Consecuencias de alcanzar o superar el máximo número de faltas injustificadas:**

El calendario extraordinario para la realización de las pruebas lo fijará la Jefatura de estudios. El departamento establecerá los sistemas extraordinarios de evaluación para estos alumnos, atendiendo a los siguientes criterios:

- El alumnado sólo tendrá opción a un único examen coincidente con la evaluación ordinaria, así como, a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que establezca la programación didáctica para las unidades o bloques de unidades de didácticas.
- Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.
- Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida en el cuadro anterior, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta certificada con acuse de recibo.
- En las actividades extraescolares o complementarias programadas serán de total aplicación las normas precedentes, además de las que el profesorado responsable considere oportunas.

Máximo número de faltas injustificadas permitidas:

Dado que este tipo de enseñanzas son postobligatorias y de carácter presencial, la falta a clase de modo reiterado provocará la imposibilidad de aplicar los criterios generales de evaluación y de la propia evaluación continua.

De esta forma se establece el criterio general de un máximo del 15% del cómputo total de las horas asignadas a cada módulo, considerando por tales periodos lectivos de 55 minutos. El porcentaje se calculará tomando como base el cómputo de horas anuales de los módulos. Las faltas de considerarán acumulables.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad en la FP se ajustará a los principios establecidos en los Artículos 3, 41, 51, 54 y disposición adicional segunda del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, así como, las novedades de Aplicación Inmediata de la LOMCE establecidas en el calendario de su desarrollo.

Según se establece en el artículo 3 del RD 1147/2011 las enseñanzas de formación profesional prestarán una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad. El artículo 41 presenta la oferta de las enseñanzas de formación profesional podrá flexibilizarse, permitiendo a las personas la posibilidad de combinar el estudio y la formación con la actividad laboral o con otras actividades, entre ellas, aquellas actividades derivadas de la situación de discapacidad, respondiendo así a las necesidades e intereses personales.

En el artículo 51 se señala que la evaluación del aprendizaje del alumnado de las enseñanzas de formación profesional se realizará por módulos profesionales. Los

**Departamento de Hostelería y Turismo****Natividad Marco Eulogio**

procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de las que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidad y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En todo caso, la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje, y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales del CF.

Por otra parte, el artículo 54 establece como uno de los fines de la información y orientación profesional en la formación profesional del sistema educativo el orientar al alumnado hacia los ciclos formativos que mejor se adapten a sus circunstancias personales, de manera que la opción elegida les permita superar los objetivos de los módulos profesionales y terminar la totalidad del ciclo formativo.

Por último en la disposición adicional segunda de accesibilidad en las enseñanzas de formación profesional dice que El Gobierno y las Administraciones educativas, en el ámbito de sus respectivas competencias, incluirán en el currículo de los ciclos formativos los elementos necesarios para garantizar que las personas que cursen ofertas de formación referidas a los campos profesionales citados en la disposición final décima de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, desarrollen las competencias incluidas en el currículo en diseño para todos. Asimismo, las diferentes ofertas de formación profesional y las pruebas de acceso deben observar la legislación en materia de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal. A tal fin el alumnado dispondrá de los medios y recursos que se precisen para acceder y cursar estas enseñanzas y que de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 75. 2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, las Administraciones educativas, establecerán un porcentaje de plazas reservadas en las enseñanzas de formación profesional para el alumnado con discapacidad, que no podrá ser inferior al cinco por ciento de la oferta de plazas

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La diversidad del alumnado en aptitudes, motivación, intereses, conocimientos previos, etc., va a requerir que la respuesta educativa sea diferente para cada alumno en cada grupo y en cada momento educativo. Para llevar a cabo ésta se seguirá las siguientes directrices:

Medidas ordinarias:

Entendemos por ordinarias aquellas medidas que, o bien, se llevan a cabo con todo el alumnado, o bien, no suponen modificaciones significativas de los diferentes aspectos del currículo y de la organización del centro. De este modo consideraremos las siguientes:

- Las programaciones incluirán medidas ordinarias de atención a la diversidad como el establecimiento de diferente metodología, cambios en la temporalización de los módulos, en los procedimientos de evaluación y en los criterios de calificación, que permitan no sólo atender la diversidad dentro del aula sino también prevenir posibles dificultades de aprendizaje.



UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
EL FSE INVIERTE EN TU FUTURO



Gobierno del Principado de Asturias

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

- En los casos en los que sea necesario se ha de incluir también un plan de actividades de recuperación para aquellos alumnos con módulos suspensos del año anterior.
- Según la disponibilidad horaria del profesor se podrán realizar en algunos de los módulos desdobles que favorezcan la atención del alumnado o diferentes ritmos de aprendizaje. En cualquier caso, esto sólo lo pueden decidir las autoridades educativas.
- En el caso de alumnos con necesidades educativas especiales, que presenten dictamen profesional anterior, los profesores deberán realizar las adaptaciones curriculares **no significativas pertinentes**, con el asesoramiento y el apoyo del departamento de orientación, con el fin de que dichos alumnos puedan progresar en el logro de sus objetivos educativos.
- Para aquellos alumnos con déficits motores o sensoriales se prevé adaptaciones curriculares de acceso que posibiliten la consecución de los objetivos del ciclo.
- La evaluación del alumno con n.e.e. en aquellos módulos que han sido objeto de adaptación curricular **no significativa**, se efectuará tomando como referencia los criterios fijados para ellos en las adaptaciones correspondientes, que en todo caso han de asegurar un nivel suficiente de consecución de las capacidades correspondientes. Se autoriza además a los alumnos con n.e.e. asociados a discapacidad a cursar las actividades programadas para un mismo módulo profesional un máximo de cuatro veces y a presentarse a la evaluación y calificación un máximo de seis, (a diferencia del resto de los alumnos que cuentan con un máximo de cuatro veces entre evaluaciones ordinarias y extraordinarias). Para esta contingencia se necesitará apoyo experto por parte de las autoridades educativas.
- Estas adaptaciones serán la base de posteriores decisiones sobre apoyos complementarios que deban prestarse a tales alumnos.

MODELOS DE DOCUMENTACIÓN A UTILIZAR

A. INFORME DE ADAPTACIÓN CURRICULAR NO SIGNIFICATIVA

Alumno/a:

Curso del ciclo formativo:

Módulos implicados:

Antecedentes previos:

Medidas de atención a la diversidad:

- Adaptaciones en la metodología de los procedimientos didácticos y en las actividades, mediante:

Introducción de actividades complementarias.



Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

Modificación del nivel de complejidad en las actividades previstas.

- Adaptaciones en la evaluación:

Modificando la selección de técnicas e instrumentos.

Adaptando los instrumentos programados.

- De los Objetivos y Contenidos:

Dando prioridad a unos objetivos sobre otros.

Secuenciación más pormenorizada de un determinado contenido en el que el alumno encuentre mayores dificultades.

Prioridad a los contenidos básicos.

- De acceso:

Soportes escritos en papel, o en pantalla con letra aumentada

- Intérprete de signos.

En todo momento se intentará mantener una atención individualizada para cada uno de los alumnos procurando conocer sus planes de futuro y las dificultades que se encuentran en su formación y aprendizaje.

Los cambios y adaptaciones para los alumnos que muestran un ritmo de aprendizaje más lento que los demás pueden materializarse en:

- la variación de los recursos materiales con los que se presentan los contenidos
- el refuerzo de los logros obtenidos mediante estímulos
- la demostración del valor funcional de los contenidos que se están tratando
- la creación de un clima en el aula en el que el alumno no tema expresar sus dificultades.

Si fueran necesarias adaptaciones curriculares significativas, será necesario un diagnóstico profesional realizado por todo el equipo docente con el asesoramiento del Departamento de Orientación, pero esto implicaría la imposibilidad de titulación.

➤ **Medidas para alumnado de NEE**

Para llevar a cabo este tipo de medidas extraordinarias se contará con el Programa de atención específica para alumnado con Informe Psicopedagógico del Departamento de Orientación.

En el supuesto de contar con alumnos con necesidades sensoriales, motóricas, etc., también se debería contar con la ayuda del Departamento de Orientación.

Por tanto, se diseñará la programación didáctica de aula de modo que todos los alumnos puedan aprender. Para ello:

- Aunque las unidades didácticas han de ser comunes se diversificará en función de las necesidades detectadas, y se procurará que el alumnado desarrolle los contenidos programados adaptados para que adquiera las competencias básicas y los objetivos.
- Las actividades se harán acordes a su nivel de competencia curricular y a sus características.
- Los objetivos y las competencias básicas se tratarán de conseguir a través de diversos medios, por ejemplo, de la práctica de las normas de convivencia, de las actividades extracurriculares, de la colaboración de la familia para que se pueda practicar en casa lo aprendido en el aula etc.
- En cuanto a los contenidos, es preciso analizar aquellos que son fundamentales para



Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

todo el alumnado, si bien con distintos niveles de consecución

- La metodología versará sobre estrategias que promuevan la construcción social del aprendizaje, la participación activa del alumnado, la motivación, la significatividad y funcionalidad del aprendizaje, la cooperación y colaboración entre los compañeros y la experimentación del éxito del “saber hacer”
- Las actividades de aprendizaje serán graduadas y diversificadas, de modo que exista un amplio menú a través del cual se pueda llegar a los objetivos y alcanzar las competencias básicas. Se diseñarán actividades que impliquen diferentes niveles de dificultad, pero todas relacionadas con los mismos contenidos. Se potenciarán actividades de tipo práctico y repetitivo a fin de que se vayan afianzando los conocimientos.
- Los materiales y recursos didácticos serán variados y adaptados a la diversidad de capacidades y características del alumnado: códigos comunicativos diversos (visuales, verbales, escritos, auditivos, orales...).

➤ **Medidas para el alumnado de Altas capacidades intelectuales**

También se puede adaptar el trabajo a alumnos que muestren un progreso rápido en la evolución de sus aprendizajes en relación con sus compañeros:

- Sugiriéndoles actividades que les permitan profundizar en los temas tratados e invitándoles a que decidan en qué casos desean profundizar.
- Ayudando a los compañeros que han mostrado problemas en sus aprendizajes, lo cual contribuye al desarrollo de su capacidad afectiva y cognitiva, pues el tener que mostrar algo a otra persona exige poner en orden las propias ideas.

El seguimiento de estas adaptaciones que tiene como finalidad conocer y valorar la contribución de las mismas a la consecución de los objetivos previstos, se llevará a cabo tras conocer los resultados obtenidos en la evaluación.

PROGRAMA DE RECUPERACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES NO SUPERADOS.

1. Cuando un alumno o una alumna no supere algún módulo profesional en la evaluación final ordinaria del primer curso o en la evaluación final ordinaria del segundo curso, deberá realizar unas pruebas de recuperación, independientemente de la duración del módulo o módulos no superados.

2. Para facilitar la realización de las pruebas de recuperación, el profesor o la profesora que imparta las enseñanzas del módulo profesional que el alumno o la alumna tenga pendiente de superación le informará sobre el programa de recuperación que deberá seguir y las actividades que debe realizar en las pruebas de recuperación, que podrán consistir en ejercicios escritos u orales, realización de trabajos y prácticas, presentación de tareas incluidas en el programa de recuperación u otras que estime convenientes, así como del momento de su realización y evaluación.

3. Con el fin de facilitar al alumnado la recuperación de los aprendizajes en los módulos profesionales que no hubiera superado, el profesor o la profesora de cada módulo



Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

profesional, siguiendo los criterios establecidos por el equipo docente en la concreción curricular de cada ciclo formativo incluida en el Proyecto educativo y en las respectivas programaciones docentes, organizará un programa de recuperación que contendrá las actividades que deberá realizar el alumno o la alumna para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa del módulo correspondiente.

4. El programa de recuperación se diseñará de forma diferenciada según los períodos o momentos de aplicación, que podrán ser los siguientes:

a) Programa de recuperación de módulos no superados en la evaluación final ordinaria del primer curso. Se diseñará para que el alumnado lo realice durante el período estival, sin asistir a clases ni contar con la orientación del profesorado.

b) Programa de recuperación de los módulos profesionales no superados en la evaluación final extraordinaria del primer curso. Se diseñará para que el alumnado lo pueda realizar simultáneamente a los módulos de segundo curso, teniendo en cuenta que no se garantizará su asistencia a las clases del módulo o módulos pendientes.

c) Programa de recuperación de los módulos profesionales de segundo curso no superados tras la evaluación final, indistintamente de su tipo, que se celebre previamente al inicio del primer período de realización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo. Este programa incorporará las actividades que el alumnado realizará durante el tercer trimestre del año académico, con docencia directa por parte del profesorado responsable de cada módulo profesional y, portanto, de asistencia obligatoria.

5. Las actividades de recuperación serán elaboradas y calificadas por el profesor/a que imparte el módulo, o en su defecto, por el equipo educativo del departamento didáctico, de acuerdo con los criterios que se establezcan en la programación docente, y versarán sobre los aprendizajes mínimos exigibles para obtener una evaluación positiva y que el alumno o la alumna no hubiera alcanzado.

Contenido del Plan de recuperación

PLAN DE RECUPERACIÓN

Módulo:

Alumno/a:

Contenidos mínimos: tal y como venga reflejado en la programación didáctica

Conceptos: enumeración

Procedimientos: descripción

Mínimos exigibles y criterios de promoción: descripción.

Tipos de Pruebas: basadas en los contenidos mínimos reseñados en la programación.

- Parte teórica.
- Parte práctica.
- Si le quedara pendiente, también, la entrega de trabajos o actividades escritas, éstas deberán ser presentadas al inicio de la prueba escrita.



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La puntuación final se basará en los siguientes porcentajes:

- Parte teórica: % de la calificación final.
- Parte práctica: % de la calificación final.
- Actividades: % de la calificación final.

Se considerará superada esta prueba cuando la calificación sea de al menos 5 puntos. La puntuación máxima será de 10 puntos.

Actividades a entregar antes de comenzar el examen: Enumeración

PROCEDIMIENTO SOBRE EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En las reuniones del departamento didáctico se le entregará a la jefatura de departamento un cuestionario, diseñado a tal fin, donde se recojan:

- Contenidos impartidos durante el trimestre.
- Si se ajusta a lo previsto en la programación didáctica.
- Se debe señalar si se ha producido alguna modificación o adaptación curricular con respecto a la programación.
- Se añadirán los acuerdos adoptados en lo referente a posibles medidas correctoras de las deficiencias advertidas.
- Observaciones.
- Se cumplimentará un impreso por cada materia

INDICADORES DE LOGRO PARA EVALUAR LA PRÁCTICA DOCENTE

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:

• **Evaluación de las programaciones didácticas:**

Mensualmente se cumplimentará un documento para el seguimiento de la programación didáctica que comprenderá:

- Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos de cada módulo.
- Idoneidad de los métodos empleados.
- Idoneidad de los materiales didácticos y de las actividades propuestas.
- Adecuación de los criterios de evaluación.

Este seguimiento se realizará a la terminación de cada unidad didáctica o de cada bloque de unidades didácticas. Posteriormente se trasladará a la hoja de seguimiento mensual coordinada por la jefatura de departamento, donde, siguiendo los diferentes apartados, se especificarán las posibles dificultades encontradas y las eventuales variaciones o adaptaciones propuestas, así como, cuantas observaciones se considerarán oportunas.



Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

Al final de cada curso escolar, la jefatura de departamento, con estos informes y a la vista de las diferentes actas de las reuniones de departamento, elaborará una memoria final que recogerá:

- las programaciones didácticas y su aplicación en el aula.
- El proceso de enseñanza y la práctica docente
- El funcionamiento interno del departamento durante el curso.

• **Evaluación de la Concreción Curricular:**

En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los objetivos académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.
- Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación, normas y del Reglamento de Régimen Interno.

CRITERIOS INDICADORES PARA LA EVOLUCIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

En cuanto al control del grado de consecución del proceso de enseñanza aprendizaje con el alumnado se evaluará:

➤ **Transferencia de lo aprendido:**

- Muestra niveles de desarrollo en habilidades cognitivas, de comunicación y de interacción social.
- Muestra habilidad para escuchar en diferentes escenarios y situaciones.
- Muestra motivación y compromiso personal con la transferencia de lo aprendido, y hacerlo de manera creativa.
- Muestra que tiene habilidad para aplicar lo aprendido en un contexto a nuevos contextos.
- Muestra soltura y destreza en la consecución de los supuestos prácticos.
- Muestra que posee un saber hacer reflexivo al enfrentar nuevas situaciones de manera cada vez más autónoma.
- Muestra capacidad de previsión en la forma en que organiza las habilidades y cómo aplica en determinadas situaciones el resto de competencias que posee.
- Comunica con facilidad los resultados de su proceso

➤ **Aprendizaje en equipo**

- Establece relaciones positivas con los otros componentes del equipo de trabajo.



Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

- Muestra disposición a trabajar junto a otras personas para la consecución de un bien común, que se convierte en el hilo conductor hacia determinadas metas.
- Busca el entendimiento entre varios individuos para el desarrollo de una actividad.
- Muestra disposición a hacer partícipe a otras personas de actividades que ya están en curso.
- Garantiza la interdependencia entre los componentes del grupo para el logro de una sinergia positiva.
- Reconoce el valor de la experiencia ajena.
- Favorece el diálogo.
- Muestra deseos de transferir lo que se aprende en grupo al aprendizaje individual.
- Muestra que interioriza modos de resolver problemas aprendiendo de los demás.

➤ **Desarrollo de la autonomía personal**

- Capacidad de juzgarse a sí mismo como elemento activo capaz de organizar y planificar el curso de su vida.
- Tomar decisiones autónomas y responsables ante los conflictos vitales, mostrando autodeterminación.
- Trabaja de forma independiente, demostrando capacidad para juzgar y analizar.
- Muestra niveles de desarrollo en su autonomía cognitiva y en su autonomía afectiva.
- Eleva niveles de autonomía social a partir de ejercitarse en la comprensión de la realidad
- Eleva los niveles de saber aprender y saber reflexionar, autocontrolando sus procesos de aprendizaje en función de ir logrando madurez intelectual y personal.

ASPECTOS TRANSVERSALES

EDUCACIÓN EN VALORES

En la LOE se establece en el Título Preliminar Capítulo I, dentro de los principios y fines de la educación, en su artículo 1.c que uno de los principios en los que se inspira el sistema educativo español será:

“La transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación.”



Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

A su vez, en el artículo 2.e se establece como uno de los fines sobre los que se orientará el sistema educativo español la consecución de:

“La formación para la paz, el respeto a los derechos humanos, la vida en común, la cohesión social, la cooperación y solidaridad entre los pueblos, así como la adquisición de valores que propicien el respeto hacia los seres vivos y el medio ambiente, en particular al valor de los espacios forestales y el desarrollo sostenible.”

Fomentar el aprendizaje a lo largo de toda la vida implica, ante todo, proporcionar a los jóvenes una educación completa, que abarque los conocimientos y las competencias básicas que resultan necesarias en la sociedad actual, que les permita desarrollar los valores que sustentan la práctica de la ciudadanía democrática, la vida en común y la cohesión social, que estimule en ellos y ellas el deseo de seguir aprendiendo y la capacidad de aprender por sí mismos. Además, supone ofrecer posibilidades a las personas jóvenes y adultas de combinar el estudio y la formación con la actividad laboral o con otras actividades.

También ocupa un lugar relevante, en la relación de principios de la educación, la transmisión de aquellos valores que favorecen la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, que constituyen la base de la vida en común.

Entre los fines de la educación se resaltan el pleno desarrollo de la personalidad y de las capacidades afectivas del alumnado, la formación en el respeto de los derechos y libertades fundamentales y de la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres, el reconocimiento de la diversidad afectivo-sexual, así como la valoración crítica de las desigualdades, que permita superar los comportamientos sexistas. Se asume así en su integridad el contenido de lo expresado en la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género.

Asimismo, se propone el ejercicio de la tolerancia y de la libertad, dentro de los principios democráticos de convivencia y la prevención de conflictos y la resolución pacífica de los mismos. Igualmente se insiste en la importancia de la preparación del alumnado para el ejercicio de la ciudadanía y para la participación en la vida económica, social y cultural, con actitud crítica y responsable.

LA COMPETENCIA SOCIAL Y CIUDADANA

En la filosofía de la empresa moderna, va calando cada vez más, las tesis que sostienen que la empresa es en sí un ente social y que se comportan en cierto grado como un todo único con órganos interrelacionados entre sí. La organización de la empresa, entiende que para que una firma funcione de manera adecuada y adquiera unos niveles de rentabilidad óptimos, debe de desarrollar su actividad en un ambiente socialmente adecuado. Es por ello que al técnico que recale en un puesto de trabajo



Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

específico, se le requerirá que sea competente socialmente hablando, y que sea capaz de mostrar destrezas en relación a la inteligencia emocional que le conviertan en un pilar básico y que incentive a sus propios compañeros. Ser socialmente eficiente en una empresa, se ha convertido en los últimos años en uno de los principales puntos diferenciales que promocionan a unos trabajadores en detrimento de otros. Son los trabajadores que muestran una mayor capacidad de relacionarse con sus compañeros, o que están siempre de buena disposición ante situaciones adversas los que son preferidos por los responsables de recursos humanos de las empresas actuales. Las personas introvertidas e individualistas, son en cambio vistas como elementos de rupturas en la cohesión global de la empresa por lo que son menos deseados y ven peligrar así sus puestos de trabajo de manera más constante. Ser buenos ciudadanos es también una competencia que los estudiantes de los ciclos formativos deben de continuar cultivando durante su paso por estos estudios de formación. Y es que para llevar a cabo un trabajo el ser una buena persona, honrada e íntegra, constituye un punto de innegable valor.

MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO DE LA LECTURA (CONTRIBUCIÓN AL PROGRAMA LEONAUTAS)

Sin perjuicio de su tratamiento específico en algunas de las materias de la etapa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 42/2015, de 10 de junio, en esta materia se trabajarán distintos elementos transversales de carácter instrumental, uno de los cuales hace hincapié en la adopción de medidas para estimular el hábito de la lectura y mejorar la capacidad de expresarse correctamente en público.

Esta materia exige la configuración y la transmisión de ideas e informaciones. Así pues, el cuidado en la precisión de los términos, en el encadenamiento adecuado de las ideas o en la expresión verbal de las relaciones hará efectiva la contribución de esta materia al desarrollo de la competencia en comunicación lingüística, en particular en lo relativo a la expresión y comprensión lectoras y de expresarse en público con corrección. El dominio de la terminología específica de los temas tratados permitirá, además, comprender en profundidad lo que cada uno de ellos aporta a los nuevos aprendizajes.

El uso sistemático del debate y la puesta en común sobre distintos aspectos (por ejemplo, costumbres culturales, hábitos, el papel social de los jóvenes etc.), contribuye también al desarrollo de esta competencia, porque exige ejercitarse en la escucha, la exposición y la argumentación. De la misma manera, el hecho de comunicar ideas y opiniones, imprescindibles para lograr los objetivos relacionados (en este caso) con una visión crítica de las distintas situaciones analizadas, ayuda a fomentar el uso tanto del lenguaje verbal como del escrito.

También la valoración crítica de los mensajes explícitos e implícitos en los medios de comunicación (como, por ejemplo, en la prensa, revistas del sector, manuales), puede



UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
EL FSE INVIERTA EN TU FUTURO



Gobierno del Principado de Asturias

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2022-2023

Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

ser el punto de partida para leer artículos, tanto en los periódicos como en prensa especializadas, que estimulen de camino el hábito por la lectura.

El dominio y progreso de la competencia lingüística se llevará a cabo:

- Comunicación oral: escuchar y hablar.
- Comunicación escrita: leer y escribir.
- Realización de tareas de investigación en las que sea imprescindible leer documentos de distinto tipo y soporte.
- Lecturas recomendadas para los trabajos prácticos.
- Plan lector y participación en la lectura en voz alta, leyendo, en todas las sesiones de clase, la parte correspondiente a los contenidos a tratar en esa sesión (del libro de texto o cualquier otro documento usado como recurso), instando al alumno a mejorar aspectos como la velocidad, la entonación, el ritmo, la pronunciación, etc.
- Lectura comprensiva de textos relacionados con el planteamiento y resolución de problemas.
- A partir de la lectura del enunciado de las actividades a desarrollar, obtener la idea principal y parafrasear la cuestión que se propone, para poder dar la respuesta adecuada; esto es particularmente importante en lectura de los enunciados de los ejercicios escritos.
- Uso de distintos soportes y tipologías textuales (textos técnicos, diccionarios, manuales, prensa, internet, etc.).
- Uso de las TIC, con la plataforma Campus.

La Expresión oral: expresarse correctamente en público.

Con la realización de actividades que permitan al alumno ejercitarse en la expresión en público, tales como:

- Exposición de temas ante el grupo, con apoyo (en su caso) de imágenes u otras herramientas (PPT, esquemas, guiones, etc.), de las producciones realizadas personalmente o en grupo, sobre alguno de los temas que pueden tratarse en clase.
- Debate constructivo, respetando y aceptando las opiniones de los demás.
- Discusiones razonadas sobre cuestiones contenidas en los textos.
- Comunicar oralmente lo que han leído, parafraseando, reelaborando o interpretando correctamente los contenidos.
- Interacciones orales en grupo de trabajo.
- Elaboración de un guion para presentar la forma de llevar a cabo un supuesto práctico.
- Actividades de trabajo cooperativo para aprender de los otros y con los otros y, sobre todo, para propiciar situaciones de intercambios e interacciones orales.
- Parafrasear oralmente los resultados de las actividades realizadas, utilizando sus propias palabras.
- Presentaciones.
- Explicaciones e informes orales.

**Departamento de Hostelería y Turismo****Natividad Marco Eulogio**

▪ Entrevistas.

Presentación de materiales, dibujos, fotografías, utensilios, etc., para que el alumno, individualmente o en grupo, describa, narre, explique, razone, justifique y valore el propósito de la información que ofrecen esos materiales

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

La ley orgánica de educación atribuye como finalidad de la Formación Profesional, la preparación del alumno para la actividad en un campo profesional y proporcionarle una formación polivalente que le permita adaptarse a las modificaciones laborales.

Se apuesta por un acercamiento entre el mundo productivo y la escuela, para favorecer la transición al mundo laboral.

No se prevén actividades extraescolares este primer trimestre, no obstante, a lo largo del curso, y en coordinación con los profesores técnicos del grupo, se podrían realizar actividades propuestas por el departamento.

Dos actividades que pueden favorecer este acercamiento; la visita a instalaciones del sector productivo, así como visitas a ferias del sector y por último la organización de charlas-demostraciones, impartidas por especialistas del sector productivo.

Estas posibles actividades extraescolares serían:

- Visitas a ferias del sector de hostelería y alimentación.
 - Objetivo: Posibilitar al alumno el estudio de la maquinaria del sector de restauración y el acercamiento a las materias primas.
 - Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

- Visita a una empresa del sector de Hostelería y Turismo
 - Objetivo: Permitir al alumno el estudio de un sistema de producción y las técnicas de elaboración y transformación que en él se aplican.
 - Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

- Charlas-demostraciones, a cargo de expertos del sector
 - Objetivo: Acercar al alumno a técnicas de elaboración actuales y tendencias de la cocina actual.
 - Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

BIBLIOGRAFÍA

- *Decreto 101/2008*, de 23 de septiembre, por el que se establece el currículo de I CFGM de Cocina y Gastronomía.
- Fondo documental del profesor/a.



ANEXO 1.

MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN AL ALUMNADO QUE NO PUEDA ASISTIR AL CENTRO POR MOTIVOS DE SALUD DEBIDAMENTE JUSTIFICADOS O DE AISLAMIENTO PREVENTIVO

En el supuesto de que el alumnado no pueda acudir al centro por un motivo de salud debidamente justificado, se contempla la puesta en marcha de una adaptación del proceso enseñanza-aprendizaje para que se permita al alumnado el seguimiento del curso.

En ese caso y, a falta de la exposición directa de la profesora, los contenidos se pasarán por esquemas que faciliten el estudio de los contenidos del libro de texto. De esta forma se pretende que los alumnos puedan:

- Recuperar información previamente estudiada.
- Implementar lo aprendido en diversas situaciones.
- Asimilar la nueva información.
- Plantear dudas y soluciones en el foro de consultas del grupo y la profesora.
- Comprender trabajando los nuevos aprendizajes a través de actividades y tareas diseñadas en función de los contenidos a trabajar.
- Emitir juicios con base en criterios establecidos.
- La programación se adaptará priorizando **los contenidos mínimos exigibles** de la programación general.

En este supuesto la profesora actuará como guía y mediadora en el aprendizaje de sus alumnos asesorándoles en todo momento y facilitándoles la adquisición de conocimientos y el logro de competencias del módulo.

El soporte telemático será la plataforma campus aulas virtuales.

CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES

- Identificar los factores que garantizan que el producto llega con garantía al consumidor.
- Identificar los riesgos y causas que pueden provocar intoxicaciones alimentarias y cómo evitarlas.
- Identificar las normas de seguridad e higiene, así como los dispositivos de control aplicables a los locales, instalaciones, gestión de productos y actitud de los manipuladores.
- Distinguir las normas y las actitudes del manipulador.
- Identificar los sistemas de autocontrol.
- Conocer y aplicar la terminología empleada en los sistemas de APPCC.



Departamento de Hostelería y Turismo

Natividad Marco Eulogio

- Conocer la aplicación práctica de las pautas marcadas por la GBPH.
- Conocer los sistemas y métodos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos, así como los productos adecuados a cada tipo de herramientas o superficies.
- Identificar las causas que pueden provocar la aparición de plagas y conocerlas medidas preventivas para evitarlas.
- Conocer las medidas adoptadas en la UE para la reducción de residuos.
- Definir y tipificar los distintos tipos de residuos.
- Identificar los residuos generados en la actividad hostelera y clasificarlos para su tratamiento y reciclado.
- **Elaboración de una GBPH para entregar en el mes de mayo.**

METODOLOGÍA

- Actividades en la plataforma campus aulas virtuales, bien de seguimiento de los ejercicios planteados en los libros de texto, bien diseñadas por la profesora para afianzar conocimientos.
- Elaboración de una GBPH de forma individual con el asesoramiento y dirección de la profesora con una fecha límite de entrega.

Para organizar adecuadamente el trabajo del alumnado, se planificarán actividades teniendo en cuenta el número de horas lectivas semanales de la materia (3) y con una periodicidad semanal, lo que permitirá al alumnado tener tiempo y flexibilidad suficientes para su realización.

Para los exámenes o pruebas escritas se diseñarán test de conocimientos, preguntas de respuesta corta o de análisis objetivo sobre los contenidos. Estas pruebas se abrirán y cerrarán para todo el alumnado a la vez.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Los criterios de evaluación serán los mismos que aparecen en la programación general de esta programación, adaptándolos a los contenidos mínimos exigibles para alcanzar las competencias de este módulo.

SOBRE EL PLAGIO

Según la Real Academia Española plagiar “es copiar en lo sustancial obras ajenas, dándolas como propias”.

El plagio va a estar penalizado en este módulo ya que el plagio es una copia de ideas, frases o de una obra, total o parcialmente y presentarla como propia. También copiar un trabajo de años anteriores total o parcialmente.



Gobierno del Principado de Asturias

Consejería de Educación

IES Leopoldo Alas Clarín Curso 2022-2023



CURSO
2022-2023

Preelaboración y Conservación de Alimentos

Programación docente

PROFESOR: VÍCTOR MONTES BERNARDO

Centro	33013024 IES "Leopoldo Alas Clarín" (Oviedo)		
Identificación del Título		Identificación del Módulo Profesional	
Denominación	Cocina y Gastronomía (HOT 201)	Denominación	Preelaboración y Conservación de Alimentos
Nivel	Formación Profesional de Grado Medio		
Duración	2000 horas	Código	0046
Familia Profesional	Hostelería y Turismo	Duración en horas	320
Referente europeo	CINE-3	Sesiones semanales	10
Modalidad	Presencial	Curso	1º



ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN.....	3
1.1. JUSTIFICACIÓN	3
1.2. CONTEXTO SOCIOEDUCATIVO	4
1.3. BASE NORMATIVA.....	5
2. EL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA	6
2.1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO	6
2.2. PERFIL Y ENTORNO PROFESIONAL.....	6
2.3. PROSPECTIVA DEL TÍTULO EN EL SECTOR.....	6
3. OBJETIVOS Y COMPETENCIAS.....	7
3.1. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO	7
3.2. COMPETENCIA GENERAL	8
3.3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.....	8
3.4. OBJETIVOS Y COMPETENCIAS ESPECÍFICAS.....	10
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE)	10
5. ANÁLISIS DE CONTENIDOS.....	13
5.1. CONTENIDOS.....	13
5.2. CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES.....	14
5. ORGANIZACIÓN, SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	14
6. UNIDADES DE TRABAJO	17
6.1. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.....	18
7. METODOLOGÍA	45
7.1. FLEXIBILIDAD METODOLÓGICA Y ATENCIÓN TELEMÁTICA AL ALUMNADO	46
7.2. ACTIVIDADES.....	47
7.3. AGRUPAMIENTOS Y ESPACIOS	47
7.4. MATERIALES Y RECURSOS.....	48
8. EVALUACIÓN.....	49



8.1. TIPOS DE EVALUACIÓN	49
8.2. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.....	50
8.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PROMOCIÓN Y RECUPERACIÓN.....	51
7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y RECUPERACIÓN	51
8.3.1. Calificación Final	53
8.3.2. Calificación Final en alumnos absentistas	53
8.3.3. Recuperación: Prueba Extraordinaria de Junio	53
8.4. CRITERIOS DE PROMOCIÓN.....	54
8.5. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y LA ACTIVIDAD DOCENTE	54
9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	55
10. ASPECTOS TRANSVERSALES.....	56
10.1. EDUCACIÓN EN VALORES Y EN LA IGUALDAD EFECTIVA DE DERECHOS Y OPORTUNIDADES ENTRE HOMBRES Y MUJERES	56
10.2. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS	56
10.3. DESARROLLO DE ACTIVIDADES INTERDEPARTAMENTALES	57
11. BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA	57

1. INTRODUCCIÓN

El presente documento ha sido diseñado para el módulo profesional “Preelaboración y Conservación de Alimentos” que se imparte en el primer curso del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Cocina perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo y que se basa en el **DECRETO 101/2008, de 23 de septiembre**, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Formación Profesional de Cocina y Gastronomía., que a su vez es el desarrollo (adaptado a la realidad asturiana) del **REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre**, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. Además, para la elaboración de esta programación para el presente curso 2021-2022, se han tenido en cuenta la Circular de Inicio de Curso para los centros docentes públicos que imparten enseñanzas profesionales del sistema educativo y la Programación General Anual (PGA) del centro.

No hay que entender esta programación como un mero ejercicio teórico o un plan, más o menos perfecto pero con poca aplicación práctica en el entorno real, sino como un proyecto diseñado a través de la reflexión profunda y la toma de decisiones sobre **qué** enseñar, **cómo** enseñar y **cuándo** enseñar, que se basa en los principios y objetivos generales de las enseñanzas de Formación Profesional y, en especial, en aquellos referidos al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, tal y como se contemplan en la legislación nacional y autonómica. El fin último de este documento es establecer una serie de estrategias que nos ayuden a conseguir que el alumnado adquiera las competencias profesionales, personales y sociales que permitan su acceso al empleo y favorezcan la participación social a través del conocimiento.

El módulo de “Preelaboración y Conservación de Alimentos”, como el resto de los que componen el ciclo, resulta esencial y persigue dotar al alumno del CFGM en Cocina y Gastronomía (y futuro profesional de la hostelería) de las nociones necesarias para identificar los factores de calidad de las distintas materias primas, conocer sus procedimientos de recepción y acopio (así como los documentos implicados), lo referente a preparación y utilización de maquinaria, batería, utillaje y herramientas de cocina y los procesos de preelaboración o acondicionamiento, conservación, almacenaje y regeneración. Por tanto, como podemos ver, se trata de un módulo muy completo y esencial en la formación del futuro profesional.

1.1. JUSTIFICACIÓN

La Ley Orgánica de Educación (LOE) en el TÍTULO III, Capítulo I, artículo 91 recoge la programación como atribuciones del docente *“la programación y la enseñanza de las áreas, materias y módulos que tengan encomendados”*. Por tanto, el docente deberá confeccionar una programación que oriente su actividad educativa en un módulo o asignatura que deberá basarse en la normativa vigente y, además, adaptarse al contexto donde se va a aplicar.

1.2. CONTEXTO SOCIOEDUCATIVO

Desde mediados de los años ochenta, España se ha convertido en un país fuertemente terciarizado, pasando a depender en gran medida del sector servicios, que supone (según datos de 2019) el 67,87% del PIB y que emplea a cerca del 75% de la población activa (cerca de 15 millones de personas), y dentro de este sector, una de las actividades más importantes es la hostelería. Paralelamente la hostelería española goza de una pujante salud gracias al enorme prestigio de su cocina (reconocida como una de las potencias a nivel mundial) y con una oferta gastronómica que es diversa y capaz de satisfacer a diferentes tipos de clientela con preferencias personales, estilos de vida y niveles de renta muy distintos. Paralelamente se ha producido una retracción de otras actividades como las industrias extractivas y de transformación, que antaño suponían una parte muy importante del PIB asturiano. En este contexto, la implantación de los ciclos formativos de la familia de la hostelería se plantea, no sólo como un medio para dotar de trabajadores a la hostelería asturiana y responder a la creciente terciarización de la economía sino, como una alternativa a la tradicional actividad industrial y minera de las zonas aledañas de la cual, tras la reconversión y el desmantelamiento, solo quedan pequeños retazos de actividad. Pese al impacto, aún difícil de calcular en su justa medida, de la pandemia y los índices de paro existentes en el Principado parece que el sector hostelero aún tiene capacidad para absorber una cantidad moderada de trabajadores, además parece que el sector no ha alcanzado su masa crítica y podría asumir la apertura de nuevos establecimientos, pensemos que Asturias ha aumentado notablemente su popularidad como destino turístico en los últimos años, circunstancia que no parece haberse visto frenada tras la pandemia que aún vivimos. En el caso de Oviedo, municipio en el que se ubica el centro, se podría repetir lo dicho sobre el sector de la Hostelería y el Turismo para el resto de Asturias con la ventaja, además, de que se beneficia de su posición de capitalidad y de un rico patrimonio cultural y material además de una ubicación y comunicaciones que hacen muy fácil acceder a las ofertas laborales de las zonas más dinámicas desde el punto de vista económico de la conurbación o área metropolitana del centro de Asturias con una población que supera los 800.000 habitantes.

El impulso del sector servicios y la hostelería hace que el interés por la formación en este campo se mantenga bastante alta puesto que se trata de un sector dinámico capaz de generar empleo y porque en los últimos años se ha producido un cambio en la percepción de la gastronomía y de figura de cocinero en la sociedad. Esto que es indudablemente positivo, tiene, no obstante, como reverso negativo el hecho de que a veces estas proyecciones son poco realistas y basadas en una imagen distorsionada ofrecida por los medios de comunicación. Sin embargo, este fenómeno que podríamos calificar como moda parece estar remitiendo y no desmerece el interés genuino de la mayoría de los alumnos.

Desde el ámbito empresarial, esta nueva concepción de la cocina y el cocinero unida a la creciente preocupación por generar propuestas basadas en la calidad que hagan destacar a los establecimientos hace que exista una cada vez mayor demanda de trabajadores formados en el sector.

En cuanto a las características del centro, se trata de un Instituto de Educación Secundaria donde, además de las enseñanzas propias de la Educación Secundaria Obligatoria y de Bachillerato, se imparten dos ciclos formativos de la familia profesional de la Hostelería y el Turismo: el CFPB en Cocina y Restauración y el CFGM en Cocina y Gastronomía y, al que pertenece el módulo de Preelaboración y Consevación de Alimentos. El centro educativo se enclava en el área metropolitana de Oviedo y muy cerca del casco antiguo de la ciudad y

cuenta con cerca de 620 estudiantes y 80 docentes. En lo referente al alumnado del módulo es heterogéneo, especialmente en cuanto a edad, con alumnos menores de edad y otros por encima de la treintena. En cuanto al origen, la mayoría de los matriculados son residentes en la zona o en concejos aledaños.

1.3. BASE NORMATIVA

Nivel Nacional:

- La LOE, Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación (BOE 4 de mayo)
- R.D. 83/1996, de 26 de enero, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los institutos de Secundaria (BOE de 21 de febrero)
- Ley 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones de la FP (BOE 20 de junio), parcialmente modificada por la Ley 4/2011, de 11 de marzo.
- R.D. 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la FP (BOE de 30 de julio)
- El Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Nivel Autonómico:

- Resolución de 6 de agosto de 2001, por la que se aprueban las instrucciones que regulan la organización y funcionamiento de los IES de Asturias.
- Resolución de 18 de junio de 2009, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación Profesional del sistema educativo en el Principado, parcialmente modificada por la Resolución de 28 de enero de 2011.
- El decreto 101/2008, de 23 de septiembre establece el currículo que será de aplicación en la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias para las enseñanzas de formación profesional relativas al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Resolución de 30 de julio 2020, de la Conserjería de Educación, por la que se dispone la reanudación presencial de las clases del curso escolar 2020-2021 y se aprueban las instrucciones de organización para el inicio de curso que serán de aplicación hasta fin de la crisis sanitaria ocasionada por el covid-19
- Resolución del 17 de septiembre de 2020, de la Consejería de Educación, de primera modificación de la resolución de 30 de julio de 2020, mencionada en el apartado anterior.
- Circular de Inicio de Curso 2021-2022 para los centros docentes públicos que imparten formación profesional del sistema educativo Edición agosto de 2021, de 1 de septiembre 2021.

2. EL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

2.1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO

Título		Módulo Profesional	
Denominación	Cocina y Gastronomía	Denominación	Preelaboración y Conservación de Alimentos
Nivel	Formación Profesional de Grado Medio		
Duración	2000 horas	Duración en horas	320
Familia Profesional	Hostelería y Turismo		
Referente europeo	CINE-3	Código	0046

2.2. PERFIL Y ENTORNO PROFESIONAL

Según lo dispuesto en el **REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre**, (artículos 3 y 7), lo referente al perfil profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

En cuanto al entorno profesional, los titulados en Cocina y Gastronomía ejercerán su labor, tanto por cuenta propia como por cuenta ajena, principalmente en establecimientos dedicados a la hostelería y la restauración de diverso tamaño pero, si bien la mayoría de los titulados ejercerán su labor en el sector de la restauración comercial hotelera o extrahotelera, existen otras salidas profesionales como el sector de la restauración colectiva y, en menor medida, el de la industria alimentaria.

Entre los puestos a los que podrían optar se encuentran algunos como el de Cocinero, Jefe de partida, Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

2.3. PROSPECTIVA DEL TÍTULO EN EL SECTOR

Las autoridades del Principado de Asturias tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, los siguientes aspectos:

a) El cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo

remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad el 28% de los españoles come a diario fuera de casa y se espera que para el 2012 esta cifra alcance el 50%.

b) Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».

c) La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan las autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.

d) Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.ª y 5.ª gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

3. OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

3.1. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

Los objetivos son una serie de capacidades que el alumno debe haber asimilado al finalizar el título y se establecen en el **REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre**, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. Los objetivos para el CFGM de Cocina y Gastronomía de son:

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.

b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.

c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.

- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

3.2. COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3.3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Según establece el **REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre**, en su artículo quinto Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

3.4. OBJETIVOS Y COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

El **DECRETO 101/2008, de 23 de septiembre**, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Formación Profesional de Cocina y Gastronomía establece, en el anexo III, que el módulo de “Preelaboración y Conservación de Alimentos” contribuye a alcanzar específicamente una serie de objetivos y competencias específicas que son las que se muestran en el siguiente cuadro:

Objetivos específicos	b)	c)	d)	i)	h)	j)	k)
Competencias específicas	b)	c)	d)	h)	i)	j)	k)

El módulo de “Preelaboración y Conservación de Alimentos” contribuye a la adquisición de las siguientes Unidades de Competencia:

UC0259_2 Definir ofertas gastronómicas, realizar aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0260_2 Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

Este módulo(según el apartado dedicado a Orientaciones Pedagógicas) contiene la formación necesaria para desempeñar función de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas en cocina, así como de producción. Las funciones de aprovisionamiento y preelaboración de materias primas aspectos como:

- Selección de proveedores.
- Compras.
- Recepción y almacenamiento.
- Distribución interna/externa.
- Manipulaciones previas.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE)

RA.1	Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS (CE)	

- CE.1 -Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- CE.2 -Se han reconocido las materias primas y sus características.
- CE.3 -Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- CE.4 -Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- CE.5 -Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- CE.6 -Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- CE.7 -Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- CE.8 -Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- CE.9 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA.2 Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS (CE)

- CE.10 -Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- CE.11-Se ha interpretado la información.
- CE.12-Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- CE.13 -Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- CE.14 -Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- CE.15 - Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.
- CE.16 - Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA.3 Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS (CE)

- CE.17 - Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- CE. 18 - Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- CE.19 - Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- CE.20 -Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- CE.21 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA.4	Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS (CE)	
<p>CE.22 -Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las</p> <p>CE.23 -Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.</p> <p>CE.24 -Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>CE.25 -Se ha calculado el rendimiento de cada género.</p> <p>CE.26 -Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>CE.27 -Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>CE.28 -Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>CE.29 -Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>CE.30 -Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>CE.31 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	

RA.5	Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS (CE)	
<p>CE.32 -Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.</p> <p>CE.33 -Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.</p> <p>CE. 34 -Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.</p> <p>CE.35 -Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>CE.36 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	

RA.6	Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS (CE)	

CE.37 -Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.

CE.38 -Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.

CE.39 -Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.40 -Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.

CE.41 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. ANÁLISIS DE CONTENIDOS

5.1. CONTENIDOS

Como veremos los contenidos se relacionan en gran medida con los resultados de aprendizaje.

C.1 Recepción de materias primas

- Materias primas.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Selección de proveedores “éticos”.
- Descripción y características del economato y bodega.
- Recepción de géneros.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

C.2 Acopio y distribución de materias primas

- Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

C.3 Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas

- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de uso y mantenimiento
- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
- Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

C.4 Preelaboración de materias primas en cocina

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Rendimiento de las materias primas.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.

- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- Procedimientos intermedios de conservación.

C.5 Regeneración de materias primas

- Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.
- Procedimientos de ejecución de técnicas.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

C.6 Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados

- Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.
- Equipos asociados a cada método.
- Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.

5.2. CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES

Los contenidos, tal y como los establece la legislación, son lo suficientemente concretos y accesibles pero, no obstante, pueden decantarse aún más en mínimos exigibles para considerar superado el módulo. Se considerarán mínimos exigibles los siguientes:

- A) Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.
- B) Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.
- C) Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.
- D) Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.
- E) Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.
- F) Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.

5. ORGANIZACIÓN, SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

El módulo tiene asignada una carga horaria total de 320 horas a razón de 10 horas/sesiones semanales, cada sesión tendrá una duración de 55 minutos. Para el presente curso, 2022-2023, el comienzo de la actividad lectiva será el día 15 de septiembre y el final el 23 de junio de 2022, además de los festivos comunes a todos los centros los festivos municipales son el 21 de septiembre y el 30 de mayo.

1ª EVALUACIÓN	UT. 1 a 4	15 de septiembre al 23 de diciembre	127 sesiones
2ª EVALUACIÓN	UT. 5 a 8	9 de enero al 31 de marzo	112 sesiones
3ª EVALUACIÓN	UT. 9 a 10	12 de abril al 23 de junio	102 sesiones

Las Unidades de Trabajo tendrán una carga lectiva variable, el número de sesiones (notadas con una letra "h") asignadas a cada Unidad viene reflejado en el siguiente cuadro:

UT.0	INTRODUCCIÓN AL MÓDULO	2h
UT.1	DEPARTAMENTO O ÁREA DE COCINA Y EQUIPAMIENTO DE LA COCINA PROFESIONAL: MAQUINARIA, BATERÍA Y UTILLAJE DE USO HABITUAL	24h
UT.2	OPERACIONES DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	22h
UT.3	MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL (HORTALIZAS Y FRUTOS) Y SETAS Y HONGOS COMESTIBLES	40h
UT.4	IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LAS ESPECIAS Y CONDIMENTOS	32h
UT.5	IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y PREELABORACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS DE CARACTER AMILÁCEO: LEGUMBRES, ARROZ Y PASTA	32h
UT.6	PREELABORACIÓN DE LOS HUEVOS, LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS, ACEITES, GRASAS.	32h
UT.7	IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y PREELABORACIÓN DE CARNES DE AVE Y CAZA MENOR	34h
UT.8	IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y PREELABORACIÓN DE LAS CARNES ROJAS Y DE CAZA MAYOR	34h
UT.9	IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y PREELABORACIÓN DE LOS PESCADOS Y MARISCOS	34h
UT.10	SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE PRODUCTOS	30h
HORARIO LECTIVO EXTRAORDINARIA JUNIO (fin 3ª evaluación a 23 de junio de 2023)		22h

Las sesiones dedicadas a Preelaboración y Conservación de Alimentos (PYCA) se articulan, en el horario del alumno, de la siguiente manera:

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:25-9:20	PYCA	PYCA		PYCA	
9:20-10:15	PYCA	PYCA		PYCA	
10:15-11:10	PYCA			PYCA	

11:10-12:35	RECREO				
11:35-12:30					
12:30-13:25					PYCA
13:25-14:20					PYCA

Las sesiones se distribuyen de la siguiente manera a lo largo del calendario escolar.

Calendario escolar 2022-2023

■ no lectivo
■ festivo
■ vacaciones

1ª EVALUACIÓN: 127 sesiones

SEPTIEMBRE 2022							OCTUBRE 2022							NOVIEMBRE 2022							DICIEMBRE 2022											
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D					
			1	2	3	4						1	2																1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11					
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18					
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25					
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30	28	29	30					26	27	28	29	30	31						
							31																									

SEPTIEMBRE	20 sesiones
OCTUBRE	40 sesiones
NOVIEMBRE	40 sesiones
DICIEMBRE	27 sesiones
TOTAL	127

2ª EVALUACIÓN: 112 sesiones

ENERO 2023							FEBRERO 2023							MARZO 2023							ABRIL 2023									
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D			
						1				1	2	3	4	5				1	2	3	4	5							1	2
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9			
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	13	14	15	16	17	18	19										
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26	20	21	22	23	24	25	26	10	11								
23	24	25	26	27	28	29	27	28						27	28	29	30	31												
30	31																													

ENERO	35 sesiones
FEBRERO	32 sesiones
MARZO	45 sesiones
TOTAL	112

3ª EVALUACIÓN: 102 sesiones

ABRIL 2023							MAYO 2023							JUNIO 2023							JULIO 2023							
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	
							1	2	3	4	5	6	7				1	2	3	4						1	2	
							8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9	
			12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	29	30	31					26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30	
																					31							

ABRIL	25 sesiones
MAYO	42 sesiones
JUNIO	35 sesiones
TOTAL	102

6. UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO PROFESIONAL:		S E S I O N E S	E V A L U A C I Ó N	RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA)					
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS									
CÓDIGO DEL MÓDULO: 0046									
CURSO: 1º CFGM									
CARGA HORARIA: 320 HORAS									
UT	TÍTULO			1	2	3	4	5	6
1	DPTO O ÁREA DE COCINA	24	1			X			
2	OPERACIONES DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	22	1	X	X				
3	MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL (HORTALIZAS Y FRUTOS) Y SETAS Y HONGOS COMESTIBLES	40	1				X		
4	IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LAS ESPECIAS Y CONDIMENTOS	32	1				X		
5	IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y PREELABORACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS DE CARACTER AMILÁCEO	32	2				X		
6	PREELABORACIÓN DE LOS HUEVOS, LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS, ACEITES, GRASAS	32	2				X		
7	IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y PREELABORACIÓN DE CARNES DE AVE Y CAZA MENOR	32	2				X		
8	IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y PREELABORACIÓN DE LAS CARNES ROJAS Y DE CAZA MAYOR	34	3				X		

9	IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y PREELABORACIÓN DE LOS PESCADOS Y MARISCOS	34	3				X		
10	SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE PRODUCTOS	30	3					X	X

6.1. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

En este apartado se desarrollan las Unidades de Trabajo propuestas, incluyendo: los puntos a tratar, las sesiones que dedicaremos a cada unidad y, además, los Contenidos, Resultados de Aprendizaje, Criterios de Evaluación, Instrumentos de Evaluación y los Mínimos Exigibles. Adicionalmente, y siguiendo las Orientaciones para la Elaboración de Programaciones Docentes en Ciclos Formativos de FP en Asturias (punto 6.5) publicada por la Consejería de Educación del Principado de Asturias el 1 de septiembre de 2021, incorporamos a cada Unidad de Trabajo un cuadro en el que se recogen las actividades de enseñanza-aprendizaje y de evaluación a realizar en cada Unidad de Trabajo. Es importante señalar que tales actividades de enseñanza-aprendizaje podrán verse modificadas para atender a las necesidades del grupo. En lo referente a las dinámicas de enseñanza-aprendizaje para cada Unidad de Trabajo diferirán poco y se partirá siempre de una evaluación de los conocimientos previos del alumno sobre la temática de la unidad, a continuación se introducirán los contenidos teóricos mediante la exposición de los distintos bloques temáticos (generalmente, apoyada en medios audiovisuales) por parte del profesor, tras la exposición (o durante la misma) se procederá a indagar sobre el grado de adquisición de los alumnos mediante preguntas o suscitando debates sobre un extremo particular, se propondrán diversas actividades (indagación, refuerzo, síntesis, ampliación) que se intercalarán entre las exposiciones de los distintos bloques temáticos y las prácticas en el aula-taller. En lo referente a la práctica se iniciarán con una demostración por parte del docente y una práctica guiada para luego pasar a prácticas autónomas que nos demostrarán el nivel de adquisición por parte del alumno.

Por último, hay que notar que la UT. 0 no es una auténtica Unidad de Trabajo sino que son dos sesiones preliminares introductorias al módulo de Praelaboración y Conservación de Alimentos.

UNIDAD DE TRABAJO 0. INTRODUCCIÓN AL MÓDULO
Nº SESIONES: 2
OBJETIVOS DIDÁCTICOS
-Presentación de los participantes y del propio módulo al alumno/a señalando los contenidos, la temporalización y carga horaria del mismo. -Justificación de los contenidos del módulo, su importancia y su interrelación con el resto de módulos del ciclo. -Explicación de los derechos y deberes del alumnado y de los criterios que el docente tendrá en cuenta a la hora de valorar y evaluar el desempeño del alumno/a. - Valoración de los conocimientos iniciales del alumnado.

UNIDAD TRABAJO 0. INTRODUCCIÓN AL MÓDULO					
S	TAREAS	TAREAS	PRODUCTO	RECURSOS	INSTRUMENTOS

	DOCENTE	ALUMNADO			EVALUACIÓN	
2	-Presentación profesor y alumnos	-Presentación personal	-Presentación todos los participantes	-Cuaderno elaborado por el profesor		
	-Introducción a la temática del módulo, su competencia general y su aplicación en la vida laboral. Se informará de las normas y funcionamiento general e informar de los criterios de evaluación y calificación del módulo (deberán firmar una ficha de registro donde consten estos criterios y donde quede signado que han sido informados)	-Lectura documentación sobre contenidos, normas y criterios de evaluación	-Ficha de registro donde los alumnos expliciten que han sido informados y han entendido la información recibida	-Pizarra -Teams (dónde se colgará la información)	-Test de nivel (EVALUACIÓN INICIAL)	
	-Realización test para determinar el nivel inicial del grupo	-Responder test	-Determinar el nivel general del grupo a través de sus respuestas	-Test impreso	*Como vemos la UTO no es una auténtica unidad de trabajo (Por tanto, podría englobarse en la UT1) sino la presentación general del módulo, que resulta especialmente importante por pertenecer el módulo al primer curso del CFGM.	
	-Presentación de los materiales a utilizar, recorrido aula-taller	-Visita al aula-taller para que se familiaricen con el área de recepción de mercancías, los documentos usados, las distintas zonas de almacenaje y la maquinaria, equipos y utillaje utilizados en el aprovisionamiento	-Notas sobre lo aprendido	-Instalaciones, maquinaria y utillaje presente en el aula-taller		
2 SESIONES EN TOTAL						

UNIDAD DE TRABAJO 1. DEPARTAMENTO O ÁREA DE COCINA Y EQUIPAMIENTO DE LA COCINA PROFESIONAL: MAQUINARIA, BATERÍA Y UTILLAJE DE USO HABITUAL

1.1. INTRODUCCIÓN Y CONSIDERACIONES PRELIMINARES

1.2. EL DPTO-ÁREA DE COCINA

1.3. EL PERSONAL DE COCINA

1.4. MAQUINARIA

1.5. BATERÍA DE COCINA

1.6. HERRAMIENTAS Y UTILLAJE

Nº SESIONES: 24

CONTENIDOS

C.3 Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas

- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de uso y mantenimiento
- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
- Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA.3Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y

aplicaciones, así como su ubicación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CE.17 - Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.

CE. 18 - Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.

CE.19 - Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.20 -Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.

CE.21 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- Listas de comprobación para medir el desempeño diario en el aula o espacio del centro.

-Trabajos o actividades, ya sean individuales o colectivos, realizadas en horario lectivo o en casa.

- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).

-Pruebas teóricas y prácticas.

MÍNIMOS EXIGIBLES

C) Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.

UNIDAD TRABAJO 1. DEPARTAMENTO O ÁREA DE COCINA Y EQUIPAMIENTO DE LA COCINA PROFESIONAL: MAQUINARIA, BATERÍA Y UTILLAJE DE USO HABITUAL

S	TAREAS DOCENTE	TAREAS ALUMNADO	PRODUCTO	RECURSOS	INSTRUMENTOS EVALUACIÓN
2	- EVALUACIÓN CONOCIMIENTOS PREVIOS ALUMNOS Y ACTIVIDAD: Exposición Bloque Contenidos 1.1 Y 1.2.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc)	-Materiales personalizados para el estudio (cuaderno)	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN INICIAL Y EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: El diseño de la cocina profesional	- Identificar las distintas instalaciones presentes en el aula-taller analizando su adecuación o no. Proponer un diseño propio con adecuación a las normas de una cocina profesional	-Propuesta esquemática comentada de diseño de cocina profesional	-Aula-Taller -Apuntes -Papel y material de escritura	- Trabajo/producción alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
3	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 1.3. Y explicación de cómo realizar mapas mentales para	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc). - Confeción de un	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)

	estructurar el estudio - ACTIVIDAD: Confección de un mapa mental en Teams para estructurar el estudio.	mapa mental en Teams sobre este apartado y que servirá para estructurar el estudio.			
1	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 1.4. referente a maquinaria	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc)	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: Identificación y reconocimiento de la maquinaria presente en el aula-taller.	- Elaboración de un inventario indicando el tipo de máquina, unidades disponibles, marca, capacidad, aplicaciones, etc.	-Ficha inventario maquinaria útil para el estudio	-Aula-Taller -Apuntes -Papel y material de escritura	- Trabajo/producción alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	-ACTIVIDAD: Puesta a punto Aula-taller en equipos.	- Limpieza y puesta en orden el espacio de trabajo	-Ficha tareas completadas por grupos	-Aula-Taller -Papel y material de escritura	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 1.5. referente a batería de cocina	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc)	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
1	- ACTIVIDAD: Identificación y reconocimiento de las piezas de batería presentes en el aula-taller.	- Elaboración de una ficha tipológica de las distintas piezas y los materiales en que están confeccionadas	-Ficha identificación piezas de batería útil para el estudio	-Aula-Taller -Apuntes -Papel y material de escritura	- Trabajo/producción alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 1.6. referente a herramientas y utillaje - PROPUESTA PRESENTACIÓN: Proponer la formación de grupos para elaborar una presentación sobre la temática de la UT.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc) - Elaboración de una PRESENTACIÓN en grupos sobre alguno de los contenidos del tema	-Materiales personalizados para el estudio -Presentación grupal a elaborar fuera de horario lectivo	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
1	- ANALISIS PROGRESO PRESENTACIÓN: Seguimiento del proceso de creación de presentaciones y resolución de dudas	- Análisis y modificación de posibles errores presentaciones	-Presentación grupal	-PowerPoint -Teams -Apuntes -Aula-informática	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: Exposición Glosario de términos	- Análisis de la información recibida, elaboración de	-Materiales personalizados para el	-Pizarra -PowerPoint	-Lista comprobación

	de cocina que, posteriormente, se facilitará por Teams -RECAPITULACIÓN sobre los contenidos y resolución de dudas	materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc. y plantear dudas que pudieran quedar sin aclarar	estudio	-Teams -Apuntes	desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
3	-Análisis presentaciones	- EXPOSICIÓN PRESENTACIÓN	-Exposición Presentaciones con apoyo audiovisual	-PowerPoint	-Rúbrica presentaciones (EVALUACIÓN SUMATIVA)
24 SESIONES EN TOTAL					

UNIDAD DE TRABAJO 2. OPERACIONES DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

2.1. CLASIFICACIÓN DE LAS DISTINTAS MATERIAS PRIMAS

2.2. CLASIFICACIÓN COMERCIAL Y ETIQUETADO

2.3. IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE PROVEEDORES

2.4. GESTIÓN DE LA DEMANDA INTERNA Y EXTERNA

Nº SESIONES: 22

CONTENIDOS

C.1 Recepción de materias primas

- Materias primas.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Selección de proveedores “éticos”.
- Descripción y características del economato y bodega.
- Recepción de géneros.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

C.2 Acopio y distribución de materias primas

- Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA. 1 Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones

RA. 2 Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CE.1 -Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.

CE.2 - Se han reconocido las materias primas y sus características.

- CE.3 -Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- CE.4 -Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- CE.5 -Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- CE.6 -Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- CE.7 -Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- CE.8 -Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- CE.9 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- CE.10 -Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- CE.11 -Se ha interpretado la información.
- CE.12 -Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- CE-13 -Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- CE.14 -Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- CE.15 - Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.
- CE.16 - Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- Listas de comprobación para medir el desempeño diario en el aula o espacio del centro.
- Trabajos o actividades, ya sean individuales o colectivos, realizadas en horario lectivo o en casa.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.

MÍNIMOS EXIGIBLES

- A) Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.
- B) Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.

UNIDAD DE TRABAJO 2. OPERACIONES DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS					
S	TAREAS DOCENTE	TAREAS ALUMNADO	PRODUCTO	RECURSOS	INSTRUMENTOS EVALUACIÓN
2	- EVALUACIÓN CONOCIMIENTOS PREVIOS ALUMNOS Y EXPOSICIÓN: Bloque Contenidos 2.1	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc)	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra - PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN INICIAL Y EVALUCIÓN FORMATIVA

1	- ACTIVIDAD: Necesidad de almacenamiento de las mercancías en función de sus requerimientos de conservación I: El almacenamiento a temperatura ambiente.	- Confección de un esquema donde consten las características ambientales de las zonas de almacén, los equipos que deben poseer y las distintas materias primas que pueden acoger.	-Ficha materias primas	-Aula-Taller -Apuntes -Papel y material de escritura	- Trabajo/producción alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
1	- ACTIVIDAD: Analizar los distintos sistemas de rotación de géneros (FEFO, FIFO, LIFO...) en el almacén y su adecuación en función de diversas circunstancias	-Explicar la importancia del control del stock para la buena marcha de un negocio	-Respuesta cuaderno	-Aula-Taller -Apuntes -Papel y material de escritura	- Trabajo/producción alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
3	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 2.2. - ACTIVIDAD: Confección de un mapa mental en Teams sobre este apartado y que servirá para estructurar el estudio.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc). - Confección de un mapa mental que servirá para estructurar el estudio.	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra - PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
1	- ACTIVIDAD: Repaso de lo aprendido a través de un vídeo sobre los productos agroalimentarios de Asturias con IGP y DOP.	Relacionar el video con lo aprendido en la unidad de trabajo y analizando el impacto que tienen estos productos en el turismo y la restauración. https://www.youtube.com/watch?v=A5U4aR-PDPM (5:00)	-Coloquio sobre el vídeo	-Pizarra - PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
3	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 2.3. - ACTIVIDAD: Confección de un mapa mental en Teams sobre este apartado y que servirá para estructurar el estudio.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc). - Confección de un mapa mental para estructurar el estudio.	-Materiales personalizados para el estudio	-Teams -cuaderno -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	-ACTIVIDAD de indagación en el aula de informática sobre etiquetado, alérgenos y trazabilidad usando la web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. https://www.aesan.gob.es/	-Investigación sobre el tema propuesto	-Materiales personalizados para el estudio	-Aula informática	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 2.4. - ACTIVIDAD: Confección de un mapa mental en Teams sobre	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc). - Confección de un mapa mental para estructurar el estudio	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra - PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)

	este apartado y que servirá para estructurar el estudio.				
2	- ACTIVIDAD: Identificación de documentos de aprovisionamiento	-Confecionar documentos de aprovisionamiento a partir de un supuesto práctico	-Documentos de aprovisionamiento.	-cuaderno -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	-RECAPITULACIÓN, REPASO Y RESOLUCIÓN DUDAS	-Consultar dudas y completar apuntes	-Material de estudio propio	-cuaderno -Apuntes -Power Point	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
3	-ACTIVIDAD interdisciplinar (junto con el profesor responsable del módulo de <i>Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias, si es posible</i>) en la que se realizará un diagrama de flujo y se identificarán los peligros y puntos críticos de control en las operaciones de recepción y almacenamiento basándonos en el sistema APPCC.	-Resolución de posibles incidencias, reales o propuestas por los profesores	-Listado de posibles problemas y propuestas de mejora	-Teams -cuaderno -Apuntes -Aula-taller -Aula informática	-Rúbrica actividad (EVALUACIÓN FORMATIVA)
22 SESIONES EN TOTAL					

UNIDAD DE TRABAJO 3. MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL (HORTALIZAS Y FRUTOS) Y SETAS Y HONGOS COMESTIBLES

3.1. PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

3.2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

3.3. CLASIFICACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL

3.4. OPERACIONES DE PREELABORACIÓN APLICABLES A LOS DISTINTOS TIPOS DE HORTALIZAS Y FRUTOS

3.5. APLICACIONES GASTRÓMICAS

Nº SESIONES: 40

CONTENIDOS

C.4 Preelaboración de materias primas en cocina

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Rendimiento de las materias primas.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- Procedimientos intermedios de conservación

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA.4 Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CE.22 -Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las

CE.23 -Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.

CE.24 -Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.25 -Se ha calculado el rendimiento de cada género.

CE.26 -Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.

CE.27 -Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.28 -Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.

CE.29 -Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.30 -Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

CE.31 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- Listas de comprobación para medir el desempeño diario en el aula o espacio del centro.

-Trabajos o actividades, ya sean individuales o colectivos, realizadas en horario lectivo o en casa.

- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).

-Pruebas teóricas y prácticas.

MÍNIMOS EXIGIBLES

D) Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.

5	TAREAS DOCENTE	TAREAS ALUMNADO	PRODUCTO	RECURSOS	INSTRUMENTOS EVALUACIÓN
2	- EVALUACIÓN CONOCIMIENTOS PREVIOS ALUMNOS Y EXPOSICIÓN: Bloque Contenidos 3.1.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc)	-Materiales personalizados para el estudio (cuaderno)	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN INICIAL Y EVALUACIÓN FORMATIVA)
1	- ACTIVIDAD: Reconocimiento de factores organolépticos, modalidades de presentación en el mercado y categorías comerciales de productos hortofrutícolas	- Identificar los factores que determinan la categoría comercial de un producto y los criterios de calidad de un producto	-Ficha productos	-Aula-Taller -Apuntes -Papel y material de escritura	-Trabajo/producción alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: Exposición : Bloque contenidos 3.2. y 3.3. DEBATE sobre la importancia de los productos hortofrutícolas en la gastronomía y en la nutrición humana	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc). - Aportar argumentos y valorar las ideas ajenas sobre el tema.	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
30	- ACTIVIDADES PRÁCTICAS: Referentes a los distintos aspectos de la preelaboración de vegetales y hongos (acondicionamiento, corte, aplicación...)	- Análisis de la información recibida y práctica autónoma	-Materiales personales para el estudio y notas sobre la práctica	- -Uillaje alumno -Aula-Taller	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 3.4. y 3.5.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc)	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
1	RECAPITULACIÓN sobre los contenidos y resolución de dudas	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc. y plantear dudas que pudieran quedar sin aclarar	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD INDAGACIÓN: Elaborar material propio para el	- Recabar información	-Pdf sobre setas y hongos	-Aula informática	-Lista de comprobación (EVALUACIÓN)

estudio sobre setas y hongos comestibles	para elaborar un pdf como apoyo para el estudio	comestibles	-Microsoft Office	ÓN SUMATIVA)
40 SESIONES EN TOTAL				

UNIDAD DE TRABAJO 4. IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LAS ESPECIAS Y CONDIMENTOS. LÍQUIDOS AROMATIZADOS.

4.1. CLASIFICACIÓN E IDENTIFICACIÓN

4.2. MODALIDADES DE PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

4.3. LÍQUIDOS AROMATIZADOS: ACEITES, VINAGRES Y FONDOS

Nº SESIONES: 32

CONTENIDOS

C.4 Preelaboración de materias primas en cocina

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Rendimiento de las materias primas.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- Procedimientos intermedios de conservación

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA.4 Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- CE.22 -Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las
- CE.23 -Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- CE.24 -Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- CE.25 -Se ha calculado el rendimiento de cada género.
- CE.26 -Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- CE.27 -Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- CE.28 -Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- CE.29 -Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- CE.30 -Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- CE.31 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa

higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- Listas de comprobación para medir el desempeño diario en el aula o espacio del centro.
- Trabajos o actividades, ya sean individuales o colectivos, realizadas en horario lectivo o en casa.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.

MÍNIMOS EXIGIBLES

D) Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.

UNIDAD TRABAJO 4. IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LAS ESPECIAS Y CONDIMENTOS. LÍQUIDOS AROMATIZADOS					
S	TAREAS DOCENTE	TAREAS ALUMNADO	PRODUCTO	RECURSOS	INSTRUMENTOS EVALUACIÓN
2	EVALUACIÓN CONOCIMIENTOS PREVIOS ALUMNOS Y EXPOSICIÓN: Bloque Contenidos 4.1.	Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc)	-Materiales personalizados para el estudio (cuaderno)	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN INICIAL Y EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 4.2. CATA ORGANOLÉPTICA de especias y condimentos.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc). - Aportar argumentos y valorar las propiedades organolépticas de especias y condimentos.	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
1	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 4.3. -ACTIVIDAD: Propuesta de presentación grupal sobre contenidos UT.3 y 4	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc) -Formar grupos	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
18	- ACTIVIDADES PRÁCTICAS: Referentes a los distintos aspectos de la preelaboración de elementos de condimentación (identificación, acondicionamiento, corte, aplicaciones, elaboración de aceites aromatizadas...)	- Análisis de la información recibida y práctica autónoma	-Materiales personales para el estudio y notas sobre la práctica	- Uillaje alumno -Aula-Taller	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
3	-EVALUACIÓN del grado de asimilación de la Unidad de Trabajo basándonos en las presentaciones y la exposición de las mismas.	-Entrega de la Presentación (en formato PowerPoint y pdf) y exposición de la	- Presentación	-Pizarra -PowerPoint	-Rúbrica actividad (EVALUACIÓN SUMATIVA)

		misma por grupos			
2	-RECAPITULACIÓN sobre los contenidos y resolución de dudas -EXPOSICIÓN sobre la mecánica de los TRIMESTRALES -ACTIVIDAD. Propuesta de Actividades de refuerzo teórico-prácticas de preparación para el examen.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc. y plantear dudas que pudieran quedar sin aclarar	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
4	- EXÁMEN PRACTICO -EXÁMEN TEÓRICO	- Resolución exámenes	-Examen	-Cuadernillo examen -Material escritura -Uillaje personal -Aula-taller	-Examen Prueba objetiva (EVALUACIÓN SUMATIVA)
1	-ANÁLISIS resultados examen y coevaluación	-Análisis trabajo individual	-Análisis trabajo individual	-Cuadernillo examen -Material escritura -Microsoft Office	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
32 SESIONES EN TOTAL					

UNIDAD DE TRABAJO 5. IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y PREELABORACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS DE CARACTER AMILÁCEO: LEGUMBRES, ARROZ Y PASTA
5.1. INTRODUCCIÓN
5.2. LAS LEGUMBRES
5.3. EL ARROZ
5.4. LA PASTA
Nº SESIONES: 32
CONTENIDOS
C.4 Preelaboración de materias primas en cocina — Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. — Rendimiento de las materias primas. — Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. — Tratamientos específicos para ciertas materias primas. — Procedimientos intermedios de conservación. — Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina. — Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina. — Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia. — Procedimientos intermedios de conservación
RESULTADOS DE APRENDIZAJE
RA.4 Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de

manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CE.22 -Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las

CE.23 -Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.

CE.24 -Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.25 -Se ha calculado el rendimiento de cada género.

CE.26 -Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.

CE.27 -Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.28 -Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.

CE.29 -Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.30 -Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

CE.31 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- Listas de comprobación para medir el desempeño diario en el aula o espacio del centro.

-Trabajos o actividades, ya sean individuales o colectivos, realizadas en horario lectivo o en casa.

- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).

-Pruebas teóricas y prácticas.

MINIMOS EXIGIBLES

D) Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.

UNIDAD TRABAJO 5. IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y PREELABORACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS DE CARACTER AMILÁCEO: LEGUMBRES, ARROZ Y PASTA					
S	TAREAS DOCENTE	TAREAS ALUMNADO	PRODUCTO	RECURSOS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
2	- EVALUACIÓN CONOCIMIENTOS PREVIOS ALUMNOS Y EXPOSICIÓN: Bloque Contenidos 5.1.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc)	-Materiales personalizados para el estudio (cuaderno)	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN INICIAL Y EVALUACIÓN FORMATIVA)

1	- ACTIVIDAD: Reconocimiento de factores organolépticos, modalidades de presentación en el mercado, categorías comerciales y distintas variedades y presentaciones de legumbres, arroces y pastas alimenticias.	- Identificar los factores que determinan la categoría comercial de un producto y los criterios de calidad de un producto. Valorar e identificar la diversidad y variedad existente.	-Ficha productos	-Aula-Taller -Apuntes -Papel y material de escritura	- Trabajo/producción alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
3	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 5.2. DEBATE sobre la importancia de las legumbres en las gastronomías regionales y en la nutrición humana	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc). - Aportar argumentos y valorar las ideas ajenas sobre el tema.	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
18	- ACTIVIDADES PRÁCTICAS: Referentes a los distintos aspectos de la preelaboración de arroz, legumbres y pastas (selección, acondicionamiento, rehidratación, tiempos cocinado aplicaciones...)	- Análisis de la información recibida y práctica autónoma	-Materiales personales para el estudio y notas sobre la práctica	-Uillaje alumno -Aula-Taller	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
3	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 5.3.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc)	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD INDAGACIÓN: Investigar en internet sobre la producción de arroz (mayores productores y consumidores mundiales, importancia económica, el arroz en España...)	- Recabar información para elaborar un pdf como apoyo para el estudio	-Pdf sobre el arroz.	-Aula informática -Microsoft Office -Internet	-Lista de comprobación (EVALUACIÓN SUMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 5.4. -ACTIVIDAD: Confeccionar un esquema de los alimentos que componen la UT.4. identificando las características principales, las variedades y demás.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc)	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
1	RECAPITULACIÓN sobre los contenidos y resolución de dudas	- Análisis de la información recibida, elaboración de	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno

	materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc. y plantear dudas que pudieran quedar sin aclarar			(EVALUACIÓN FORMATIVA)
32 SESIONES EN TOTAL				

UNIDAD DE TRABAJO 6. PREELABORACIÓN DE LOS HUEVOS, LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS, ACEITES, GRASAS
6.1. INTRODUCCIÓN
6.2. EL HUEVO Y LOS OVOPRODUCTOS
6.3. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS
6.4. ACEITES Y GRASAS
Nº SESIONES: 32
CONTENIDOS
C.4 Preelaboración de materias primas en cocina — Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. — Rendimiento de las materias primas. — Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. — Tratamientos específicos para ciertas materias primas. — Procedimientos intermedios de conservación. — Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina. — Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina. — Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia. — Procedimientos intermedios de conservación
RESULTADOS DE APRENDIZAJE
RA.4 Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
CE.22 -Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las CE.23 -Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. CE.24 -Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. CE.25 -Se ha calculado el rendimiento de cada género. CE.26 -Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. CE.27 -Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.28 -Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.

CE.29 -Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.30 -Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

CE.31 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- Listas de comprobación para medir el desempeño diario en el aula o espacio del centro.

-Trabajos o actividades, ya sean individuales o colectivos, realizadas en horario lectivo o en casa.

- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).

-Pruebas teóricas y prácticas.

MÍNIMOS EXIGIBLES

D) Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.

UNIDAD TRABAJO 6. PREELABORACIÓN DE LOS HUEVOS, LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS, ACEITES, GRASAS					
S	TAREAS DOCENTE	TAREAS ALUMNADO	PRODUCTO	RECURSOS	INSTRUMENTOS EVALUACIÓN
3	- EVALUACIÓN CONOCIMIENTOS PREVIOS ALUMNOS Y EXPOSICIÓN: Bloque Contenidos 6.1.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc)	-Materiales personalizados para el estudio (cuaderno)	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN INICIAL Y EVALUACIÓN FORMATIVA)
1	- ACTIVIDAD: Reconocimiento de factores organolépticos, modalidades de presentación en el mercado, categorías comerciales y distintas variedades y presentaciones de los alimentos tratados en la UT 6.	- Identificar los factores que determinan la categoría comercial de un producto y los criterios de calidad de un producto. Valorar e identificar la diversidad y variedad existente.	-Ficha productos	-Aula-Taller -Apuntes -Papel y material de escritura	- Trabajo/producción alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 6.2. -ACTIVIDAD PRÁCTICA: Reconocer el grado de frescura en el huevo. ACTIVIDAD DE INDAGACIÓN: Investigar la información contenida en el código alfanumérico de la	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc). - : Identificar rasgos frescura e indagar sobre la trazabilidad en el huevo.	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes -Internet	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)

	cáscara del huevo.				
16	- ACTIVIDADES PRÁCTICAS: Referentes a los distintos aspectos de la preelaboración de las materias primas del tema. Elaboración de mantequillas y aceites aromáticos. Práctica sobre la transformación de la leche en sus derivados (mantequilla, queso, etc)	- Análisis de la información recibida y práctica autónoma	-Materiales personales para el estudio y notas sobre la práctica	-Utillaje alumno -Aula-Taller	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 6.3.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc)	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
1	- PROPUESTA PRESENTACIÓN: Quesos de España y quesos de Asturias	- Recabar información para elaborar una presentación grupal sobre el tema propuesto.	-Notas para la elaboración de presentación.	-Aula informática -Microsoft Office -Internet	-Lista de comprobación (EVALUACIÓN SUMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 6.4. -VIDEO Y DEBATE: Sobre la producción del aceite de oliva https://www.youtube.com/watch?v=6m2h6pm3pU (8:48')	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc) -Análisis información e intercambio de ideas al respecto.	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
3	-EVALUACIÓN del grado de asimilación de la Unidad de Trabajo basándonos en las presentaciones y la exposición de las mismas.	-Entrega de la Presentación (en formato PowerPoint y pdf) y exposición de la misma por grupos	- Presentación	-Pizarra -PowerPoint	-Rúbrica actividad (EVALUACIÓN SUMATIVA)
2	RECAPITULACIÓN sobre los contenidos y resolución de dudas	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc. y plantear dudas que pudieran quedar sin aclarar	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
32 SESIONES EN TOTAL					

UNIDAD DE TRABAJO 7. IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y PREELABORACIÓN DE CARNES DE AVE Y CAZA MENOR

7.1. INTRODUCCIÓN

7.2. LAS CARNES DE AVES DE CORRAL

7.3. LA CARNE DE CONEJO

7.4. LA CAZA MENOR

Nº SESIONES: 34

CONTENIDOS

C.4 Preelaboración de materias primas en cocina

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Rendimiento de las materias primas.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- Procedimientos intermedios de conservación

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA.4 Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- CE.22 -Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las
- CE.23 -Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- CE.24 -Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- CE.25 -Se ha calculado el rendimiento de cada género.
- CE.26 -Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- CE.27 -Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- CE.28 -Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- CE.29 -Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- CE.30 -Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- CE.31 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- Listas de comprobación para medir el desempeño diario en el aula o espacio del centro.
- Trabajos o actividades, ya sean individuales o colectivos, realizadas en horario lectivo o en casa.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.

MÍNIMOS EXIGIBLES

D) Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.

UNIDAD TRABAJO 8. IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y PREELABORACIÓN DE CARNES DE AVE Y CAZA MENOR					
S	TAREAS DOCENTE	TAREAS ALUMNADO	PRODUCTO	RECURSOS	INSTRUMENTOS EVALUACIÓN
2	- EVALUACIÓN CONOCIMIENTOS PREVIOS ALUMNOS Y EXPOSICIÓN: Bloque Contenidos 8.1.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc)	-Materiales personalizados para el estudio (cuaderno)	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN INICIAL Y EVALUACIÓN FORMATIVA)
1	- ACTIVIDAD: Reconocimiento de factores organolépticos, modalidades de presentación en el mercado de las carnes de ave, conejo y caza menor	- Identificar los factores que determinan la categoría comercial de un producto y los criterios de calidad de un producto	-Ficha productos	-Aula-Taller -Apuntes -Papel y material de escritura	- Trabajo/producción alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 8.2.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc).	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
22	- ACTIVIDADES PRÁCTICAS: Referentes a los distintos aspectos de la preelaboración de aves y conejo	- Análisis de la información recibida y práctica autónoma	-Materiales personales para el estudio y notas sobre la práctica	-Utileja alumno -Aula-Taller	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 8.3.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc)	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
1	-EXPOSICIÓN sobre la mecánica de los EXÁMENES (teórico y práctico) TRIMESTRALES -ACTIVIDAD. Propuesta de Actividades de refuerzo teórico-prácticas de preparación para el examen.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc. y plantear dudas que pudieran quedar sin aclarar	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
3	- EXÁMEN PRÁCTICO -EXÁMEN TEÓRICO	- Resolución exámenes	-Examen	-Cuadernillo examen -Material escritura -Utileja personal -Aula-taller	-Examen Prueba objetiva (EVALUACIÓN SUMATIVA)

1	-ANÁLISIS resultados examen y coevaluación	-Análisis trabajo individual	-Análisis trabajo individual	-Cuadernillo examen -Material escritura -Microsoft Office	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
34 SESIONES EN TOTAL					

UNIDAD DE TRABAJO 8. IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y PREELABORACIÓN DE LAS CARNES ROJAS Y DE CAZA MAYOR

8.1. INTRODUCCIÓN

8.2. LA CARNE DE VACUNO

8.3. LOS OVICÁPRIDOS

8.4. EL PORCINO

8.5. LA CAZA MAYOR

8.6. DESPOJOS Y CASQUERÍA

Nº SESIONES: 34

CONTENIDOS

C.4 Preelaboración de materias primas en cocina

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Rendimiento de las materias primas.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- Procedimientos intermedios de conservación

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA.4 Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- CE.22 -Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las
- CE.23 -Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- CE.24 -Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- CE.25 -Se ha calculado el rendimiento de cada género.
- CE.26 -Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- CE.27 -Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos

establecidos.

CE.28 -Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.

CE.29 -Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.30 -Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

CE.31 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- Listas de comprobación para medir el desempeño diario en el aula o espacio del centro.

-Trabajos o actividades, ya sean individuales o colectivos, realizadas en horario lectivo o en casa.

- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).

-Pruebas teóricas y prácticas.

MÍNIMOS EXIGIBLES

D) Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.

UNIDAD TRABAJO 9. IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y PREELABORACIÓN DE LAS CARNES ROJAS Y DE CAZA MAYOR					
S	TAREAS DOCENTE	TAREAS ALUMNADO	PRODUCTO	RECURSOS	INSTRUMENTOS EVALUACIÓN
2	- EVALUACIÓN CONOCIMIENTOS PREVIOS ALUMNOS Y EXPOSICIÓN: Bloque Contenidos 9.1.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc)	-Materiales personalizados para el estudio (cuaderno)	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN INICIAL Y EVALUACIÓN FORMATIVA)
1	- ACTIVIDAD: Reconocimiento de factores organolépticos, modalidades de presentación en el mercado de las carnes rojas y de caza mayor	- Identificar los factores que determinan la categoría comercial de un producto y los criterios de calidad de un producto	-Ficha productos	-Aula-Taller -Apuntes -Papel y material de escritura	- Trabajo/producción alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 9.2. DEBATE sobre la importancia del ganado vacuno y las razas autóctonas en la cultura asturiana y su impacto en la dieta.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc). - Aportar argumentos y valorar las ideas ajenas sobre el	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)

		tema.			
22	- ACTIVIDADES PRÁCTICAS: Referentes a los distintos aspectos de la preelaboración del vacuno y las carnes rojas	- Análisis de la información recibida y práctica autónoma	-Materiales personales para el estudio y notas sobre la práctica	- Utillaje alumno o -Aula-Taller	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- EXPOSICIÓN: Bloque contenidos 9.3. Y 9.4. - PROPUESTA PRESENTACIÓN:Las carnes rojas	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc)	-Materiales personalizados para el estudio -Notas para la elaboración de presentación.	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
3	-EVALUACIÓN del grado de asimilación de la Unidad de Trabajo basándonos en las presentaciones y la exposición de las mismas.	-Entrega de la Presentación (en formato PowerPoint y pdf) y exposición de la misma por grupos	- Presentación	-Pizarra -PowerPoint	-Rúbrica actividad (EVALUACIÓN SUMATIVA)
2	RECAPITULACIÓN sobre los contenidos y resolución de dudas	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc. y plantear dudas que pudieran quedar sin aclarar	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
34 SESIONES EN TOTAL					

UNIDAD DE TRABAJO 9. IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y PREELABORACIÓN DE LOS PESCADOS Y MARISCOS

9.1. INTRODUCCIÓN

9.2. LOS PESCADOS

9.3. LOS MARISCOS

Nº SESIONES: 34

CONTENIDOS

C.4 Preelaboración de materias primas en cocina

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Rendimiento de las materias primas.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- Procedimientos intermedios de conservación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA.4 Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CE.22 -Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las
CE.23 -Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.

CE.24 -Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.25 -Se ha calculado el rendimiento de cada género.

CE.26 -Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.

CE.27 -Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.28 -Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.

CE.29 -Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.30 -Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

CE.31 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- Listas de comprobación para medir el desempeño diario en el aula o espacio del centro.

-Trabajos o actividades, ya sean individuales o colectivos, realizadas en horario lectivo o en casa.

- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).

-Pruebas teóricas y prácticas.

MÍNIMOS EXIGIBLES

D) Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.

S	TAREAS DOCENTE	TAREAS ALUMNADO	PRODUCTO	RECURSOS	INSTRUMENTOS EVALUACIÓN
1	- EVALUACIÓN CONOCIMIENTOS PREVIOS ALUMNOS Y EXPOSICIÓN: Bloque Contenidos 7.1.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc)	-Materiales personalizados para el estudio (cuaderno)	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN INICIAL Y EVALUCIÓN FORMATIVA)
1	- ACTIVIDAD: Reconocimiento de factores organolépticos, modalidades de presentación en el mercado de los pescados y mariscos	- Identificar los factores que determinan la categoría comercial de un producto y los criterios de calidad de un producto	-Ficha productos	-Aula-Taller -Apuntes -Papel y material de escritura	- Trabajo/producción alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 7.2. DEBATE sobre la importancia de la pesca en la economía y la cultura asturiana y su impacto en la dieta.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc). - Aportar argumentos y valorar las ideas ajenas sobre el tema.	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
22	- ACTIVIDADES PRÁCTICAS: Referentes a los distintos aspectos de la preelaboración de pescados y mariscos	- Análisis de la información recibida y práctica autónoma	-Materiales personales para el estudio y notas sobre la práctica	-Uillaje alumno -Aula-Taller	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
1	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 7.3.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales,etc)	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
4	-ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA: Visita a la Rula de Avilés y al Espacio Portus	-Analizar la información recibida y tomar notas al respecto.	-Notas trabajo de campo	-Transporte -Material escritura -Bloc -Teléfono móvil -Recursos turísticos	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
3	RECAPITULACIÓN sobre lo aprendido en la salida de campo y sobre los contenidos y resolución de dudas	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc. y plantear dudas que	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)

		podieran quedar sin aclarar			
34 SESIONES EN TOTAL					

UNIDAD DE TRABAJO 10. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE PRODUCTOS
10.1. INTRODUCCIÓN: FACTORES IMPLICADOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
10.2. TÉCNICAS PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
10.3. ENVASADO, ROTULADO Y ETIQUETADO
10.4. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS
Nº SESIONES: 30
CONTENIDOS
<p>C.5 Regeneración de materias primas</p> <ul style="list-style-type: none"> — Descripción y análisis de las técnicas de regeneración. — Procedimientos de ejecución de técnicas. — Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas. <p>C.6 Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados</p> <ul style="list-style-type: none"> — Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación. — Equipos asociados a cada método. — Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación. — Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>RA.5 Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.</p> <p>RA.6 Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.</p>
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>CE.37 -Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.</p> <p>CE.38 -Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.</p> <p>CE.39 -Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>CE.40 -Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.</p> <p>CE.41 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
- Listas de comprobación para medir el desempeño diario en el aula o espacio del centro.

-Trabajos o actividades, ya sean individuales o colectivos, realizadas en horario lectivo o en casa.

- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).

-Pruebas teóricas y prácticas.

MÍNIMOS EXIGIBLES

E) Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

F) Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.

UNIDAD TRABAJO 10. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE PRODUCTOS					
S	TAREAS DOCENTE	TAREAS ALUMNADO	PRODUCTO	RECURSOS	INSTRUMENTOS EVALUACIÓN
2	- EVALUACIÓN CONOCIMIENTOS PREVIOS ALUMNOS Y EXPOSICIÓN: Bloque Contenidos 10.1.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc)	-Materiales personalizados para el estudio (cuaderno)	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN INICIAL Y EVALUACIÓN FORMATIVA)
1	- ACTIVIDAD: Reconocimiento de factores que inciden en la conservación de los alimentos y los equipos implicados	- Identificar los factores que determinan la conservación óptima de un producto y los equipos implicados presentes en el aula-taller	-Ficha análisis factores conservación	-Aula-Taller -Apuntes -Papel y material de escritura	- Trabajo/producción alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 10.2. -ACTIVIDAD: Elaborar un esquema de las técnicas de conservación	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, etc).	-Materiales personalizados para el estudio -Esquema técnicas conservación	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	-ACTIVIDAD: Analizar la idoneidad o no de los espacios de conservación presentes en el aula-taller y limpieza de las zonas de almacenaje en frío.	- Identificar los factores que determinan la conservación óptima de un producto y los equipos implicados presentes en el aula-taller	-Ficha análisis factores conservación	-Aula-Taller -Apuntes -Papel y material de escritura	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
12	- ACTIVIDADES PRÁCTICAS: Referentes a las distintas técnicas de conservación y regeneración de alimentos.	- Análisis de la información recibida y práctica autónoma	-Materiales personales para el estudio y notas sobre la práctica	-Uillaje alumno -Aula-Taller	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)

	-Tareas de limpieza y puesta en orden del aula-taller.				
2	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 10.3.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc)	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	- ACTIVIDAD: Exposición Bloque contenidos 10.4.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc)	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
2	-EXPOSICIÓN sobre la mecánica de los EXÁMENES (teórico y práctico) FINALES ORDINARIOS -ACTIVIDAD. Propuesta de Actividades de refuerzo teórico-prácticas de preparación para el examen.	- Análisis de la información recibida, elaboración de materiales (apuntes, esquemas, mapas mentales, etc. y plantear dudas que pudieran quedar sin aclarar	-Materiales personalizados para el estudio	-Pizarra -PowerPoint -Teams -Apuntes	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
4	- EXÁMEN PRÁCTICO -EXÁMEN TEÓRICO	- Resolución exámenes	-Examen	-Cuadernillo examen -Material escritura -Utillaje personal -Aula-taller	-Examen Prueba objetiva (EVALUACIÓN SUMATIVA)
2	-ANÁLISIS resultados examen y coevaluación	-Análisis trabajo individual	-Análisis trabajo individual	-Cuadernillo examen -Material escritura -Microsoft Office	-Lista comprobación desempeño alumno (EVALUACIÓN FORMATIVA)
30 SESIONES EN TOTAL					

7. METODOLOGÍA

A la hora de llevar a la práctica el proceso de enseñanza-aprendizaje se hace necesario que el docente realice un ejercicio una organización y planificación previo basado en una profunda reflexión que debe culminar en el desarrollo de una serie de estrategias, acciones y procedimientos diseñados para alcanzar los objetivos planteados y posibilitar el aprendizaje por parte de los alumnos. La metodología de la presente programación se basa en la corriente pedagógica del constructivismo y en el Principio de Autonomía.

Según el constructivismo el aprendizaje es un proceso activo en el cual el alumnado va construyendo nuevos conceptos y adquiriendo nuevas competencias y/o niveles de competencia sobre sus conocimientos previos a través de diferentes tareas y actividades. En este sentido, será preciso determinar los conocimientos previos del alumno y el grado de adquisición durante el proceso para asegurar un resultado óptimo.



Por otro lado, el Principio de Autonomía sitúa al alumno en el centro del proceso como protagonista de su propio aprendizaje, en este sentido el rol del docente es el de facilitador, guiando a los estudiantes durante su proceso de aprendizaje, de modo que oriente al estudiante mientras éste trata de construir y desarrollar sus propias estrategias de forma efectiva. Puede considerarse, por tanto, un principio emancipador para el alumno al que se le dota de la capacidad de decidir sobre su propio aprendizaje, no obstante, este principio, al igual que otros modelos basados en un aprendizaje más o menos horizontal, más que otorgar poder al estudiante le otorga responsabilidad sobre su propio aprendizaje. En este sentido, tratándose de alumnos que se están preparando para su inserción laboral (incluso adultos que provienen del mercado laboral y buscan dotarse de una titulación), es ineludible dotarlos de la responsabilidad en la toma de decisiones y fomentar su autonomía como paso previo a su futura etapa profesional. Por tanto, aunque a menudo resulta extraño el afirmar que el aprendizaje debe partir y acercarse al nivel del estudiante y el situar el foco en el alumno o hablar de autonomía y de aprendizaje individualizado, resulta más fácil de entender en un escenario como el de la FP que cuenta con un alumnado realmente heterogéneo donde conviven alumnos con niveles de formación, bagajes personales muy distintos y en el que, a menudo, conviven personas de edades y condición muy diferentes.

7.1. FLEXIBILIDAD METODOLÓGICA Y ATENCIÓN TELEMÁTICA AL ALUMNADO

Aunque actualmente han desaparecido las restricciones impuestas por la pandemia, esta supuso la necesidad de tomar una serie de medidas cuyo fin era el de proteger a la comunidad educativa y a la población general evitando la transmisión del virus y, a pesar de que la situación se haya normalizado, hay que tener en cuenta que el virus sigue entre nosotros y sería bueno haber aprendido algo del trance pasado y conservar algunas buenas prácticas que todos deberíamos haber adquirido como hábitos especialmente en lo referente a seguridad e higiene. Aunque desaparecen aspectos como la distancia social o el uso obligatorio de mascarillas, sería preciso seguir manteniendo algunas costumbres para garantizar que la práctica diaria en el aula se desarrolle con seguridad como pueden ser el mantenimiento de unas pautas de higiene personal (haciendo especial hincapié en el lavado de manos) o el cuidado y limpieza del puesto escolar y de los espacios comunes. Como es lógico, aunque no es obligatorio, queda a discreción del alumno o docente el uso de mascarilla, por supuesto, recomendable en caso de síntomas compatibles con COVID-19 y obligatorio en caso de positivos confirmados aunque estos sean asintomáticos.

Hay que señalar, además, que esta programación es lo suficientemente flexible para responder a situaciones de semipresencialidad o educación a distancia porque, aunque es improbable que volvamos a un escenario de confinamiento estricto y generalizado, sí que puede darse el caso de que alguno de nuestros alumnos se vea imposibilitado temporalmente para asistir a clases presenciales por cuestiones de salud ya sea por lesiones que le impidan el desplazamiento, por convalecencia o por encontrarse en cuarentena. Ante tales contingencias, tenemos la capacidad y las herramientas para afrontar la formación de aquellos alumnos que no puedan disfrutar de la presencialidad evitando que se desconecten de la marcha del grupo o que sufran lagunas en su formación, para ello, el profesorado mantendrá en todo momento la atención telemática con el alumnado en caso de baja médica o cuarentena, mediante el uso de las plataformas de información y comunicación aportadas por Educastur, en especial mediante TEAMS.

7.2. ACTIVIDADES

Las actividades resultan una parte esencial del proceso de enseñanza-aprendizaje y se adecuarán a las necesidades del grupo y el individuo, pero siempre, destinadas a que se adquieran los conocimientos y destrezas propios del módulo. En este sentido las actividades serán variadas y estarán proyectadas de manera que se trabajen suficientemente los contenidos para alcanzar los resultados de aprendizaje (RA), cuyo nivel de adquisición se evaluará a través de los criterios de evaluación (CE) del módulo de Preelaboración y Conservación de Alimentos.

Las actividades pueden clasificarse de distintas maneras, la primera y más básica es la división entre: Actividades Teóricas (aquellas que desarrollan sobre los contenidos teóricos del módulo como, por ejemplo, los trabajos) y actividades Prácticas (aquellas que van un poco más allá de lo teórico y persiguen demostrar la capacidad para aplicar los conocimientos teóricos a distintas situaciones como podría ser un supuesto práctico sobre organización y rotación de stock en un economato o sobre regeneración de un producto). No obstante, quizás, lo más “científico” sea dividir las atendiendo al resultado que persiguen y al momento en que se realizan y, según este criterio, encontramos cuatro tipos básicos de actividades:

Actividades de indagación: Diseñadas para que los alumnos lleven a cabo actividades de observación, manejo de diferentes fuentes de información y análisis de resultados para dar respuesta a un problema que se les plantee.

Actividades de refuerzo: Surgen directamente de las anteriores y vienen a cubrir las posibles lagunas en distintos aspectos que se hayan podido detectar durante la fase de indagación o al evaluar una determinada unidad, con ello nos aseguramos la adquisición de los contenidos y resultados de aprendizaje.

Actividades de Síntesis: Se realizan al final de cada unidad o bloque temático y sirven para valorar el nivel de asimilación teórico y/o práctico de los contenidos por parte del alumno. Con ello se persigue, por un lado, repasar los contenidos ya concluidos y, por otro, valorar el grado de adquisición de los mismos en el grupo o individuo.

Actividades de Ampliación: Permiten profundizar en aspectos determinados, más allá de los objetivos previstos, y se orientan a satisfacer la necesidad de indagar en determinados aspectos de aquellos alumnos que lo deseen, ya sea porque tengan un ritmo de aprendizaje más avanzado o bien porque muestren un interés personal en algún aspecto, siempre y cuando se hayan alcanzado los objetivos. En este caso se le propondrán actividades y materiales alternativos que permitan profundizar en el tema.

7.3. AGRUPAMIENTOS Y ESPACIOS

El modo de articular al grupo dependerá, en primer lugar, de la composición y naturaleza del mismo y, por otro lado, de los objetivos perseguidos y las actividades a desarrollar. En este sentido, apostaremos por una organización flexible que se adapte a las necesidades de cada momento y a las actividades a desarrollar.

La organización del grupo dependerá, generalmente, de la actividad a desarrollar y los objetivos perseguidos con la misma, para ello el grupo se organiza de forma flexible, del modo siguiente:

Grupo-clase- Será el modelo de agrupamiento principal, bajo esta modalidad se introducirán temas generales, se darán explicaciones y se resolverán dudas, se harán intercambios de ideas y se celebrarán debates. Hay que señalar que el papel del docente no será el de un mero emisor de información sino que actuará como dinamizador introduciendo temas, guiando y moderando las aportaciones de los alumnos, controlando los tiempos y resolviendo las dudas que puedan surgir.

Grupo reducido- Esta modalidad consistirá en organizar al grupo-clase en células más pequeñas, de 2 o 3 estudiantes, para la realización de trabajos de investigación cooperativos, planificar actividades o para la preparación de actividades basadas en el intercambio de ideas. La función del profesor en este escenario será la de asistir a los grupos orientando su actividad, resolver los problemas que pudieran surgir y actuar como correa de transmisión entre los distintos equipos. Hay que notar que el trabajo en grupo no implicará en ningún caso el romper los límites de la distancia interpersonal de seguridad fijada para el presente curso académico en 1,2 metros.

Individual- El trabajo individual será más frecuente en casa que en el aula donde se priorizará la cooperación y el trabajo colectivo, sin embargo, en determinados momentos y, específicamente, en los exámenes escritos los alumnos deberán trabajar de manera aislada. El trabajo individual permite mejor que ningún otro el comprobar el desempeño de cada alumno y detectar si existen dificultades o hay aspectos sobre los que incidir permitiendo al docente corregir, reforzar y diseñar acciones para superar dificultades en un alumno concreto.

En lo referente a los espacios físicos donde se va a desarrollar nuestra labor docente, dada la naturaleza de este módulo profesional, la mayoría de la carga horaria se realizará en el aula-taller aunque la carga teórica también es muy importante y se hace necesario utilizar también un aula convencional para clases teóricas, dotada, además de pizarra, de un ordenador, proyector y pantalla para dotar de apoyo gráfico a las explicaciones, para ello utilizaremos el aula de referencia del grupo donde se imparten otros módulos de naturaleza teórica del ciclo.

En el caso de actividades de indagación, será preciso utilizar una de las aulas de informática de las que dispone el centro para que los alumnos trabajen en grupo utilizando herramientas de trabajo colaborativo, en parejas o de forma individual.

El aula-taller se utilizará en actividades de tipo práctico como las catas, actividades de reconocimiento de género, análisis de factores de calidad, organización de espacios de almacenaje, reconocimiento de etiquetados, actividades de rotación de stocks, operaciones de preelaboración o conservación, etc., como es lógico, será más frecuente el trabajo en la zona de cuarto frío, de almacén o economato y en la zona de cámaras.

7.4. MATERIALES Y RECURSOS

Usaremos una serie de materiales y recursos de diversa naturaleza, incluyendo recursos multimedia buscando, en primer lugar, utilizar aquellas herramientas que mejor se adapten

a las necesidades del grupo y, en segundo lugar, lograr un aprendizaje significativo. Estos son:

- Materiales de elaboración propia (fichas, presentaciones, apuntes...).
- Materiales elaborados por los alumnos (siempre bajo revisión del docente) como un portfolio o dossier de la actividad en el aula o trabajos y/o presentaciones referentes a los contenidos.
- Recursos audiovisuales como proyector y ordenador.
- Libros, aunque no se exigirá un libro de texto, puesto que ninguno se adapta exactamente al diseño de nuestras Unidades de Trabajo, sí se usarán algunos como referencia y para elaborar nuestros materiales tal como consta en la bibliografía.
- Webs (reseñadas en el epígrafe dedicado a bibliografía y webgrafía).
- Aplicaciones y programas informáticos de diversa naturaleza y propósito tales como aulas virtuales (Teams), herramientas para la evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje: (Forms, Kahoot o Quizizz), presentaciones (PowerPoint), diseño de materiales (Canva o Genially) y herramientas de trabajo colaborativo (Padlet o Sway).

Como venimos señalando disponemos de herramientas y medios suficientes que nos permiten hacer llegar los materiales al alumno, proponerle actividades e incluso monitorizar o evaluar su progreso de manera telemática.

8. EVALUACIÓN

La apuesta por el constructivismo como teoría del aprendizaje nos lleva hacia la concepción de una evaluación continua en la cual la adquisición de nuevos conocimientos y destrezas será progresiva y se cimentará en los conocimientos previos. En este sentido, la evaluación será permanente, pero, principalmente, con un sentido diagnóstico y dejando el aspecto valorativo de la evaluación para el final del proceso.

8.1. TIPOS DE EVALUACIÓN

La evaluación continua, tal como la concebimos, implica monitorizar el progreso del alumno a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje lo que nos permite predecir con un alto grado de fiabilidad los resultados y modificar o adaptar, si fuese necesario, determinados aspectos del proceso a las necesidades del individuo y/o el grupo para asegurar que se alcancen todos los objetivos y resultados de aprendizaje, valorados a través de los criterios de evaluación, en definitiva, que se adquieran las competencias. Para ello realizaremos tres tipos, o más bien, momentos de evaluación:

A) Evaluación Inicial: Consistirá en evaluar el punto de partida para anticipar posibles dificultades en el desarrollo de los contenidos. Se lleva a cabo una evaluación previa en la UD.0 y, además, evaluaciones iniciales específicas que se celebrarán en la primera sesión

de cada unidad. La Unidad de Trabajo 0 no actuará realmente como unidad didáctica, sino que se tratará de una sesión inicial de sesenta minutos en la que haremos tres cosas que consideramos cruciales e ineludibles: a) presentar a los participantes b) introducir los contenidos y temáticas a desarrollar a lo largo del módulo profesional así como informar sobre los criterios de evaluación y calificación y c) evaluar los conocimientos previos del alumnado al respecto de la temática a desarrollar en “Preelaboración y Conservación en Cocina”. Esta evaluación previa se hará mediante una pequeña prueba no calificable y un posterior debate al respecto, que servirán para determinar el punto de partida de la actividad docente y los puntos sobre los que será preciso incidir. Además, la fórmula se repetirá al inicio de cada unidad estableciendo así un punto de partida y una hoja de ruta.

B) Evaluación Formativa: es una evaluación del progreso del proceso de enseñanza-aprendizaje. Servirá para monitorizar el desempeño del alumnado, de este modo se pueden detectar dificultades y reconducir o reforzar determinados aspectos. El docente evalúa el proceso de aprendizaje del alumnado, así podrá detectar dificultades concretas y subsanarlas mediante explicaciones o actividades de refuerzo. A su vez, cada alumno llevará a cabo su propia autoevaluación de manera que adquiera autonomía sobre su propio proceso de aprendizaje, detectando sus fortalezas y debilidades, ambas con el objetivo de generar un *feedback* que informe del progreso del alumnado.

C) Evaluación Sumativa: Esta es una evaluación finalista, es decir valora el resultado de un proceso. Se llevará a cabo al final de cada unidad, al final de cada trimestre y a final de curso, a través de las calificaciones obtenidas se valorará si se han alcanzado los objetivos propuestos, así como los resultados de aprendizaje y el nivel de adquisición de las competencias.

EVALUACIÓN INICIAL DEL MÓDULO U.T. 0 septiembre	U.T. 1 a 10	EVALUACIÓN SUMATIVA FINAL MÓDULO junio
	EVALUACIÓN INICIAL	
	EVALUACIÓN FORMATIVA	
	EVALUACIÓN SUMATIVA	

8.2. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos e instrumentos de evaluación seleccionados son variados y flexibles ya que permiten adaptar el proceso de enseñanza-aprendizaje a las necesidades del alumnado para asegurar un proceso de evaluación continuo, sistemático y objetivo que proporcione una perspectiva más precisa de los Objetivos y Resultados de Aprendizaje alcanzados y, consecuentemente, el nivel de adquisición de las Competencias. La valoración de tales aspectos se basará en un seguimiento sistemático y unos criterios de calificación estandarizados en instrumentos de evaluación variados para obtener unos resultados realistas, medibles y objetivos.

Los procedimientos de evaluación utilizados serán la observación directa en el aula, el análisis de producciones y pruebas, la reflexión y las preguntas guiadas o pequeños debates, para ello se utilizan instrumentos de evaluación que permiten evaluar el

desempeño del alumnado a la hora de realizar tareas y actividades a través de las cuales movilizan conocimientos, habilidades y actitudes que podrán utilizar en el ámbito laboral al terminar el ciclo formativo. Los instrumentos de evaluación utilizados son los siguientes:

- Pruebas o exámenes escritos de naturaleza teórica y/o práctica.
- Producciones escritas u orales
- Listas de comprobación para medir el desempeño diario en el aula o espacio del centro.
- Trabajos o actividades, ya sean individuales o colectivos, realizadas en horario lectivo o en casa.
- Rúbricas: utilizadas también para la autoevaluación.

8.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PROMOCIÓN Y RECUPERACIÓN

La calificación podría entenderse como la expresión numérica de la evaluación, es decir vamos a asignar una nota entre el 1 y el 10 a cada alumno para valorar de manera objetiva su grado de adquisición de los contenidos, su desempeño diario y sus producciones, tanto teóricas como prácticas. Para calcular este valor atenderemos a tres elementos, cada uno con un porcentaje asignado dependiendo de la importancia que le conferimos, como se puede observar en el siguiente cuadro:

TIPO EVALUACIÓN	PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS	PORCENTAJE SOBRE LA NOTA
sumativa	Pruebas teóricas y prácticas (tanto de naturaleza teórica como práctica)	50%
	Producciones y trabajos (tanto de naturaleza teórica como práctica)	40%
formativa	Desempeño del alumno en clase	10%

7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y RECUPERACIÓN

La calificación podría entenderse como la expresión numérica de la evaluación, es decir vamos a asignar una nota entre el 1 y el 10 a cada alumno para valorar de manera objetiva su grado de adquisición de los contenidos, su desempeño diario y sus producciones, tanto teóricas como prácticas. Para calcular este valor atenderemos a tres elementos, cada uno con un porcentaje asignado dependiendo de la importancia que le conferimos, como se puede observar en el siguiente cuadro:

PRUEBAS Y EXÁMENES	50%	20% PRUEBA TEÓRICA
		30% PRUEBA PRÁCTICA
PRODUCCIONES ALUMNO	40%	15% PRODUCCIONES Y ACTIVIDADES
		25% PRODUCCIONES PRÁCTICAS (AULA-TALLER Y PRESENTACIONES)
DESEMPEÑO DIARIO	10%	

De modo que el 50% de la nota será obtenido de las pruebas o exámenes que se ponderarán de la siguiente manera:

2/5 aportado por la prueba/s teórica/s.

3/5 aportado por la prueba/s práctica/s.

El 40% de producciones o trabajos, en este apartado se incluyen todas las actividades o trabajos, presentaciones y producciones del alumno, tanto en formato físico como en digital, además de las producciones prácticas de alumno en el aula-taller. En este apartado las producciones generadas durante las clases prácticas en el aula-taller supondrán un 25% de la nota definitiva. Dado el carácter propio del módulo y su importante carga teórica, se incluye aquí también las producciones de carácter práctico en formato digital que supongan la indagación por parte del alumno y que involucren el despliegue y aplicación real de los conocimientos teóricos adquiridos (como podrían ser presentaciones o trabajos de investigación, supuestos prácticos y/o ejercicios de identificación de géneros). El resto de la nota correspondiente a este apartado (un 15%) se obtiene de la participación en las actividades propuestas a lo largo de cada unidad de trabajo y cuyo fin es, además de establecer el nivel inicial, repasar y reforzar los conocimientos tratados. Estas actividades pueden presentarse en forma de ejercicios o, generalmente, en forma de test y, a diferencia de las actividades del apartado anterior, su naturaleza será teórica sin necesidad de demostrar aplicación práctica de los contenidos (es ahí donde radica su diferencia).

El 10% restante se extrae del desempeño del alumno en clase mediante la observación de su disposición hacia el trabajo y su manera de producirse durante el horario lectivo. Los aspectos a valorar son:

La puntualidad, el lucir correctamente el uniforme, el respeto y uso adecuado de las instalaciones, maquinaria y equipos, la pulcritud en el trabajo respetando las normas de seguridad e higiene y minimizando el desperdicio de materia prima, la actitud positiva hacia el aprendizaje y el respeto hacia los compañeros manteniendo en todo momento el clima de colaboración.

8.3.1. Calificación Final

La calificación final se celebrará en el mes de junio y se obtendrá al aplicar los siguientes valores:

1ª EVALUACIÓN	1/3
2ª EVALUACIÓN	1/3
3ª EVALUACIÓN	1/3

Dado que es esencial que el alumno alcance todos los Resultados de Aprendizaje (RA), debe de haber recibido una calificación positiva (entre el 5 y el 10) en cada una de las tres evaluaciones. En caso de no alcanzar el aprobado en alguna evaluación, los Resultados de Aprendizaje pendientes serán incorporados en la prueba de la evaluación siguiente de tal modo que, en la evaluación final ordinaria de junio, se deberá haber alcanzado todos los Resultados de Aprendizaje y Objetivos con una calificación mínima de 5.

8.3.2. Calificación Final en alumnos absentistas

Los alumnos que, por el motivo que fuera, tengan un alto grado de absentismo, y a los que resulte imposible aplicarles el criterio de evaluación continua al superar el número máximo de faltas establecidas por la Programación General Anual (atendiendo al Proyecto Educativo del Centro, los alumnos que superen el 15% de faltas injustificadas), deberán realizar una prueba en junio compuesta de dos partes (parte A o teoría y parte B o práctica), incluyendo todos aquellos Resultados de Aprendizaje y Objetivos no alcanzados previamente, la nota final será la calificación obtenida en esta única prueba sin obrar media alguna. Para la preparación de dicha prueba dispondrá de todos los materiales y orientaciones pedagógicas difundidas a través de la plataforma Microsoft Teams para el grupo, además de las aclaraciones, explicaciones y orientaciones pertinentes.

8.3.3. Recuperación: Prueba Extraordinaria de Junio

La Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la formación profesional del sistema educativo en el Principado de Asturias, se modifica en los siguientes términos (pendiente publicación en BOPA):

1. La sesión de evaluación final extraordinaria de primer curso se realizará en el mes de junio, al término de las actividades lectivas de las enseñanzas de formación profesional, según el calendario escolar vigente.
2. El programa de recuperación de módulos no superados en la evaluación final ordinaria del primer curso se diseñará para que el alumnado lo realice desde la finalización de las actividades lectivas de primer curso, según el calendario escolar vigente, hasta la fecha de la evaluación final extraordinaria, con docencia directa por parte del profesorado responsable de cada módulo profesional.

Por tanto, los alumnos que no hayan obtenido una calificación igual o superior a 5 en la evaluación final ordinaria de junio deberán realizar una prueba extraordinaria, dicha prueba versará sobre la totalidad de los contenidos del curso. Para ello, tras la evaluación ordinaria de junio se le diseñará un plan de recuperación personalizado con una serie de orientaciones pedagógicas, los mínimos exigibles y actividades con la finalidad de preparar la prueba extraordinaria, además, se le propondrá la realización de uno o varios trabajos o actividades para reforzar algunos de los aspectos en los que el alumno pudiera haber encontrado más dificultades y que entregará el día de la prueba extraordinaria. Este Plan de Recuperación se adaptará a las necesidades específicas de cada alumno por lo que será individual y el alumno lo recibirá de manera telemática a través de las plataformas habituales, quedando así constancia de su recepción. Tal como establece la Consejería de Educación, y como novedad, este plan de recuperación se apoyará con docencia la directa por parte del profesor del módulo no superado.

La calificación final se calculará de la siguiente manera:

Examen o Prueba Extraordinaria	Trabajo/s-actividades de Refuerzo
80%	20%

8.4. CRITERIOS DE PROMOCIÓN

Dada la carga horaria del módulo, que supera el 25% del total de horas lectivas del curso, es imprescindible superarlo para poder promocionar al segundo curso del CFGM.

8.5. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y LA ACTIVIDAD DOCENTE

Se realizará un seguimiento de la programación mediante una evaluación trimestral acompañada de propuestas de mejora, de manera que se implementen mejoras adaptadas a las necesidades del alumnado. Así mismo se evaluará la práctica docente a través de la reflexión sobre la información relativa a los siguientes indicadores:

- Resultados de la evaluación formativa y sumativa.
- Análisis de materiales y recursos didácticos.
- Adecuación de la temporalización de los contenidos.
- Contribución de las medidas de atención a la diversidad y la metodología utilizada a la consecución de los objetivos.
- Encuesta de satisfacción con el desarrollo del módulo a los alumnos.

9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

El grupo presenta diversidad en cuanto a edades, estilos y ritmos de aprendizaje, motivación e intereses, aptitudes, conocimientos y experiencias laborales previas. Estas circunstancias individuales implican que el alumnado tenga estrategias de aprendizaje diferentes, por lo tanto, si los estudiantes aprenden de manera diferente, cada estilo de aprendizaje precisará actividades y estrategias metodológicas diferentes. Todas estas variables se han considerado en el diseño de la programación de forma que se puedan adaptar a cada uno de los estudiantes del grupo a nivel de:

- Actividades: actividades variadas que incluyen actividades de refuerzo y ampliación para poder adaptarse a los diferentes ritmos de aprendizaje en el aula, así como la elaboración de un plan de recuperación para los estudiantes que tienen el módulo suspenso del curso anterior.
- Agrupamientos: serán flexibles, de forma que se trabaje en gran grupo, en parejas o de forma individual, favoreciendo los procesos de enseñanza aprendizaje y el apoyo puntual entre compañeros con distintos estilos/ritmos de aprendizaje.
- Estrategias metodológicas y recursos didácticos: serán suficientemente variados y flexibles para adaptarlos a los diferentes estilos de aprendizajes, aumentando de este modo la motivación, favoreciendo una educación inclusiva que permita maximizar la potencialidad de cada estudiante en relación a los objetivos y resultados de aprendizaje del módulo.
- Según la posibilidad horaria del profesor se podrán realizar desdobles que favorezcan la atención del alumnado o diferentes ritmos de aprendizaje.
- En los casos de presencia de alumnado con necesidades educativas específicas se pueden adoptar medidas de flexibilización modular según lo dispuesto en el Artículo 73 de la Ley Orgánica 2/2006 de Educación. El tipo de medidas y su aplicación se determinarán en colaboración con el departamento de orientación, afectarán solamente a la distribución temporal de los módulos, junto con medidas de refuerzo de los aprendizajes adaptadas a las necesidades específicas del alumno/a.

Además, con el fin de detectar posibles necesidades específicas, se partirá de una evaluación inicial del grupo mediante la revisión del expediente y apoyándonos en el test de nivel inicial para adaptar la programación a las necesidades del alumnado.

En el caso de este grupo concreto contamos con alumnos con necesidades específicas. Uno de ellos, con discapacidad auditiva y vocal lo que, además de afectar a la capacidad auditiva y del habla, afecta notablemente a la lectoescritura, por lo que cuenta con apoyo de una intérprete de lengua de signos que asiste al alumno 20 horas semanales (que se reparten, según necesidades, entre los distintos módulos). Además del apoyo de la interprete, adaptaremos los materiales (presentaciones, apuntes, actividades...) para hacerlos más visuales y, por tanto, más accesibles, además de apoyarnos siempre en soportes gráficos. Además, tenemos otro alumno con problemas de audición, de visión en un ojo y de movilidad en una mano y, en el caso de este alumno, trataremos de mitigar los problemas auditivos y visuales colocándolo en primera fila durante las explicaciones (para facilitar la audición y visión) y los de movilidad de la mano haciéndole vestir un guante de seguridad para evitar cortes durante las clases prácticas.

Del mismo modo, en el caso de los alumnos que muestren una dificultad manifiesta para alcanzar los objetivos, se establecerán una serie de mecanismos de refuerzo para que alcancen los Resultados de Aprendizaje o, si esto resulta imposible, al menos los Contenidos Mínimos Exigibles. Tales mecanismos incidirán sobre aquellos aspectos en los que el alumno muestre mayores dificultades e incluirán actividades de refuerzo, información/explicaciones adicionales, materiales adaptados, etc.

10. ASPECTOS TRANSVERSALES

10.1. EDUCACIÓN EN VALORES Y EN LA IGUALDAD EFECTIVA DE DERECHOS Y OPORTUNIDADES ENTRE HOMBRES Y MUJERES

Según lo dispuesto en el Artículo 33 de la Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación Profesional del sistema educativo en el Principado de Asturias, en el diseño de la programación didáctica también se incluyen los contenidos transversales recogidos en el Plan Integral de Convivencia y Plan de Igualdad de centro. La formación se llevará a cabo en un clima de respeto y tolerancia basado en valores democráticos, principalmente en el diálogo y la colaboración, favorecidos por el trabajo grupal y cooperativo. Así mismo, tal y como se contempla en el artículo 24 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, en todas y cada una de las acciones educativas se integrará el principio de igualdad en el trato, evitando cualquier situación de desigualdad y rechazando cualquier comportamiento sexista, combatiendo los estereotipos sociales asociados al género. Para ello se prestará atención a los materiales utilizados, así como a la dinámica del grupo, para crear un clima de aula en el que prime un modelo de convivencia basado en la diversidad y la igualdad de derechos que, trasladados al mundo laboral, eviten el sesgo de género existente en muchas profesiones.

10.2. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Uno de los efectos de la pasada crisis sanitaria producida por el COVID-19 es que, en muchos casos, ha afectado a la disposición o capacidad de muchos espacios para acoger visitantes y, aunque las restricciones hayan desaparecido, las medidas de cierre o de distancia social aún siguen vigentes en algunas instituciones, lo hace que resulte especialmente complejo el planificar y llevar a cabo actividades complementarias. No obstante, es preciso hacer un esfuerzo pues, tales actividades, resultan muy útiles con el fin de profundizar y ampliar conocimientos, además de buscar un aprendizaje significativo. Para ello se proponen las siguientes actividades:

-Visita a la Rula de Avilés, zona portuaria y Espacio Portus (Centro de Interpretación del Puerto de Avilés). Se celebraría en los meses de febrero o marzo de 2023 coincidiendo con la segunda evaluación cuando se tratará la **UT 7. IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN Y PREELABORACIÓN DE LOS PESCADOS Y MARISCOS** y mediante la salida se pretende profundizar sobre los Objetivos Didácticos de la unidad y poner en valor la actividad pesquera y su impacto económico y cultural en Asturias.

La realización de tal actividad, no obstante, queda supeditada a su aprobación y los condicionantes que pudieran surgir.

10.3. DESARROLLO DE ACTIVIDADES INTERDEPARTAMENTALES

Desde este módulo se pretende colaborar con el Plan de Digitalización del Centro mediante la utilización activa de las herramientas digitales a nuestra disposición y fomentar su uso entre los alumnos. Además, aunque no se participa directamente en el Plan de Medio Ambiente/Huerto Escolar, sí se colabora con la recogida de la materia orgánica susceptible de ser compostable producida en el aula-taller durante las operaciones de preelaboración. Por último, hay que destacar la labor del Departamento de Hostelería y Turismo en el programa Erasmus Euro-empléate. Además, y como primer año, parte del departamento y PYCA, entre ellos, va a llevar a cabo un proyecto cuyo fin es la confección de un banco de recursos audiovisuales que recoja aquellas técnicas, contenidos y elaboraciones más relevantes para ponerlo a disposición del alumnado de los ciclos formativos y que sirva de guía y apoyo en la práctica fuera del centro y que, además, permita mantener en contacto con la dimensión práctica de los alumnos de los distintos módulos que por el motivo que fuera no pudieran asistir a clase con normalidad. Hay que señalar que este proyecto está abierto a docentes de otros departamentos y pensado a largo plazo comenzando desde lo más general y elemental a lo más específico en años sucesivos.

11. BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA

Armendáriz-Sanz, José Luis. *Preelaboración y Conservación de Alimentos*. Ed. Paraninfo.

Rowe, Laura. *Gusto. El gran libro de los alimentos*. Ed. Lundberg.

VV.AA. *Preelaboración y Conservación de Alimentos*. Ed. Altamar.

VV.AA. *Frutas y hortalizas para el consumo en Asturias*. Consejería de Sanidad y Servicios Sociales del Principado de Asturias.

VV.AA. *Pescados y mariscos para el consumo en Asturias*. Consejería de Sanidad y Servicios Sociales del Principado de Asturias.

VV.AA. *Productos cárnicos para el consumo en Asturias*. Consejería de Sanidad y Servicios Sociales del Principado de Asturias.

VV.AA. *Modernist Cuisine*. Ed. Taschen.

<https://www.asturnatura.com/guia-hongos-setas.html>

<https://pescadosymariscos.consumer.es/>

<https://pescadodetemporada.org/>

<https://www.institutohuevo.com>



Gobierno del Principado de Asturias

Consejería de Educación

IES Leopoldo Alas Clarín Curso 2022-2023



<http://www.fao.org/dairy-production-products/products/tipos-y-caracteristicas/es/>



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Programación /IES Leopoldo Alas Clarín/Curso 2022-2023



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO POSTRES EN RESTAURACIÓN COD. 0028

IES LEOPOLDO ALAS “CLARÍN” DE OVIEDO

CURSO 2022-2023



INDICE

- COMPETENCIA GENERAL pag.2-3
- CONTENIDOS pag.3-9
- TEMPORALIZACIÓN pag.10
- METODOLOGÍA pag.10-13
- EVALUACIÓN pag.14-17
- MÍNIMOS EXIGIBLES pag.17-19
- EVALUACIÓN POR PERDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA
pag.19-20
- ACTIVIDADES DE REFUERZO pag.20
- TEMPORALIZACIÓN DE LAS EVALUACIONES pag.20-21
- CRITERIOS DE PROMOCIÓN pag.21-22
- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD pag.22-26
- PROGRAMA DE RECUPERACIÓN pag.26-27
- ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES pag.28
- ESTÍMULO DEL HABITO A LA LECTURA pag.28-30
- BIBLIOGRAFÍA pag.30
- INDICADORES pag.30-33



COMPETENCIA GENERAL DEL CICLO FORMATIVO

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CF.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO PARA ALCANZAR LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL C. F.

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

2) *CONTENIDOS*

UD 1 ORGANIZACIÓN DE TAREAS Y FICHAS TÉCNICAS

OBJETIVOS: ORGANIZA LAS TAREAS PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES DE RESTAURACIÓN ANALIZANDO LAS FICHAS TÉCNICAS

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Postres en restauración. Descripción, caracterización, Clasificaciones y aplicaciones. D documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación. F ases y caracterización de la</p>	<p>- Interpretara de la información contenida en los documentos de producción - Identificara de las distintas fases de producción - Deducirá de las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.</p>	<p>a) S e han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción. b) S e han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción. c) S e han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc. d) S e ha reconocido la importancia del</p>

<p>producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.</p>	<p>- Reconocerá de la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</p> <p>- Valorará desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</p> <p>e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p> <p>f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
--	--	---

UD 2. POSTRES A BASE DE FRUTAS

OBJETIVOS: ELABORA POSTRES A BASE DE FRUTAS RECONOCIENDO Y APLICANDO LOS DIVERSOS OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.</p> <p>— OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución de postres a base de frutas.</p> <p>— A aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental</p>	<p>a) Elaborará de los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>Deducir de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>Valorará de los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>Realizará de todas las operaciones teniendo</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o</p>

	<p>en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>g) S e realizara do todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>regeneración.</p> <p>f) S e han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>g) S e han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
--	--	--

UD 3. POSTRES CON LÁCTEOS

OBJETIVOS: ELABORA POSTRES A BASE DE LÁCTEOS IDENTIFICANDO MÉTODOS Y APLICANDO OBJETIVOS DE APRENDIZAJE.

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>-Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales. — OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución de postres a base de lácteos. — A plicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambienta</p>	<p>Elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>e) Reconocimiento de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) Valoración de los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>g) realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>S e han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.</p> <p>b) S e han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.</p> <p>c) S e han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.</p> <p>d) S e han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>e) S e han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) S e han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>g) S e han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

UD 4. POSTRES FRITOS Y FRUTAS DE SARTÉN

OBJETIVOS: ELABORA POSTRES FRITOS Y DE SARTÉN RECONOCIENDO Y APLICANDO LOS DIVERSOS OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.</p> <p>— OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución de postres fritos o de sartén.</p> <p>— Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.</p>	<p>Elaboración de los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.</p> <p>Conservación de los productos elaborados hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>	<p>a) S e han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.</p> <p>b) S e han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.</p> <p>c) S e han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.</p> <p>d) S e han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>e) S e han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) S e han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>g) S e han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>

UD 5. HELADOS Y SORBETES

OBJETIVOS: ELABORA HELADOS Y SORBETES, IDENTIFICANDO Y SECUENCIANDO LAS FASES Y APLICANDO MÉTODOS Y TÉCNICAS

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación. — Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes. — OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. — Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.</p>	<p>Reconocimiento de las materias primas específicas de helados y sorbetes.</p> <p>de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>a) S e han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes. b) S e han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes. c) S e han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. d) S e han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos. e) S e han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) S e han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) S e han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

UD 6. SEMIFRÍOS

OBJETIVOS: ELABORA SEMIFRÍOS RECONOCIENDO Y APLICANDO LOS DIVERSOS OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>— Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación.</p> <p>— Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.</p> <p>— OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución para la obtención de semifríos.</p> <p>— Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.</p>	<p>elaboración de semifríos siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>realización todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>a) S e han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.</p> <p>b) S e han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</p> <p>c) S e han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>d) S e han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>e) S e han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>f) S e han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

UD 7 PRESENTACIÓN DE POSTRES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

OBJETIVOS: PRESENTA POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA, RELACIONANDO LAS DIFERENTES ELABORACIONES Y VALORANDO LOS CRITERIOS ESTÉTICOS CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas. — Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. — OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. — Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.</p>	<p>Realización de las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.</p> <p>identificación y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería</p> <p>. Reconocimiento de las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.</p>	<p>a) S e ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. b) S e ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. c) S e han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones. d) S e han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso. e) S e han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos f) S e han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo. g) S e han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. h) S e han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>



3. TEMPORALIZACIÓN

Como guión para el desarrollo de las distintas unidades de trabajo se seguirá el siguiente orden:

No es posible plantearse una secuenciación de cada una de las unidades de trabajo, ni detallar todos y cada uno de los elementos de capacidad que deben demostrar los alumnos, por lo que esta programación tratará de estructurar las distintas unidades de trabajo, basándose en las competencias a alcanzar, e integrarlas dentro del funcionamiento del centro por medio de una previsión de minimización de costes a realizar dentro del presente curso académico. En este sentido, se elaborará un manual de recetas que unido a la programación servirá de soporte bibliográfico para las actividades desarrolladas en el aula taller. No obstante se tratará de impartir en cada trimestre dos unidades didácticas.

4. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Puesto que el tipo de Contenido Organizador está directamente relacionado con los resultados de aprendizaje, basado en actividades que propicien resultados de aprendizaje óptimos, el conocimiento del módulo ha de basarse en los modos del "saber hacer", por tanto, el enfoque metodológico se fundamentará en que el alumno construya activamente su propio aprendizaje, a través de actividades mentales que le lleven a modificar y reelaborar sus esquemas de conocimiento. En ese proceso, el profesor actúa como guía y mediador para facilitar la construcción de aprendizajes significativos que le lleven a establecer relaciones entre los conocimientos y experiencias previas y los nuevos contenidos.

Por otra parte, el profesor ajustará la ayuda pedagógica en función a las diferentes necesidades del alumnado, facilitando recursos y estrategias variadas que permitan dar respuesta a las diferentes motivaciones, intereses y capacidades que presenten los alumnos.

De esta forma La metodología es uno de los aspectos curriculares que más se modifican. Las enseñanzas técnico profesionales deben de apoyarse en **metodologías activas y prácticas.**

Es importante motivar y potenciar las cualidades fundamentales de los alumnos para aprender a estudiar, analizar y sintetizar. Se partirá de los conceptos y fundamentos básicos para ir introduciendo los más complejos y así dar una visión unitaria a cada unidad didáctica.

1- METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Puesto que el tipo de Contenido Organizador está directamente relacionado con los resultados de aprendizaje, basado en actividades que propicien resultados de aprendizaje óptimos, el conocimiento del módulo ha de basarse en los modos del "saber hacer", por tanto, el enfoque metodológico se fundamentará en que el alumno construya activamente su propio aprendizaje, a través de actividades mentales que le llevan a modificar y reelaborar sus esquemas de conocimiento. En ese proceso, el profesor actúa como guía y mediador para facilitar la construcción de aprendizajes significativos que le lleven a establecer relaciones entre los conocimientos y experiencias previas y los nuevos contenidos.

Por otra parte, el profesor ajustará la ayuda pedagógica en función a las diferentes necesidades del alumnado, facilitando recursos y estrategias variadas que permitan dar respuesta a las diferentes motivaciones, intereses y capacidades que presenten los alumnos. Reforzando aquellas materias que, por diferentes motivos, el curso pasado no se adquirió

De esta forma la metodología es uno de los aspectos curriculares que más se modifican. Las enseñanzas técnico profesionales deben de apoyarse más que nunca en **metodologías activas, teóricas y prácticas y hacer que el alumno se involucre en su formación.**

Es importante motivar y potenciar las cualidades fundamentales de los alumnos para aprender a estudiar, analizar y sintetizar. Se partirá de los conceptos y fundamentos básicos para ir introduciendo los más complejos y así dar una visión unitaria a cada unidad didáctica.

El carácter continuo permite que la evaluación informe sobre la evolución de los alumnos, sus dificultades y progresos y aplicar las soluciones necesarias.

La evaluación es un proceso que proporciona información que debe servir como punto de referencia para la actuación pedagógica. Bien la forma presencial como telemática el proceso debe ser el mismo. Este proceso debe responder a tres parámetros diferenciados.

- Carácter **individualizado**: que contribuya a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno, madurez, situación sobre el proceso de aprendizaje, etc.
- Carácter **personalizado**: que la evaluación tome en consideración a la totalidad de la persona, contemplándola en su conjunto, contribuyendo a que el alumno tome conciencia de si mismo y se responsabilice.
- Carácter **continuo**: que la evaluación vaya informando al profesor sobre la evolución de sus alumnos, sus dificultades o progresos, de forma que el proceso de enseñanza-aprendizaje, pueda ir ajustándose a sus necesidades.

La evaluación se desarrollará de la siguiente forma:

EVALUACIÓN INICIAL

Para la determinación de los conocimientos previos de cada alumno mediante:

- Test de conocimiento individual de forma práctica, oral o escrita.

Charla coloquio de grupo para observar la **4.1. Las diferentes propuestas metodológicas serán las siguientes:**

En modelo presencial:

- Por medio de **preguntas y respuestas** relacionadas se tratará de motivar a los alumnos al inicio de las diferentes sesiones para detectar los puntos clave de cada unidad.
- El comienzo de cada sesión se hará mediante una **explicación teórica** partiendo de una introducción y definiciones del tema a tratar, seguido de las reglas higiénico-sanitarias a utilizar, posteriormente las propuestas de elaboración para su realización en el **aula taller**.
- Dentro del taller la metodología será eminentemente **demostrativa por parte del profesor** de las actividades anteriormente explicadas. A continuación se organizará a los alumnos y éstos prepararán la mise en place si la actividad lo requiere, para posteriormente llevar a cabo el desarrollo de la misma. Finalmente se hará una **presentación y valoración** de las distintas elaboraciones o trabajos en su caso.
- Según el tipo de alumnado y a sus diferentes intereses y capacidades se tratarán los contenidos de forma que se desarrolle el interés por el aprendizaje mediante reproducciones y repeticiones como base de la intervención didáctica; también se fomentará la **metodología basada en el descubrimiento**, donde los alumnos puedan investigar por su propia cuenta nuevas técnicas y productos.
- El alumno deberá presentar en forma y fecha los trabajos teóricos solicitados.

En modelo telemático:

- El profesor indicará cada uno de los temas de la programación a seguir por plataformas telemáticas (**Campus y Teams**), solucionando las posibles dudas que surjan al alumno.
- El alumno estará obligado a realizar las tareas que el profesor le indique de cada uno de los temas, entregándose, estas, en fecha y forma correspondiente, mediante soporte informático.
- El alumno estará obligado a tener unos medios audiovisuales para poder conectarse y aportar las tareas que se le solicitan.
- En el apartado de la docencia práctica se pasará al alumno una serie de elaboraciones básicas para que mediante el recetario aportado por el docente, pueda elaborarlas en su propio domicilio. En primer lugar el alumno preparará una información previa, posteriormente el docente explicará los diferentes procesos y solucionará las dudas que hayan surgido.
Una vez elaborada la receta el alumno enviará documento gráfico de la elaboración, evaluando el docente el resultado mostrado. (Estas prácticas

no tendrán valor académico, si formativo, solo se tendrá en cuenta y en forma de 0 puntos la no realización de las tareas)

Ya que la pastelería es un ámbito en constante evolución; esta metodología descubridora estará siempre enmarcada dentro de la participación y del acatamiento a las normas de seguridad e higiene que han de imperar en la cocina. Para las demostraciones y aprendizajes tanto teóricos como prácticos, se utilizarán los siguientes materiales y recursos:

- **Taller de cocina:**
 - Generadores de calor: fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, baño maría
 - Generadores de frío: armarios frigoríficos, arcones congeladores, mesas refrigeradas
 - Batería de cocina: material de cocción, de preparación y conservación
 - Material electromecánico: cortadoras, picadoras y brazos trituradores
 - Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas y armarios
 - Aros, chinos, coladores, tamices, arañas y cazos.
- **Taller de panadería y repostería:**
 - Armario de refrigeración, arcón congelador y cámara fermentadora.
 - Batidoras, amasadoras, hornos, cocina vitrocerámica, sorbetera y cazos eléctricos.
 - Mesas de trabajo de acero inoxidable y mobiliario para la guarda del utillaje.
 - Latas de horneado, batería de cocción.
 - Utensilios para medir. Utensilios para medir: termómetros, cronómetros, pesajarabes, jarras medidoras, balanzas de precisión y básculas.
 - Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes.
 - Cepillos, pinceles, cuchillas, lenguas, espátulas. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables. Aros, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar, arañas, cazos, mármol, moldes para bombones,
 - Fregaderos y lavamanos.
- **Aula:** el aula del grupo está dotada de pizarra blanca. Puesto que la exposición teórica de los contenidos se hará con apoyo de presentaciones, será necesario también un **cañón portátil y una pantalla de proyección**.
- **Medios informáticos para poder trabajar y al mismo tiempo ponerse en contacto con el profesor del módulo en caso de un posible confinamiento, a fin que este pueda mandarle la información necesaria para seguir en el proceso de aprendizaje.**

Otros Recursos Didácticos:

- Recetario básico elaborado por el profesor.
- Temario elaborado por el profesor
- Equipos informáticos
- Fichas de cocina.
- Videos especializados.

8- EVALUACIÓN

- La evaluación, como proceso que sirve de punto de referencia a la actuación pedagógica, tendrá un carácter individualizado, personalizado y continuo. Por tanto ayudará a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno, su madurez, su situación respecto al proceso de aprendizaje, etc disposición de estos hacia el tema.

EVALUACIÓN FORMATIVA Y CONTINUA:

Para que el profesor conozca a medida que avanza el proceso, la evolución de sus alumnos y la posible atención individualizada que pueda necesitar a través de:

- Participación activa del alumno en el aula y en los trabajos de grupo.
- Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática de su cuaderno de trabajo.
- Realización de ejercicios teóricos y prácticos de los contenidos de la unidad.
- Autoevaluación del alumno por medio de la corrección del propio cuaderno y de los trabajos realizados.

EVALUACIÓN FINAL O SUMATIVA:

Se realizará a la finalización de una o varias unidades de trabajo para determinar si se ha conseguido o no las intenciones educativas que se habían propuesto, valorando los resultados obtenidos del aprendizaje.

Para ello se realizarán las siguientes actividades:

- Autoevaluación por parte del alumno a través del trabajo realizado a lo largo de todo el proceso.
- Coevaluación del alumno en el aula, para determinar su propio aprendizaje en el contexto del grupo, por medio de test, pruebas en común, etc.
- Realización por escrito de pruebas o ejercicios o puesta en práctica de procedimientos, de forma individualizada, elaborados o propuestos por el profesor.
- Realización de pruebas prácticas para la evaluación de los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE, llevados a cabo de forma individualizada. Estas llevarán la mayor carga en la evaluación final del módulo.

A este respecto se exigirá en la última evaluación del módulo demostrar la competencia de saber elaborar los platos **del recetario básico** establecido como prueba final de cada curso, independientemente de las calificaciones obtenidas en las anteriores evaluaciones.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación se realizará día a día y se valorarán:

- La autonomía y calidad en el desarrollo de las tareas.
- La progresión del alumno a lo largo del curso.
- La capacidad de trabajo en equipo.
- Asistencia, participación y cumplimiento de las normas de seguridad e higiene establecidas.
- Precisión en el empleo del léxico, presentación, ortografía y exposición ordenada de ideas y conocimientos.
- Evolución y destreza en los supuestos prácticos.
- La NO asistencia a clase de forma injustificada supondrá al alumno una calificación de 0 puntos en los conceptos de ese día
- . el NO cumplimiento de las normas COVID-19 supondrá que el alumno no pueda entrar en el recinto escolar por seguridad de toda la comunidad educativa. Ello al mismo tiempo supondrá una nota de 0 puntos y la imposibilidad que el tutor haga un seguimiento de su materia en el tiempo que sea expulsado.

En modalidad presencial

Producciones escritas.
Producciones orales.
Producciones prácticas.

En modalidad telemática

Producciones escritas
Producciones orales
Exámenes prácticos en taller

9- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (para las distintas evaluaciones)

La evaluación del aprendizaje se llevará a cabo a través de los siguientes procedimientos:

EN MODALIDAD PRESENCIAL

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 35% de la nota repartida de la siguiente forma:

Trabajos 15%
Exámenes teóricos 20%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 65% de la nota repartida de la siguiente forma:

Elaboraciones diarias realizadas en el taller 25%
Exámenes prácticos 30%
Demostración de profesionalidad 10% (explicación en cuadro siguiente)



Ya que la actitud en las aulas es muy importante para el correcto curso del aprendizaje el/los alumno/s podrán no superar el módulo si su actitud en clase ha sido negativa.

EN MODALIDAD TELEMÁTICA:

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 45% de la nota repartida de la siguiente forma:

- Trabajos 20%
- Exámenes teóricos 25%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 55% de la nota repartida de la siguiente forma:

- Exámenes prácticos 55%

Al realizar los exámenes prácticos de diferentes elaboraciones el alumno deberá anotar en su hoja de examen los ingredientes y la elaboración de la receta. Si esta difiere considerablemente de la real, el alumno no pasará al taller.

LOS EXÁMENES PRÁCTICOS SE REALIZARÁN OBLIGATORIAMENTE EN EL AULA TALLER, ARTICULÁNDOSE LAS MEDIDAS SANITARIAS CORRESPONDIENTES. YA QUE SI NO ES IMPOSIBLE LA VALORACIÓN REAL DE CONOCIMIENTOS EN UNA ESPECIALIDAD QUE ES 100% PRACTICA Y MANUAL. DE NO REALIZARSE ASÍ ENTIENDO OUE SE ESTÁ DESVIRTUANDO EL TÍTULO QUE PUEDE CONSEGUIR EL ALUMNO

Con el fin de conseguir un equilibrio en la formación del alumno y que en un futuro pueda desarrollar su valía profesional, la suma de los distintos porcentajes conformará una calificación que oscila de 1 al 10, debiendo obtener una calificación mínima de 5 puntos en cada uno de los diferentes apartados para poder superar el módulo

En caso de que el alumno no supere la convocatoria ordinaria, deberá examinarse en la convocatoria extraordinaria de todas las competencias profesionales que no haya superado en la convocatoria ordinaria.

DEMOSTRACIÓN DE PROFESIONALIDAD

1. <u>Responsabilidad:</u>	Puntualidad.	
	Aseo personal.	
	Uniformidad.	
	Regularidad.	
2. <u>Comportamiento:</u>	Amabilidad / empatía (con los compañeros y el resto de la comunidad) capacidad de escuchar	
	Compañerismo	Trabajo en equipo
		Ayuda a los compañeros

	Motivación	Esfuerzo personal
		Aprovechamiento del tiempo
	Constancia	Interés por aprendizaje
		Atención en clase
3. <u>Grado de compromiso:</u>	Valoración y cuidado de equipos e instalaciones.	
	Sentido del orden	
	Evolución	
4. <u>Capacidad profesional:</u>	Disciplina y subordinación.	
	Autoridad.	
	Delegación.	
	Adaptabilidad.	
<u>Higiene y seguridad en el trabajo:</u>	Cumplimiento de las normas de manipulación y conservación	
	Respeto a los procedimientos de recogida y limpieza de instalaciones y equipos.	
	Adoptar compromisos con las medidas de seguridad y cuidado medioambiental en el trabajo.	

10- MÍNIMOS EXIGIBLES Y CRITERIOS DE PROMOCIÓN

Siendo consciente de la problemática surgida en este curso a consecuencia del COVID-19 y el aumento de materia que el alumno ha de conocer, los contenidos mínimos necesarios para la superación del módulo han de sufrir una alteración en relación a otros años.

Estos contenidos serán aquellos que permitan al alumno desarrollar el trabajo de forma profesional en la empresa, con un mínimo imprescindible de conocimientos.

Bien de forma presencial o bien de forma telemática el alumno es imprescindible que demuestre la adquisición de estos conocimientos.

CONTENIDOS

- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Realización de diferentes tipos de recetas básicas: Fases, técnicas, procedimientos y fichas técnicas de producción.
- Presentación y decoración de las elaboraciones básicas de Pastelería.
- Fases, técnicas, puntos clave, control y valoración de resultados.
- La pastelería regional y productos de calidad del Principado de Asturias: descripción, caracterización y elaboración de recetas básicas
- Puntos clave en elaboración, conservación y regeneración de los productos. Control y valoración de resultados.
- Dietas tipo. Descripción y caracterización. Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas. Procesos de ejecución, presentación y decoración de elaboraciones de pastelería adaptadas para dietas.
- Elaboraciones del recetario de Pastelería

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Explicación del profesor de las diferentes técnicas
- Conocimiento de la maquinaria y distintos equipos
- Manejo de las diferentes herramientas
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Aplicación de las técnicas apropiadas para las diferentes elaboraciones
- Elaboración de las diferentes aplicaciones prácticas
- Análisis de los resultados finales
- Realización de limpieza de útiles, maquinaria y puesto de trabajo
- Recetario básico.

ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Actitud positiva para el aprendizaje
- Interés por la profesión
- Cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene
- Cumplimiento de la normativa COVID-19
- Correcta utilización del producto en todas sus fases y conservación
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Valorar la importancia de la labor de equipo
- Manipulación y conservación escrupulosa de las diferentes elaboraciones
- Actitud de observación crítica ante el desarrollo de las elaboraciones
- Limpieza de los espacios y materiales de trabajo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Determinar los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- Realizar las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- Desarrollar los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- Valorar la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
- Deducir y relacionar las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- Ejecutar las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- Verificar y valorar las características finales del producto.
- Confeccionar un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/módulo.
- Reconocer las distintas elaboraciones con géneros específicos.
- Ejecutar elaboraciones para la obtención de platos típicos y tradicionales
- Relacionar técnicas más adecuadas según el producto final.
- Verificar el desarrollo de las tareas y la disponibilidad de géneros necesarios.

- Desarrollar los procesos teniendo en cuenta los sistemas adecuados de conservación y regeneración.
- Reconocer los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- Identificar alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- Reconocer los posibles productos sustitutivos.
- Elaborar los postres del recetario siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Superarán el módulo aquellos alumnos que iguallen o superen los mínimos exigibles arriba reseñados.

Si a lo largo del curso escolar aparecieran dificultades para llevar a cabo el aprendizaje o la adquisición de las capacidades necesarias para este módulo, se determinarán medidas extraordinarias de diversificación curricular adaptadas al grupo o al alumno y sus necesidades.

11- EVALUACIÓN POR DIFICULTAD DE APLICAR CORRECTAMENTE LA EVALUACIÓN CONTINUA.

A los alumnos que, por diferentes motivos, no sea posible aplicar la evaluación continua, podrán asistir a clase, pero no podrán realizar los exámenes que se llevan a cabo trimestralmente. En su lugar, se les realizará una prueba única escrita y práctica al final de curso, que se compondrá de dos fases:

- Parte teórica, compuesta de dos partes:
 1. Examen de preguntas tipo test sobre todo el temario.
 2. Examen de preguntas cortas sobre el temario y recetas
- Parte práctica, compuesta de casos de elaboraciones de pastelería, reconocimiento de géneros, emplatado y presentación de diferentes postres regionales, nacional e Internacional.
- En esta parte práctica, si el alumno, cuando se le indica la elaboración a realizar, no la escribe correctamente en su hoja de examen no pasará al taller.
- La puntuación final se basará en los porcentajes de calificación telemática.
- Asimismo, será necesaria la presentación del cuaderno de recetas y cuantos trabajos se hayan desarrollado a lo largo del curso.

1. Criterios de justificación de faltas:

Sólo se admitirán, de manera general, y con el mismo criterio para todos los profesores, aquellos justificantes reconocidos legalmente en el mundo laboral, es decir, enfermedad de uno a tres días, partes médicos, citaciones judiciales o administrativas o fallecimiento de familiar directo. En ningún caso, se contemplarán las faltas de asistencia por motivos laborales. Excepcionalmente, la junta evaluadora podrá aceptar otro tipo de justificantes a solicitud del alumno.

2. Consecuencias de alcanzar o superar el máximo número de faltas injustificadas:

El calendario extraordinario para la realización de las pruebas lo fijará la Jefatura de estudios. El departamento establecerá los sistemas extraordinarios de evaluación para estos alumnos, atendiendo a los siguientes criterios:

- El alumnado sólo tendrá opción a un único examen en el mes de marzo, así como, a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que establezca la programación didáctica para las unidades o bloques de unidades de trabajo.
- Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.
- Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida en el cuadro anterior, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta certificada con acuse de recibo.
- En las actividades extraescolares o complementarias programadas serán de total aplicación las normas precedentes, además de las que el profesorado responsable considere oportunas.

Máximo número de faltas injustificadas permitidas:

Dado que este tipo de enseñanzas son post-obligatorias y de carácter presencial, la falta a clase de modo reiterado provocará la imposibilidad de aplicar los criterios generales de evaluación y de la propia evaluación continua.

De esta forma se establece el criterio general de un máximo del 15% del cómputo total de las horas asignadas a cada módulo, considerando por tales periodos lectivos de 45 minutos. El porcentaje se calculará tomando como base el cómputo de horas anuales de los módulos. Las faltas se considerarán acumulables.

12-

ACTIVIDADES DE REFUERZO

Este tipo de actividades irán encaminadas a que el alumno pueda alcanzar los conocimientos necesarios para conseguir la competencia requerida al título. Por tanto estos se diseñarán de forma individual adaptándolos a cada caso y teniendo en cuenta la disponibilidad del centro educativo en cuanto a horarios de profesores y aulas a utilizar. Si se trata de **CONTENIDOS**, se reforzarán los contenidos a través de fichas o test elaborados por el profesor para la comprensión y asimilación de aquellos contenidos que presenten una mayor dificultad, realizándolos de forma cronológica y favoreciendo la relación de los contenidos previos y los de nueva adquisición.

Los **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE**, se reforzarán implicando al alumno en todas las aplicaciones que se realicen.

Los **ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE** se trabajarán constantemente en el aula, especialmente aquellos alumnos que precisen una atención específica.

13- TEMPORALIZACIÓN DE LAS DIFERENTES EVALUACIONES

A continuación se expondrán los criterios de calificación para los distintos momentos de la evaluación continua, todos ellos referidos a los criterios de evaluación reseñados en cada Unidad de trabajo.

➤ Evaluaciones Trimestrales:

La superación de cada unidad de trabajo, cuando se considere independiente de un bloque de Unidades de trabajo, deberá tener la calificación de 5 o superior a 5 puntos.

La superación del bloque de unidades de trabajo deberá hacer una media aritmética de 5 o más puntos.

La puntuación total es de 10 puntos.

➤ Evaluación Ordinaria de MARZO:

La evaluación final a obtener en la evaluación del módulo será el resultado de la media aritmética de todas las evaluaciones que conforman cada una, debiendo hacer una media de cómo mínimo de 5 puntos.

➤ **Existe la posibilidad de una prueba final**, basada en los contenidos mínimos, para la superación de las unidades de trabajo pendientes para aquellos alumnos que habiendo realizado las correspondientes pruebas trimestrales no hayan obtenido una calificación de 5 o más puntos.

Se considerará superada esta prueba cuando la calificación sea al menos de 5 **puntos**.

14- CRITERIOS DE PROMOCIÓN

Promocionarán aquellos alumnos que igualen o superen los contenidos mínimos exigibles. Los criterios de promoción se basan en la concreción Curricular del ciclo Formativo.

OTROS CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA EVALUACIONES DE RECUPERACIÓN Y EXTRAORDINARIAS

Los criterios de calificación y de evaluación para la superación positiva del módulo para aquellos alumnos que no hayan adquirido la capacidad requerida a lo largo del curso escolar, tanto para la prueba final de marzo como para la extraordinaria de junio, serán los siguientes:

■ Pruebas y trabajos individuales:

Prueba escrita basada en los contenidos mínimos reseñados en esta programación.

Entrega de los trabajos individuales. Estos deberán entregarse en el tiempo y la forma previstos.

■ **Para la Prueba extraordinaria de junio:** se le proporcionará al alumno un **Plan de recuperación**, donde se especifiquen los contenidos mínimos, procedimientos, actividades de recuperación y otras orientaciones para la preparación de la materia



con el fin de lograr la superación positiva de la misma. Los criterios de evaluación serán los expresados en esta programación para las diferentes unidades de trabajo, si bien los criterios de calificación, se determinarán en porcentajes numéricos, tanto para la prueba escrita a realizar, como para las actividades que se propongan en este Plan.

- También será necesaria la presentación de los trabajos o actividades que se indiquen en el Plan al inicio de la prueba escrita.
- No obstante, si a lo largo del curso escolar se apreciaran dificultades para llevar a cabo el aprendizaje o la adquisición de las capacidades necesarias para este módulo, se determinarán medidas de **Diversificación Curricular**, es decir, adaptaciones curriculares no significativas adaptadas al alumno y sus necesidades específicas. Estas adaptaciones se desarrollarán en el apartado de Actividades de refuerzo y en el apartado 6 de esta programación didáctica.

Medidas de recuperación

El desarrollo del proceso de recuperación será responsabilidad del profesor que esté evaluando al alumno/a. A fin de favorecer las posibilidades de los alumnos/as y estimular positivamente su esfuerzo, consideramos imprescindible relacionar la evaluación de las medidas de recuperación con el rendimiento mostrado en el curso.

Con carácter general, y al final del módulo se realizarán medidas de recuperación, tanto teóricas como prácticas de las unidades en las que el alumno no hubiese demostrado alcanzadas las destrezas y contenidos teóricos expuestos en esta programación, por lo tanto, estas pruebas serán individualizadas y específicas para cada alumno.

Criterios de actuación en la convocatoria extraordinaria

Según lo establecido en el **artículo 15 de la resolución de 18 de junio de 2009**:

- Cuando un alumno no supere el módulo en la evaluación final, deberá de realizar unas pruebas de recuperación.
- De igual manera, se le proporcionará el programa de recuperación que deberá de seguir y de las actividades que realizará en las pruebas de recuperación y las actividades para desarrollar durante el periodo estival sin docencia directa y que le ayudarán a superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa. Plan de recuperación unificado en la concreción curricular del CF.
- Asimismo se entregará un programa de recuperación a los alumnos que no superen el módulo en convocatoria extraordinaria para que lo puedan realizar de manera simultánea con los módulos de segundo curso.
- Los criterios de evaluación serán los mismos que aparecen en esta programación.



15-

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad en la FP se ajustará a los principios establecidos en los Artículos 3, 41, 51, 54 y disposición adicional segunda del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, así como, las novedades de Aplicación Inmediata de la LOMCE establecidas en el calendario de su desarrollo.

Según se establece en el artículo 3 del RD 1147/2011 las enseñanzas de formación profesional prestarán una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad.

El artículo 41 presenta la oferta de las enseñanzas de formación profesional podrá flexibilizarse, permitiendo a las personas la posibilidad de combinar el estudio y la formación con la actividad laboral o con otras actividades, entre ellas, aquellas actividades derivadas de la situación de discapacidad, respondiendo así a las necesidades e intereses personales.

En el artículo 51 se señala que la evaluación del aprendizaje del alumnado de las enseñanzas de formación profesional se realizará por módulos profesionales. Los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de las que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidad y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En todo caso, la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje, y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales del CF.

Por otra parte, el artículo 54 establece como uno de los fines de la información y orientación profesional en la formación profesional del sistema educativo el orientar al alumnado hacia los ciclos formativos que mejor se adapten a sus circunstancias personales, de manera que la opción elegida les permita superar los objetivos de los módulos profesionales y terminar la totalidad del ciclo formativo.

Por último en la disposición adicional segunda de accesibilidad en las enseñanzas de formación profesional dice que El Gobierno y las Administraciones educativas, en el ámbito de sus respectivas competencias, incluirán en el currículo de los ciclos formativos los elementos necesarios para garantizar que las personas que cursen ofertas de formación referidas a los campos profesionales citados en la disposición final décima de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, desarrollen las competencias incluidas en el currículo en diseño para todos. Asimismo las diferentes ofertas de formación profesional y las pruebas de acceso deben observar la legislación en materia de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal. A tal fin el alumnado dispondrá de los medios y recursos que se precisen para acceder y cursar estas enseñanzas y que de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 75. 2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, las Administraciones educativas, establecerán un porcentaje de plazas reservadas en las enseñanzas de formación

profesional para el alumnado con discapacidad, que no podrá ser inferior al cinco por ciento de la oferta de plazas

16- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La diversidad del alumnado en aptitudes, motivación, intereses, conocimientos previos, etc., va a requerir que la respuesta educativa sea diferente para cada alumno en cada grupo y en cada momento educativo. Para llevar a cabo ésta se seguirá las siguientes directrices:

Medidas ordinarias:

Entendemos por ordinarias aquellas medidas que, o bien, se llevan a cabo con todo el alumnado, o bien, no suponen modificaciones significativas de los diferentes aspectos del currículo y de la organización del centro. De este modo consideraremos las siguientes:

- Las programaciones incluirán medidas ordinarias de atención a la diversidad como el establecimiento de diferente metodología, cambios en la temporalización de los módulos, en los procedimientos de evaluación y en los criterios de calificación, que permitan no sólo atender la diversidad dentro del aula sino también prevenir posibles dificultades de aprendizaje.
- Según la disponibilidad horaria del profesor se podrán realizar en algunos de los módulos desdobles que favorezcan la atención del alumnado o diferentes ritmos de aprendizaje. En cualquier caso, esto sólo lo pueden decidir las autoridades educativas.
- En el caso de alumnos con necesidades educativas especiales, que presenten dictamen profesional anterior, los profesores deberán realizar las adaptaciones curriculares no significativas pertinentes, con el asesoramiento y el apoyo del departamento de orientación, con el fin de que dichos alumnos puedan progresar en el logro de sus objetivos educativos.
- Para aquellos alumnos con déficits motores o sensoriales se prevé adaptaciones curriculares de acceso que posibiliten la consecución de los objetivos del ciclo.
- La evaluación del alumno con n.e.e. en aquellos módulos que han sido objeto de adaptación curricular no significativa, se efectuará tomando como referencia los criterios fijados para ellos en las adaptaciones correspondientes, que en todo caso han de asegurar un nivel suficiente de consecución de las capacidades correspondientes. Se autoriza además a **los alumnos con n.e.e. asociados a discapacidad a cursar las actividades programadas para un mismo módulo profesional un máximo de cuatro veces y a presentarse a la evaluación y calificación un máximo de seis, (a diferencia del resto de los alumnos que cuentan con un máximo de cuatro veces entre evaluaciones ordinarias y extraordinarias)**. Para esta contingencia se necesitará apoyo experto por parte de las autoridades educativas.
- Estas adaptaciones serán la base de posteriores decisiones sobre apoyos complementarios que deban prestarse a tales alumnos.

MODELOS DE DOCUMENTACIÓN A UTILIZAR

A. INFORME DE ADAPTACIÓN CURRICULAR NO SIGNIFICATIVA

Alumno/a:

Curso del ciclo formativo:

Módulos implicados:

Antecedentes previos:

Medidas de atención a la diversidad:

- Adaptaciones en la metodología de los procedimientos didácticos y en las actividades, mediante:

Introducción de actividades complementarias.

Modificación del nivel de complejidad en las actividades previstas.

- Adaptaciones en la evaluación:

Modificando la selección de técnicas e instrumentos.

Adaptando los instrumentos programados.

- De los Objetivos y Contenidos:

Dando prioridad a unos objetivos sobre otros.

Secuenciación más pormenorizada de un determinado contenido en el que el alumno encuentre mayores dificultades.

Prioridad a los contenidos básicos.

El seguimiento de estas adaptaciones que tiene como finalidad conocer y valorar la contribución de las mismas a la consecución de los objetivos previstos, se llevará a cabo tras conocer los resultados obtenidos en la evaluación.

En todo momento se intentará mantener una atención individualizada para cada uno de los alumnos procurando conocer sus planes de futuro y las dificultades que se encuentran en su formación y aprendizaje.

Los cambios y adaptaciones para los alumnos que muestran un ritmo de aprendizaje más lento que los demás pueden materializarse en:

- la variación de los recursos materiales con los que se presentan los contenidos
- el refuerzo de los logros obtenidos mediante estímulos
- la demostración del valor funcional de los contenidos que se están tratando
- la creación de un clima en el aula en el que el alumno no tema expresar sus dificultades.

Si fueran necesarias adaptaciones curriculares significativas, será necesario un diagnóstico profesional realizado por todo el equipo docente con el asesoramiento del Departamento de Orientación.

➤ **Medidas para alumnado de NEE**

Para llevar a cabo este tipo de medidas extraordinarias se contará con el Programa de atención específica para alumnado con Informe Psicopedagógico del Departamento de Orientación.

En el supuesto de contar con alumnos con necesidades sensoriales, motóricas, etc., también se deberá contar con la ayuda del Departamento de Orientación.

Por tanto, se diseñará la programación didáctica de aula de modo que todos los alumnos puedan aprender. Para ello:

- Aunque las unidades didácticas han de ser comunes se diversificará en función de las necesidades detectadas, y se procurará que el alumnado desarrolle los contenidos programados adaptados para que adquiera las competencias básicas y los objetivos.
- Las actividades se harán acordes a su nivel de competencia curricular y a sus características.
- Los objetivos y las competencias básicas se tratarán de conseguir a través de diversos medios, por ejemplo, de la práctica de las normas de convivencia, de las actividades extracurriculares, de la colaboración de la familia para que se pueda practicar en casa lo aprendido en el aula etc.
- En cuanto a los contenidos, es preciso analizar aquellos que son fundamentales para todos los alumnos y alumnas, si bien con distintos niveles de consecución
- La metodología versará sobre estrategias que promuevan la construcción social del aprendizaje, la participación activa del alumnado, la motivación, la significatividad y funcionalidad del aprendizaje, la cooperación y colaboración entre los compañeros y la experimentación del éxito del “saber hacer”
- Las actividades de aprendizaje serán graduadas y diversificadas, de modo que exista un amplio menú a través del cual se pueda llegar a los objetivos y alcanzar las competencias básicas. Se diseñarán actividades que impliquen diferentes niveles de dificultad, pero todas relacionadas con los mismos contenidos. Se potenciarán actividades de tipo práctico y repetitivo a fin de que se vayan afianzando los conocimientos.
- Los materiales y recursos didácticos serán variados y adaptados a la diversidad de capacidades y características del alumnado: códigos comunicativos diversos (visuales, verbales, escritos, auditivos, orales...).

➤ **Medidas para el alumnado de Altas capacidades intelectuales**

También se puede adaptar el trabajo a alumnos que muestren un progreso rápido en la evolución de sus aprendizajes en relación con sus compañeros:

- Sugiriéndoles actividades que les permitan profundizar en los temas tratados e invitándoles a que decidan en qué casos desean profundizar.
- Ayudando a los compañeros que han mostrado problemas en sus aprendizajes, lo cual contribuye al desarrollo de su capacidad afectiva y cognitiva, pues el tener que mostrar algo a otra persona exige poner en orden las propias ideas.



17- PROGRAMA DE RECUPERACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES NO SUPERADOS.

1. Cuando un alumno o una alumna no supere el módulo profesional en la evaluación final ordinaria del segundo curso, deberá realizar unas pruebas de recuperación.
2. Para facilitar la realización de las pruebas de recuperación, el profesor o la profesora le informará sobre el programa de recuperación que deberá seguir y las actividades que debe realizar en las pruebas de recuperación, que podrán consistir en ejercicios escritos u orales, realización de trabajos y prácticas, presentación de tareas incluidas en el programa de recuperación u otras que estime convenientes, así como del momento de su realización y evaluación.
3. Con el fin de facilitar al alumnado la recuperación de los aprendizajes que no hubiera superado, el profesor o la profesora, siguiendo los criterios establecidos por el equipo docente en la concreción curricular de cada ciclo formativo incluida en el Proyecto educativo y en las respectivas programaciones docentes, organizará un programa de recuperación que contendrá las actividades que deberá realizar el alumno o la alumna para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa del módulo correspondiente.
4. El programa de recuperación se diseñará de forma diferenciada a cada alumno:
 - Programa de recuperación de los módulos profesionales de segundo curso no superados tras la evaluación final, que se celebre previamente al inicio del primer período de realización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo, como es el caso de este módulo. Este programa incorporará las actividades que el alumnado realizará durante el tercer trimestre del año académico, con docencia directa por parte del profesorado responsable de cada módulo profesional y, por tanto, de asistencia obligatoria.
5. Las actividades de recuperación serán elaboradas y calificadas por el profesor/a que imparte el módulo, o en su defecto, por el equipo educativo del departamento didáctico, de acuerdo con los criterios que se establezcan en la programación docente, y versarán sobre los aprendizajes mínimos exigibles para obtener una evaluación positiva y que el alumno o la alumna no hubiera alcanzado.

Contenido del Plan de recuperación

PLAN DE RECUPERACIÓN

Módulo:

Alumno/a:

Contenidos mínimos:

Conceptos:

Procedimientos:

Mínimos exigibles y criterios de promoción:

Tipos de Pruebas: basadas en los contenidos mínimos reseñados en la programación.

- Parte teórica.
- Parte práctica.
- Si le quedara pendiente, también, la entrega de trabajos o actividades escritas, éstas deberán ser presentadas al inicio de la prueba escrita.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La puntuación final se basará en los siguientes porcentajes:

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 45% de la nota repartida de la siguiente forma:

Trabajos 20%

Exámenes teóricos 25%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 55% de la nota repartida de la siguiente forma:

Exámenes prácticos 55%

Al realizar los exámenes prácticos de diferentes elaboraciones el alumno deberá anotar en su hoja de examen los ingredientes y la elaboración de la receta. Si esta difiere considerablemente de la real, el alumno no pasará al taller.

Con el fin de conseguir un equilibrio en la formación del alumno y que en un futuro pueda desarrollar su valía profesional, la suma de los distintos porcentajes conformará una calificación que oscila de 1 al 10, debiendo obtener una calificación mínima de 5 puntos en cada uno de los diferentes apartados para poder superar el módulo

Se considerará superada esta prueba cuando la calificación sea de al menos 5 puntos. La puntuación máxima será de 10 puntos.

Actividades a entregar antes de comenzar el examen: Enumeración

18-

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

La ley orgánica de ordenación general del sistema educativo atribuye como finalidad de la Formación Profesional, la preparación del alumno para la actividad en un campo profesional y proporcionarle una formación polivalente que le permita adaptarse a las modificaciones laborales.

Se apuesta por un acercamiento entre el mundo productivo y la escuela, para favorecer la transición al mundo laboral.

Dos actividades que pueden favorecer este acercamiento; la visita a instalaciones del sector productivo así como visitas a ferias del sector y por último la organización de charlas-demostraciones, impartidas por especialistas del sector productivo.

Las actividades extraescolares previstas para el curso 2020-21 si la situación de pandemia lo permite son:

Visitas a ferias del sector de hostelería y alimentación.

- Objetivo: Posibilitar al alumno el estudio de la maquinaria del sector de restauración y el acercamiento a las materias primas.
- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

Visita cocina-obrador.

– Objetivo: Permitir al alumno el estudio de un sistema de producción y las técnicas de elaboración y transformación que en él se aplican.

- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

Charlas-demostraciones, a cargo de expertos del sector. (por determinar)

- Objetivo: Acercar al alumno a técnicas de elaboración actuales y tendencias de la cocina actual.
- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

19- MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO DE LA LECTURA

Sin perjuicio de su tratamiento específico en algunas de las materias de la etapa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 42/2015, de 10 de junio, en esta materia se trabajarán distintos elementos transversales de carácter instrumental, uno de los cuales hace hincapié en la adopción de medidas para estimular el hábito de la lectura y mejorar la capacidad de expresarse correctamente en público.

Este módulo exige la configuración y la transmisión de ideas e informaciones. Así pues, el cuidado en la precisión de los términos, en el encadenamiento adecuado de las ideas o en la expresión verbal de las relaciones hará efectiva la contribución de esta materia al desarrollo de la competencia en comunicación lingüística, en particular en lo relativo a la expresión y comprensión lectoras y de expresarse en público con corrección. El



dominio de la terminología específica de los temas tratados permitirá, además, comprender en profundidad lo que cada uno de ellos aporta a los nuevos aprendizajes.

El uso sistemático del debate y la puesta en común sobre distintos aspectos (por ejemplo, costumbres culturales, hábitos, el papel social de los jóvenes etc.), contribuye también al desarrollo de esta competencia, porque exige ejercitarse en la escucha, la exposición y la argumentación. De la misma manera, el hecho de comunicar ideas y opiniones, imprescindibles para lograr los objetivos relacionados (en este caso) con una visión crítica de las distintas situaciones analizadas, ayuda a fomentar el uso tanto del lenguaje verbal como del escrito.

También la valoración crítica de los mensajes explícitos e implícitos en los medios de comunicación (como, por ejemplo, en la prensa, revistas del sector, manuales), puede ser el punto de partida para leer artículos, tanto en los periódicos como en prensa especializadas, que estimulen de camino el hábito por la lectura.

El dominio y progreso de la competencia lingüística se llevará a cabo:

- Comunicación oral: escuchar y hablar.
- Comunicación escrita: leer y escribir).
- Realización de tareas de investigación en las que sea imprescindible leer documentos de distinto tipo y soporte.
- Lecturas recomendadas para los trabajos prácticos.
- Lectura comprensiva de textos relacionados con el planteamiento y resolución de problemas.
- A partir de la lectura del enunciado de las actividades a desarrollar, obtener la idea principal y parafrasear la cuestión que se propone, para poder dar la respuesta adecuada; esto es particularmente importante en lectura de los enunciados de los ejercicios escritos.
- Uso de distintos soportes y tipologías textuales (textos técnicos, diccionarios, manuales, prensa, internet, etc.).
- Uso de las TIC, con la plataforma Campus.

La Expresión oral: expresarse correctamente en público.

Con la realización de actividades que permitan al alumno ejercitarse en la expresión en público, tales como:

- Exposición de temas ante el grupo, con apoyo (en su caso) de imágenes u otras herramientas (PPT, esquemas, guiones, etc.), de las producciones realizadas personalmente o en grupo, sobre alguno de los temas que pueden tratarse en clase.
- Debate constructivo, respetando y aceptando las opiniones de los demás.
- Discusiones razonadas sobre cuestiones contenidas en los textos.
- Comunicar oralmente lo que han leído, parafraseando, preelaborando o interpretando correctamente los contenidos.
- Interacciones orales en grupo de trabajo.
- Elaboración de un guión para presentar la forma de llevar a cabo un supuesto práctico.

- Actividades de trabajo cooperativo para aprender de los otros y con los otros y, sobre todo, para propiciar situaciones de intercambios e interacciones orales.
- Parafrasear oralmente los resultados de las actividades realizadas, utilizando sus propias palabras.
- Presentaciones.
- Explicaciones e informes orales.
- Entrevistas.

Presentación de materiales, dibujos, fotografías, utensilios, etc., para que el alumno, individualmente o en grupo, describa, narre, explique, razone, justifique y valore el propósito de la información que ofrecen esos materiales

20-

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA

Se recomienda al alumno la consulta de la siguiente bibliografía, para apoyar el material didáctico que el profesor vaya aportando a lo largo del curso.

Diccionario de Hostelería:

Editorial Paraninfo

Jesús Felipe Gállego

Ramón Peyrolon melendo

Cocina y Pastelería

Ediciones Norma

Luis de la Traba

Victor R. Garcia

Gran Larousse de Cocina

Editorial Planeta de Agostini, S.A.

Pastelería y panadería.

Juan Pablo Humanes.

Ed. Interamericana-Mc Graw-Hill.

Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos. Carme Picas y Anna Vigata.

Ed. Síntesis.

Enciclopedia pastelería.

Varios autores.

Editorial Otero/Garriga..

Repostería

Juan Pozuelo y Miguel Angel Pérez.

Ed. Paraninfo

21- INDICADORES DE LOGRO PARA EVALUAR LA PRÁCTICA DOCENTE

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:

- **Evaluación de las programaciones didácticas:**

Mensualmente se cumplimentará un documento para el seguimiento de la programación didáctica que comprenderá:

- Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos de cada módulo.
- Idoneidad de los métodos empleados.
- Idoneidad de los materiales didácticos y de las actividades propuestas.
- Adecuación de los criterios de evaluación.

Este seguimiento se realizará a la terminación de cada unidad didáctica o de cada bloque de unidades didácticas. Posteriormente se trasladará a la hoja de seguimiento mensual coordinada por la jefatura de departamento, donde, siguiendo los diferentes apartados, se especificarán las posibles dificultades encontradas y las eventuales variaciones o adaptaciones propuestas, así como, cuantas observaciones se consideraran oportunas.

Al final de cada curso escolar, la jefatura de departamento, con estos informes y a la vista de las diferentes actas de las reuniones de departamento, elaborará una memoria final que recogerá:

- las programaciones didácticas y su aplicación en el aula.
- El proceso de enseñanza y la práctica docente
- El funcionamiento interno del departamento durante el curso.

- **Evaluación de la Concreción Curricular:**

En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.
- Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación, normas y del Reglamento de Régimen Interno.

22- CRITERIOS INDICADORES PARA LA EVOLUCIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

En cuanto al control del grado de consecución del proceso de enseñanza aprendizaje con el alumnado se evaluará:

➤ **Transferencia de lo aprendido:**

- Muestra niveles de desarrollo en habilidades cognitivas, de comunicación y de interacción social.
- Muestra habilidad para escuchar en diferentes escenarios y situaciones.
- Muestra motivación y compromiso personal con la transferencia de lo aprendido, y hacerlo de manera creativa.
- Muestra que tiene habilidad para aplicar lo aprendido en un contexto a nuevos contextos.
- Muestra soltura y destreza en la consecución de los supuestos prácticos.
- Muestra que posee un saber hacer reflexivo al enfrentar nuevas situaciones de manera cada vez más autónoma.
- Muestra capacidad de previsión en la forma en que organiza las habilidades y cómo aplica en determinadas situaciones el resto de competencias que posee.
- Comunica con facilidad los resultados de su proceso

➤ **Aprendizaje en equipo**

- Establece relaciones positivas con los otros componentes del equipo de trabajo.
- Muestra disposición a trabajar junto a otras personas para la consecución de un bien común, que se convierte en el hilo conductor hacia determinadas metas.
- Busca el entendimiento entre varios individuos para el desarrollo de una actividad.
- Muestra disposición a hacer partícipe a otras personas de actividades que ya están en curso.
- Garantiza la interdependencia entre los componentes del grupo para el logro de una sinergia positiva.
- Reconoce el valor de la experiencia ajena.
- Favorece el diálogo.
- Muestra deseos de transferir lo que se aprende en grupo al aprendizaje individual.
- Muestra que interioriza modos de resolver problemas aprendiendo de los demás.

➤ **Desarrollo de la autonomía personal**

- Capacidad de juzgarse a si mismo como elemento activo capaz de organizar y planificar el curso de su vida.
- Tomar decisiones autónomas y responsables ante los conflictos vitales, mostrando autodeterminación.
- Trabaja de forma independiente, demostrando capacidad para juzgar y analizar.
- Muestra niveles de desarrollo en su autonomía cognitiva y en su autonomía afectiva.
- Eleva niveles de autonomía social a partir de ejercitarse en la comprensión de la realidad
- Eleva los niveles de saber aprender y saber reflexionar, autocontrolando sus procesos de aprendizaje en función de ir logrando madurez intelectual y personal.



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Programación /IES Leopoldo Alas Clarín/Curso 2022-2023



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO Y ECONOMÍA

PROGRAMACIÓN DE
“PRODUCTOS CULINARIOS”

COD. 0048

CURSO 2022-23

ÍNDICE

CONTENIDOS	Página
Competencia general del CF	3
Contribución del módulo para alcanzar los objetivos generales del CF	3
Contribución del módulo para alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales del C. F.	4
Objetivos generales del módulo	4
Secuenciación de contenidos	5
Temporalización	11
Metodología didáctica	11
Evaluación	14
– Instrumentos de evaluación.	15
– Criterios de calificación	16
– Mínimos exigibles	17
– Otros criterios para las evaluaciones de recuperación y extraordinarias	19
– Evaluación por imposibilidad de aplicación de la evaluación continua	20
Actividades de refuerzo	21
Temporalización de diferentes evaluaciones	21
Criterios de promoción	22
Otros criterios de evaluación para evaluaciones recuperación y extraordinarias	22
Atención a la Diversidad	23
– Medidas de atención a la diversidad	24
– Programa de recuperación de módulos profesionales no superados	27
Procedimiento sobre el seguimiento de la programación docente	29
Indicadores de logro para evaluar la práctica docente	29
– Criterios indicadores para la evolución de de los aprendizajes del alumnado	30
Aspectos transversales:	31
Educación en valores	31
Relaciones interdepartamentales	32
Actividades extraescolares y complementarias	33
Bibliografía	34
Anexo I	34



COMPETENCIA GENERAL DEL CICLO FORMATIVO

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CE.

- Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información



CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO PARA ALCANZAR LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO

- Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
- Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO

Dada la situación actual de pandemia, el módulo reforzará toda aquella materia que no se pudo realizar a lo largo del pasado curso en los diferentes Módulos de Preelaboración de productos y Técnicas Culinarias. Intentando llegar al final de la formación del alumno con el máximo de normalidad posible, y obteniendo los objetivos mínimos a los que hacemos referencia.



1. Organizar los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.
2. Elaborar productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.
3. Elaborar productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.
4. Elaborar platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.
5. Elaborar platos a partir de marcas de Calidad reconocidas en el Principado de Asturias: sidra, manzana, quesos, Denominación de Origen (D.O.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y otras marcas de calidad.
6. Elaborar productos culinarios establecidos en la oferta gastronómica denominada “micrococina”.

SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD 1 Organización de los procesos productivos

CONTENIDOS

- Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.
- Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo, etc. Utilización de medios informáticos.
- Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Exposición de los contenidos teóricos por parte del profesor
- Análisis de los procesos productivos y fases de producción.
- Realización de diagramas de organización
- Secuenciación de las diferentes fases del proceso.
- Conocimiento de la maquinaria y los equipos
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Realización de la puesta a punto de cada elaboración
- Análisis final de las elaboraciones
- Realización de las tareas de limpieza de los útiles y maquinaria
- Realización de trabajos teóricos sobre la materia

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Actitud positiva para el aprendizaje
- Interés por la profesión
- Cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene
- Correcta utilización del producto en todas sus fases y conservación
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos



- Valorar la importancia de la labor de equipo
- Manipulación y conservación escrupulosa de las diferentes elaboraciones
- Actitud de observación crítica ante el desarrollo de las elaboraciones
- Limpieza de los espacios y materiales de trabajo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Caracterizar los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- Determinar y secuenciar las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
- Deducir las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- Tener en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.
- Reconocer la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- Determinar los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- Determinar los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- Valorar, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- Realizar trabajos y ejercicios teóricos donde demuestre la asimilación de la materia

UNIDAD 2 Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:

CONTENIDOS

- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.
- Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas, haciendo especial hincapié en aquellas que por culpa de la pandemia el alumno no pudo estudiar el curso pasado. Puesto en contacto con el docente de los módulos de PREL Y TECU, indica que son:
 - o Carnes de vacuno, equino, caza mayor, caza menor y aves de corral
 - o Pescados y mariscos.
 - o Técnicas de cuarto frío (entremeses, ensaladas y platos)
 - o Técnicas en decoraciones
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.
- Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.
- Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.
- Presentación y decoración de las elaboraciones atendiendo a los distintos tipos de servicio.
- Fases, técnicas, puntos clave, control y valoración de resultados.
- La dieta mediterránea.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Explicación del profesor de las diferentes técnicas

- Conocimiento de la maquinaria y distintos equipos
- Manejo de las diferentes herramientas
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Aplicación de las técnicas apropiadas para las diferentes elaboraciones
- Elaboración de las diferentes aplicaciones prácticas
- Análisis de los resultados finales
- Realización de limpieza de útiles y maquinaria

ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Recuperar la materia pendiente de los Módulos de Preelaboración de Alimentos y Técnicas Culinarias del curso pasado, adaptando estos conocimientos a la programación de este módulo.
- Actitud positiva para el aprendizaje de las nuevas técnicas
- Interés por las explicaciones
- Aplicación de la normativa higiénico-técnico-sanitaria
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Interés por la profesión

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Explicación por parte del profesor de todo lo pendiente del curso pasado, elaborando posteriormente el alumno, tales conocimientos.
- Proponer diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
- Valorar la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
- Diseñar elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.
- Deducir y relacionar las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- Realizar las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- Ejecutar las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- Verificar y valorar las características finales del producto.
- Confeccionar un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.
- Desarrollar los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- Realizar en su domicilio una serie de elaboraciones básicas, aportando documentación gráfica como justificante de su realización y posible valoración.

UNIDAD 3 Elaboración de productos culinarios:

CONTENIDOS

- Cocinas territoriales. Descripción y características generales.

- Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
- Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos.
- Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
- Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.
- Bibliografía técnica.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Explicación del profesor de las diferentes técnicas
- Conocimiento de la maquinaria y distintos equipos
- Manejo de las diferentes herramientas
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Aplicación de las técnicas apropiadas para las diferentes elaboraciones
- Elaboración de las diferentes aplicaciones prácticas
- Análisis de los resultados finales
- Realización de limpieza de útiles y maquinaria

ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Actitud positiva para el aprendizaje de las nuevas técnicas
- Interés por las explicaciones
- Aplicación de la normativa higiénico-técnico-sanitaria
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Interés por la profesión
- Correcta utilización del producto en todas sus fases y conservación
- Valorar la importancia de la labor de equipo
- Manipulación y conservación escrupulosa de las diferentes elaboraciones
- Actitud de observación crítica ante el desarrollo de las elaboraciones
- Limpieza de los espacios y materiales de trabajo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- Relacionar cada técnica con las características del producto final.
- Valorar la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.
- Realizar las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- Verificar, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
- Verificar y valorar las características finales del producto.
- Desarrollar el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- Desarrollar los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- Realizar en su domicilio una serie de elaboraciones básicas del recetario español, aportando documentación gráfica como justificante de su realización y posible valoración

UNIDAD 4 Elaboración de platos a partir de marcas de calidad reconocidas en el Principado de Asturias.

CONTENIDOS

- Marcas de calidad en el PA: origen y evolución.
- Oferta gastronómica basada en géneros con marcas de calidad.
- La cocina regional de P.A.: descripción y caracterización.
- Experimentación y evolución de posibles combinaciones innovadoras.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Explicación del profesor de las diferentes técnicas
- Conocimiento de la maquinaria y distintos equipos
- Manejo de las diferentes herramientas
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Aplicación de las técnicas apropiadas para las diferentes elaboraciones
- Elaboración de las diferentes aplicaciones prácticas
- Análisis de los resultados finales
- Realización de limpieza de útiles y maquinaria

ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Actitud positiva para el aprendizaje de las nuevas técnicas
- Interés por las explicaciones
- Aplicación de la normativa higiénico-técnico-sanitaria
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Interés por la profesión

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Proponer diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
- Reconocer las distintas elaboraciones con géneros específicos.
- Ejecutar elaboraciones para la obtención de platos típicos, tradicionales y de nueva cocina.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y protección ambiental.
- Realizar toda una serie de trabajos teóricos para cada una de las marcas de calidad.

UNIDAD 5 Elaboración de productos a partir de una oferta basada en la micrococina.

CONTENIDOS

- Evolución de combinaciones innovadoras.
- Realización de fichas técnicas.
- Realización de diferentes productos finales: tapas, pinchos, tostas, canapés, aperitivos.
- Puntos clave en elaboración, conservación y regeneración de los productos.
- Control y valoración de resultados.



OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Explicación del profesor de las diferentes técnicas
- Conocimiento de la maquinaria y distintos equipos
- Manejo de las diferentes herramientas
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Aplicación de las técnicas apropiadas para las diferentes elaboraciones
- Elaboración de las diferentes aplicaciones prácticas
- Análisis de los resultados finales
- Realización de limpieza de útiles y maquinaria

ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Actitud positiva para el aprendizaje de las nuevas técnicas
- Interés por las explicaciones
- Aplicación de la normativa higiénico-técnico-sanitaria
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Interés por la profesión

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar diferentes técnicas culinarias tradicionales y avanzadas a aplicar.
- Relacionar técnicas más adecuadas según el producto final.
- Realizar tareas de organización, secuenciación y servicio de esta oferta gastronómica.
- Verificar el desarrollo de las tareas y la disponibilidad de géneros necesarios.
- Verificar y valorar las “micrococinas”, características finales de los productos: tapas, pinchos, tostas, platillos, etc.
- Desarrollar los procesos teniendo en cuenta los sistemas adecuados de conservación y regeneración.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección del medio ambiente.

UNIDAD 6 Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:

CONTENIDOS

- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas.
- Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.
- Dietas tipo. Descripción y caracterización.
- Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas.
- Procesos de ejecución, presentación y decoración de elaboraciones culinarias para dietas

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Explicación del profesor de las diferentes técnicas
- Conocimiento de la maquinaria y distintos equipos
- Manejo de las diferentes herramientas
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Aplicación de las técnicas apropiadas para las diferentes elaboraciones



- Elaboración de las diferentes aplicaciones prácticas
- Análisis de los resultados finales
- Realización de limpieza de útiles y maquinaria

ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Actitud positiva para el aprendizaje de las nuevas técnicas
- Interés por las explicaciones
- Aplicación de la normativa higiénico-técnico-sanitaria
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Interés por la profesión

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Reconocer los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- Identificar alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- Reconocer los posibles productos sustitutivos.
- Elaborar los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- Valorar las posibles consecuencias de una manipulación/ preparación inadecuada.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

TEMPORALIZACIÓN

La duración de este módulo se establece en 380 horas que se han distribuido en las distintas Unidades de Trabajo reseñadas en el apartado de los contenidos.

- UNIDAD DE TRABAJO 1.....14 horas/aprox.
- UNIDAD DE TRABAJO 2.....160 “
- UNIDAD DE TRABAJO 3.....130 “
- UNIDAD DE TRABAJO 4.....60 “
- UNIDAD DE TRABAJO 5.....14 “
- UNIDAD DE TRABAJO 6.....12 “

METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Puesto que el tipo de Contenido Organizador está directamente relacionado con los resultados de aprendizaje, basado en actividades que propicien resultados de aprendizaje óptimos, el conocimiento del módulo ha de basarse en los modos del "saber hacer", por tanto, el enfoque metodológico se fundamentará en que el alumno construya activamente su propio aprendizaje, a través de actividades mentales que le llevan a modificar y reelaborar sus esquemas de conocimiento. En ese proceso, el profesor actúa como guía y mediador para facilitar la construcción de aprendizajes significativos que le

lleven a establecer relaciones entre los conocimientos y experiencias previas y los nuevos contenidos.

Por otra parte, el profesor ajustará la ayuda pedagógica en función a las diferentes necesidades del alumnado, facilitando recursos y estrategias variadas que permitan dar respuesta a las diferentes motivaciones, intereses y capacidades que presenten los alumnos. Reforzando aquellas materias que, por diferentes motivos, el curso pasado no se adquirieron

De esta forma la metodología es uno de los aspectos curriculares que más se modifican. Las enseñanzas técnico profesionales deben de apoyarse más que nunca en **metodologías activas, teóricas y prácticas y hacer que el alumno se involucre en su formación.**

Es importante motivar y potenciar las cualidades fundamentales de los alumnos para aprender a estudiar, analizar y sintetizar. Se partirá de los conceptos y fundamentos básicos para ir introduciendo los más complejos y así dar una visión unitaria a cada unidad didáctica.

Las diferentes propuestas metodológicas serán las siguientes: En modelo presencial:

- Por medio de **preguntas y respuestas** relacionadas se tratará de motivar a los alumnos al inicio de las diferentes sesiones para detectar los puntos clave de cada unidad.
- El comienzo de cada sesión se hará mediante una **explicación teórica** partiendo de una introducción y definiciones del tema a tratar, seguido de las reglas higiénico-sanitarias a utilizar, posteriormente las propuestas de elaboración para su realización en el **aula taller**.
- Dentro del taller la metodología será eminentemente **demostrativa por parte del profesor** de las actividades anteriormente explicadas. A continuación se organizará a los alumnos y éstos prepararán la mise en place si la actividad lo requiere, para posteriormente llevar a cabo el desarrollo de la misma. Finalmente se hará una **presentación y valoración** de las distintas elaboraciones o trabajos en su caso.
- Según el tipo de alumnado y a sus diferentes intereses y capacidades se tratarán los contenidos de forma que se desarrolle el interés por el aprendizaje mediante reproducciones y repeticiones como base de la intervención didáctica; también se fomentará la **metodología basada en el descubrimiento**, donde los alumnos puedan investigar por su propia cuenta nuevas técnicas y productos.
- El alumno deberá presentar en forma y fecha los trabajos teóricos solicitados.

En modelo telemático:

- El profesor indicará cada uno de los temas de la programación a seguir por plataformas telemáticas, solucionando las posibles dudas que surjan al alumno.

- El alumno estará obligado a realizar las tareas que el profesor le indique de cada uno de los temas, entregándose, estas, en fecha y forma correspondiente, mediante soporte informático.
- El alumno estará obligado a tener unos medios audiovisuales para poder conectarse y aportar las tareas que se le solicitan.
- En el apartado de la docencia práctica se pasará al alumno una serie de elaboraciones básicas para que mediante el recetario aportado por el docente, pueda elaborarlas en su propio domicilio. En primer lugar el alumno preparará una información previa, posteriormente el docente explicará los diferentes procesos y solucionará las dudas que hayan surgido.
Una vez elaborada la receta el alumno enviará documento gráfico de la elaboración, evaluando el docente el resultado mostrado. (estas prácticas no tendrán valor académico, si formativo, solo se tendrá en cuenta y en forma de 0 puntos la no realización de las tareas)

Ya que la cocina es un ámbito en constante evolución; esta metodología descubridora estará siempre enmarcada dentro de la participación y del acatamiento a las normas de seguridad e higiene que han de imperar en la cocina.

Para las demostraciones y aprendizajes tanto teóricos como prácticos, se utilizarán los siguientes materiales y recursos:

- **Taller de cocina:**
 - Generadores de calor: fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, baño maría
 - Generadores de frío: armarios frigoríficos, arcones congeladores, mesas refrigeradas
 - Batería de cocina: material de cocción, de preparación y conservación
 - Material electromecánico: cortadoras, picadoras y brazos trituradores
 - Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas y armarios
 - Aros, chinos, coladores, tamices, arañas y cazos.
- **Taller de panadería y repostería:**
 - Armario de refrigeración, arcón congelador y cámara fermentadora.
 - Batidoras, amasadoras, hornos, cocina vitrocerámica, sorbetera y cazos eléctricos.
 - Mesas de trabajo de acero inoxidable y mobiliario para la guarda del utillaje.
 - Latas de horneado, batería de cocción.
 - Utensilios para medir. Utensilios para medir: termómetros, cronómetros, pesajarabes, jarras medidoras, balanzas de precisión y básculas.
 - Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes.
 - Cepillos, pinceles, cuchillas, lenguas, espátulas. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables. Aros, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar, arañas, cazos, mármol, moldes para bombones,
 - Fregaderos y lavamanos.

- **Aula:** el aula del grupo está dotada de pizarra blanca. Puesto que la exposición teórica de los contenidos se hará con apoyo de presentaciones, será necesario también un **cañón portátil y una pantalla de proyección**.
- **Medios informáticos para poder trabajar y al mismo tiempo ponerse en contacto con el profesor del módulo en caso de un posible confinamiento, a fin que este pueda mandarle la información necesaria para seguir en el proceso de aprendizaje.**

Otros Recursos Didácticos:

- Recetario básico elaborado por el profesor.
- Temario elaborado por el profesor
- Equipos informáticos
- Fichas de cocina.
- Videos especializados.

EVALUACIÓN

La evaluación, como proceso que sirve de punto de referencia a la actuación pedagógica, tendrá un carácter individualizado, personalizado y continuo. Por tanto ayudará a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno, su madurez, su situación respecto al proceso de aprendizaje, etc.

El carácter continuo permite que la evaluación informe sobre la evolución de los alumnos, sus dificultades y progresos y aplicar las soluciones necesarias.

La evaluación es un proceso que proporciona información que debe servir como punto de referencia para la actuación pedagógica. Bien la forma presencial como telemática el proceso debe ser el mismo. Este proceso debe responder a tres parámetros diferenciados.

- Carácter **individualizado**: que contribuya a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno, madurez, situación sobre el proceso de aprendizaje, etc.
- Carácter **personalizado**: que la evaluación tome en consideración a la totalidad de la persona, contemplándola en su conjunto, contribuyendo a que el alumno tome conciencia de si mismo y se responsabilice.
- Carácter **continuo**: que la evaluación vaya informando al profesor sobre la evolución de sus alumnos, sus dificultades o progresos, de forma que el proceso de enseñanza-aprendizaje, pueda ir ajustándose a sus necesidades.

La evaluación se desarrollará de la siguiente forma:

EVALUACIÓN INICIAL

Para la determinación de los conocimientos previos de cada alumno mediante:

- Test de conocimiento individual de forma práctica, oral o escrita.
- Charla coloquio de grupo para observar la disposición de estos hacia el tema.

EVALUACIÓN FORMATIVA Y CONTINUA:

Para que el profesor conozca a medida que avanza el proceso, la evolución de sus alumnos y la posible atención individualizada que pueda necesitar a través de:

- Participación activa del alumno en el aula y en los trabajos de grupo.
- Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática de su cuaderno de trabajo.
- Realización de ejercicios teóricos y prácticos de los contenidos de la unidad.
- Autoevaluación del alumno por medio de la corrección del propio cuaderno y de los trabajos realizados.

EVALUACIÓN FINAL O SUMATIVA:

Se realizará a la finalización de una o varias unidades de trabajo para determinar si se ha conseguido o no las intenciones educativas que se habían propuesto, valorando los resultados obtenidos del aprendizaje.

Para ello se realizarán las siguientes actividades:

- Autoevaluación por parte del alumno a través del trabajo realizado a lo largo de todo el proceso.
- Coevaluación del alumno en el aula, para determinar su propio aprendizaje en el contexto del grupo, por medio de test, pruebas en común, etc.
- Realización por escrito de pruebas o ejercicios o puesta en práctica de procedimientos, de forma individualizada, elaborados o propuestos por el profesor.
- Realización de pruebas prácticas para la evaluación de los **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE**, llevados a cabo de forma individualizada. Estas llevarán la mayor carga en la evaluación final del módulo.

A este respecto se exigirá en la última evaluación del módulo demostrar la competencia de saber elaborar los platos **del recetario básico** establecido como prueba final de cada curso, independientemente de las calificaciones obtenidas en las anteriores evaluaciones.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación se realizará día a día y se valorarán:

- La autonomía y calidad en el desarrollo de las tareas.
- La progresión del alumno a lo largo del curso.
- La capacidad de trabajo en equipo.
- Asistencia, participación y cumplimiento de las normas de seguridad e higiene establecidas.
- Precisión en el empleo del léxico, presentación, ortografía y exposición ordenada de ideas y conocimientos.
- Evolución y destreza en los supuestos prácticos.
- La NO asistencia a clase de forma injustificada supondrá al alumno una calificación de 0 puntos en los conceptos de ese día
- . el NO cumplimiento de las normas COVID-19 supondrá que el alumno no pueda entrar en el recinto escolar por seguridad de toda la comunidad educativa.



Ello al mismo tiempo supondrá una nota de 0 puntos y la imposibilidad que el tutor haga un seguimiento de su materia en el tiempo que sea expulsado.

En modalidad presencial

Producciones escritas.
Producciones orales.
Producciones prácticas.

En modalidad telemática

Producciones escritas
Producciones orales
Exámenes prácticos en taller

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (para las distintas evaluaciones)

La evaluación del aprendizaje se llevará a cabo a través de los siguientes procedimientos:

EN MODALIDAD PRESENCIAL

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 35% de la nota repartida de la siguiente forma:

Trabajos 15%
Exámenes teóricos 20%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 65% de la nota repartida de la siguiente forma:

Elaboraciones diarias realizadas en el taller 25%
Exámenes prácticos 30%
Demostración de profesionalidad 10% (explicación en cuadro siguiente)

Ya que la actitud en las aulas es muy importante para el correcto curso del aprendizaje el/los alumno/s podrán no superar el módulo si su actitud en clase ha sido negativa.

Al realizar los exámenes prácticos de diferentes elaboraciones el alumno deberá anotar en su hoja de examen los ingredientes y la elaboración de la receta. Si esta difiere considerablemente de la real, el alumno no pasará al taller.

CON EL FIN DE CONSEGUIR UN EQUILIBRIO EN LA FORMACIÓN DEL ALUMNO Y QUE ADQUIERA LAS COMPETENCIAS QUE INDICA EL BOPA PARA ESTE MÓDULO PUDIENDO ASÍ CONSEGUIR QUE EN UN FUTURO PUEDA DESARROLLAR SU VALÍA PROFESIONAL, LA SUMA DE LOS DISTINTOS PORCENTAJES CONFORMARÁ UNA CALIFICACIÓN QUE OSCILA DE 1 AL 10. DEBIENDO OBTENER UNA CALIFICACIÓN MÍNIMA DE 5 PUNTOS EN CADA UNO DE LOS DIFERENTES APARTADOS PARA PODER SUPERAR EL MÓDULO.

En caso de que el alumno no supere la convocatoria ordinaria, deberá examinarse en la convocatoria extraordinaria de todas las competencias profesionales que no haya superado en la convocatoria ordinaria.

DEMOSTRACIÓN DE PROFESIONALIDAD

1. <u>Responsabilidad:</u>	Puntualidad.	
	Aseo personal.	
	Uniformidad.	
	Regularidad.	
2. <u>Comportamiento:</u>	Amabilidad / empatía (con los compañeros y el resto de la comunidad) capacidad de escuchar	
	Compañerismo	Trabajo en equipo
		Ayuda a los compañeros
	Motivación	Esfuerzo personal
		Aprovechamiento del tiempo
	Constancia	Interés por aprendizaje
Atención en clase		
3. <u>Grado de compromiso:</u>	Valoración y cuidado de equipos e instalaciones.	
	Sentido del orden	
	Evolución	
4. <u>Capacidad profesional:</u>	Disciplina y subordinación.	
	Autoridad.	
	Delegación.	
	Adaptabilidad.	
<u>Higiene y seguridad en el trabajo:</u>	Cumplimiento de las normas de manipulación y conservación	
	Respeto a los procedimientos de recogida y limpieza de instalaciones y equipos.	
	Adoptar compromisos con las medidas de seguridad y cuidado medioambiental en el trabajo.	

MÍNIMOS EXIGIBLES Y CRITERIOS DE PROMOCIÓN

Estos contenidos serán aquellos que permitan al alumno desarrollar el trabajo de forma profesional en la empresa, con un mínimo imprescindible de conocimientos.

CONTENIDOS

- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Realización de diferentes tipos de recetas básicas: Fases, técnicas, procedimientos y fichas técnicas de producción.
- Presentación y decoración de las elaboraciones básicas de la cocina nacional española atendiendo a los distintos tipos de servicio.
- Fases, técnicas, puntos clave, control y valoración de resultados.

- La cocina regional y productos de calidad del Principado de Asturias: descripción, caracterización y elaboración de recetas básicas
- Realización de diferentes productos finales: tapas, pinchos, tostas, canapés, aperitivos.
- Puntos clave en elaboración, conservación y regeneración de los productos. Control y valoración de resultados.
- Dietas tipo. Descripción y caracterización. Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas. Procesos de ejecución, presentación y decoración de elaboraciones culinarias para dietas.
- Elaboraciones del recetario de cocina asturiana y nacional que se adjunta en el **ANEXO I** de esta programación y que se entregará al alumno al principio del curso.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Explicación del profesor de las diferentes técnicas
- Conocimiento de la maquinaria y distintos equipos
- Manejo de las diferentes herramientas
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Aplicación de las técnicas apropiadas para las diferentes elaboraciones
- Elaboración de las diferentes aplicaciones prácticas
- Análisis de los resultados finales
- Realización de limpieza de útiles, maquinaria y puesto de trabajo
- Recetario básico.

ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Actitud positiva para el aprendizaje
- Interés por la profesión
- Cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene
- Cumplimiento de la normativa COVID-19
- Correcta utilización del producto en todas sus fases y conservación
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Valorar la importancia de la labor de equipo
- Manipulación y conservación escrupulosa de las diferentes elaboraciones
- Actitud de observación crítica ante el desarrollo de las elaboraciones
- Limpieza de los espacios y materiales de trabajo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Determinar los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- Realizar las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- Desarrollar los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- Valorar la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
- Deducir y relacionar las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.



- Ejecutar las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- Verificar y valorar las características finales del producto.
- Confeccionar un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/módulo.
- Reconocer las distintas elaboraciones con géneros específicos.
- Ejecutar elaboraciones para la obtención de platos típicos y tradicionales
- Relacionar técnicas más adecuadas según el producto final.
- Verificar el desarrollo de las tareas y la disponibilidad de géneros necesarios.
- Desarrollar los procesos teniendo en cuenta los sistemas adecuados de conservación y regeneración.
- Reconocer los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- Identificar alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- Reconocer los posibles productos sustitutivos.
- Elaborar los platos del recetario del **ANEXO I** siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Superarán el módulo aquellos alumnos que iguallen o superen los mínimos exigibles arriba reseñados.

Si a lo largo del curso escolar aparecieran dificultades para llevar a cabo el aprendizaje o la adquisición de las capacidades necesarias para este módulo, se determinarán medidas extraordinarias de diversificación curricular adaptadas al grupo o al alumno y sus necesidades.

OTROS CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA EVALUACIONES DE RECUPERACIÓN Y EXTRAORDINARIAS

Los criterios de calificación y de evaluación para la superación positiva— del módulo para aquellos alumnos que no hayan adquirido la capacidad requerida a lo largo del curso escolar, tanto para la prueba final de marzo como para la extraordinaria de junio, serán los siguientes:

Pruebas y trabajos individuales:

Prueba escrita y práctica basada en los contenidos mínimos reseñados en esta programación.

Entrega de los trabajos individuales. Estos deberán entregarse en el tiempo y la forma previstos.

Para la Prueba extraordinaria de junio:

se le proporcionará al alumno un Plan de recuperación, donde se especifiquen los contenidos mínimos, procedimientos, actividades de recuperación y otras orientaciones para la preparación de la materia con el fin de lograr la superación positiva de la misma. Los criterios de evaluación serán los expresados en esta programación para las diferentes unidades de trabajo, si bien los criterios de calificación, se determinarán en porcentajes numéricos, tanto para la prueba escrita, y práctica a realizar, como para las actividades que se propongan en este Plan.

También será necesaria la presentación de los trabajos o actividades que se indiquen en el Plan al inicio de la prueba escrita. No obstante, si a lo largo del curso escolar se

apreciaran dificultades para llevar a cabo el aprendizaje o la adquisición de las capacidades necesarias para este módulo, se determinarán medidas de Diversificación Curricular, es decir, adaptaciones curriculares no significativas adaptadas al alumno y sus necesidades específicas. Estas adaptaciones se desarrollarán en el apartado de Actividades de refuerzo

EVALUACIÓN POR DIFICULTAD DE APLICAR CORRECTAMENTE LA EVALUACIÓN CONTINUA.

A los alumnos que, por diferentes motivos, no sea posible aplicar la evaluación continua, podrán asistir a clase, pero no podrán realizar los exámenes que se llevan a cabo trimestralmente. En su lugar, se les realizará una prueba única escrita y práctica al final de curso, que se compondrá de dos fases:

- Parte teórica, compuesta de dos partes:
 1. Examen de preguntas tipo test sobre todo el temario.
 2. Examen de preguntas cortas sobre el temario y recetas
- Parte práctica, compuesta de casos de elaboraciones culinarias, reconocimiento de géneros, emplatado y presentación de las cocinas regionales, nacional, y de productos con marcas de calidad sobre los contenidos teóricos.

En esta parte práctica, si el alumno, cuando se le indica la elaboración a realizar, no la escribe correctamente en su hoja de examen no pasará al taller.
- La puntuación final se basará en los porcentajes de calificación telemática.
- Asimismo, será necesaria la presentación del cuaderno de recetas y cuantos trabajos se hayan desarrollado a lo largo del curso.

1. Criterios de justificación de faltas:

Sólo se admitirán, de manera general, y con el mismo criterio para todos los profesores, aquellos justificantes reconocidos legalmente en el mundo laboral, es decir, enfermedad de uno a tres días, partes médicos, citaciones judiciales o administrativas o fallecimiento de familiar directo. En ningún caso, se contemplarán las faltas de asistencia por motivos laborales. Excepcionalmente, la junta evaluadora podrá aceptar otro tipo de justificantes a solicitud del alumno.

2. Consecuencias de alcanzar o superar el máximo número de faltas injustificadas:

El calendario extraordinario para la realización de las pruebas lo fijará la Jefatura de estudios. El departamento establecerá los sistemas extraordinarios de evaluación para estos alumnos, atendiendo a los siguientes criterios:

- El alumnado sólo tendrá opción a un único examen en el mes de marzo, así como, a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que establezca la programación didáctica para las unidades o bloques de unidades de trabajo.
- Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.

- Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida en el cuadro anterior, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta certificada con acuse de recibo.
- En las actividades extraescolares o complementarias programadas serán de total aplicación las normas precedentes, además de las que el profesorado responsable considere oportunas.

Máximo número de faltas injustificadas permitidas:

Dado que este tipo de enseñanzas son post-obligatorias y de carácter presencial, la falta a clase de modo reiterado provocará la imposibilidad de aplicar los criterios generales de evaluación y de la propia evaluación continua.

De esta forma se establece el criterio general de un máximo del 15% del cómputo total de las horas asignadas a cada módulo, considerando por tales periodos lectivos de 45 minutos. El porcentaje se calculará tomando como base el cómputo de horas anuales de los módulos. Las faltas se considerarán acumulables.

ACTIVIDADES DE REFUERZO

Este tipo de actividades irán encaminadas a que el alumno pueda alcanzar los conocimientos necesarios para conseguir la competencia requerida al título. Por tanto estos se diseñarán de forma individual adaptándolos a cada caso y teniendo en cuenta la disponibilidad del centro educativo en cuanto a horarios de profesores y aulas a utilizar. Si se trata de **CONTENIDOS**, se reforzarán los contenidos a través de fichas o test elaborados por el profesor para la comprensión y asimilación de aquellos contenidos que presenten una mayor dificultad, realizándolos de forma cronológica y favoreciendo la relación de los contenidos previos y los de nueva adquisición.

Los **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE**, se reforzarán implicando al alumno en todas las aplicaciones que se realicen.

Los **ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE** se trabajarán constantemente en el aula, especialmente aquellos alumnos que precisen una atención específica.

TEMPORALIZACIÓN DE LAS DIFERENTES EVALUACIONES

A continuación se expondrán los criterios de calificación para los distintos momentos de la evaluación continua, todos ellos referidos a los criterios de evaluación reseñados en cada Unidad de trabajo.

➤ **Evaluaciones Trimestrales:**

La superación de cada unidad de trabajo, cuando se considere independiente de un bloque de Unidades de trabajo, deberá tener la calificación de 5 o superior a 5 puntos.

La superación del bloque de unidades de trabajo deberá hacer una media aritmética de 5 o más puntos.

La puntuación total es de 10 puntos.

➤ **Evaluación Ordinaria de MARZO:**

La evaluación final a obtener en la evaluación del módulo será el resultado de la media aritmética de todas las evaluaciones que conforman cada una, debiendo hacer una media de cómo mínimo de 5 puntos.

- **Existe la posibilidad de una prueba final**, basada en los contenidos mínimos, para la superación de las unidades de trabajo pendientes para aquellos alumnos que habiendo realizado las correspondientes pruebas trimestrales no hayan obtenido una calificación de 5 o más puntos.

Se considerará superada esta prueba cuando la calificación sea al menos de 5 puntos.

CRITERIOS DE PROMOCIÓN

Promocionarán aquellos alumnos que igualen o superen los contenidos mínimos exigibles. Los criterios de promoción se basan en la concreción Curricular del ciclo Formativo.

OTROS CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA EVALUACIONES DE RECUPERACIÓN Y EXTRAORDINARIAS

Los **criterios de calificación y de evaluación** para la superación positiva del módulo para aquellos alumnos que no hayan adquirido la capacidad requerida a lo largo del curso escolar, tanto para la prueba final de marzo como para la extraordinaria de junio, serán los siguientes:

■ **Pruebas y trabajos individuales:**

Prueba escrita basada en los contenidos mínimos reseñados en esta programación.

Entrega de los trabajos individuales. Estos deberán entregarse en el tiempo y la forma previstos.

- **Para la Prueba extraordinaria de junio:** se le proporcionará al alumno un **Plan de recuperación**, donde se especifiquen los contenidos mínimos, procedimientos, actividades de recuperación y otras orientaciones para la preparación de la materia con el fin de lograr la superación positiva de la misma. Los criterios de evaluación serán los expresados en esta programación para las diferentes unidades de trabajo, si bien los criterios de calificación, se determinarán en porcentajes numéricos, tanto par la prueba escrita a realizar, como para las actividades que se propongan en este Plan.

- También será necesaria la presentación de los trabajos o actividades que se indiquen en el Plan al inicio de la prueba escrita.

- No obstante, si a lo largo del curso escolar se apreciaran dificultades para llevar a cabo el aprendizaje o la adquisición de las capacidades necesarias para este módulo, se determinarán medidas de **Diversificación Curricular**, es decir, adaptaciones curriculares no significativas adaptadas al alumno y sus necesidades específicas. Estas adaptaciones se desarrollarán en el apartado de Actividades de refuerzo y en el apartado 6 de esta programación didáctica.

Medidas de recuperación

El desarrollo del proceso de recuperación será responsabilidad del profesor que esté evaluando al alumno/a. A fin de favorecer las posibilidades de los alumnos/as y estimular positivamente su esfuerzo, consideramos imprescindible relacionar la evaluación de las medidas de recuperación con el rendimiento mostrado en el curso.

Con carácter general, y al final del módulo se realizarán medidas de recuperación, tanto teóricas como prácticas de las unidades en las que el alumno no hubiese demostrado alcanzadas las destrezas y contenidos teóricos expuestos en esta programación, por lo tanto, estas pruebas serán individualizadas y específicas para cada alumno.

Criterios de actuación en la convocatoria extraordinaria

Según lo establecido en el **artículo 15 de la resolución de 18 de junio de 2009**:

- Cuando un alumno no supere el módulo en la evaluación final, deberá de realizar unas pruebas de recuperación.
- De igual manera, se le proporcionará el programa de recuperación que deberá de seguir y de las actividades que realizará en las pruebas de recuperación y las actividades para desarrollar durante el periodo estival sin docencia directa y que le ayudarán a superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa. Plan de recuperación unificado en la concreción curricular del CF.
- Asimismo se entregará un programa de recuperación a los alumnos que no superen el módulo en convocatoria extraordinaria para que lo puedan realizar de manera simultánea con los módulos de segundo curso.
- Los criterios de evaluación serán los mismos que aparecen en esta programación.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad en la FP se ajustará a los principios establecidos en los Artículos 3, 41, 51, 54 y disposición adicional segunda del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, así como, las novedades de Aplicación Inmediata de la LOMCE establecidas en el calendario de su desarrollo.

Según se establece en el artículo 3 del RD 1147/2011 las enseñanzas de formación profesional prestarán una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad.

El artículo 41 presenta la oferta de las enseñanzas de formación profesional podrá flexibilizarse, permitiendo a las personas la posibilidad de combinar el estudio y la formación con la actividad laboral o con otras actividades, entre ellas, aquellas actividades derivadas de la situación de discapacidad, respondiendo así a las necesidades e intereses personales.

En el artículo 51 se señala que la evaluación del aprendizaje del alumnado de las enseñanzas de formación profesional se realizará por módulos profesionales. Los



procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de las que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidad y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En todo caso, la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje, y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales del CF.

Por otra parte, el artículo 54 establece como uno de los fines de la información y orientación profesional en la formación profesional del sistema educativo el orientar al alumnado hacia los ciclos formativos que mejor se adapten a sus circunstancias personales, de manera que la opción elegida les permita superar los objetivos de los módulos profesionales y terminar la totalidad del ciclo formativo.

Por último en la disposición adicional segunda de accesibilidad en las enseñanzas de formación profesional dice que El Gobierno y las Administraciones educativas, en el ámbito de sus respectivas competencias, incluirán en el currículo de los ciclos formativos los elementos necesarios para garantizar que las personas que cursen ofertas de formación referidas a los campos profesionales citados en la disposición final décima de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, desarrollen las competencias incluidas en el currículo en diseño para todos. Asimismo las diferentes ofertas de formación profesional y las pruebas de acceso deben observar la legislación en materia de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal. A tal fin el alumnado dispondrá de los medios y recursos que se precisen para acceder y cursar estas enseñanzas y que de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 75. 2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, las Administraciones educativas, establecerán un porcentaje de plazas reservadas en las enseñanzas de formación profesional para el alumnado con discapacidad, que no podrá ser inferior al cinco por ciento de la oferta de plazas

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La diversidad del alumnado en aptitudes, motivación, intereses, conocimientos previos, etc., va a requerir que la respuesta educativa sea diferente para cada alumno en cada grupo y en cada momento educativo. Para llevar a cabo ésta se seguirá las siguientes directrices:

Medidas ordinarias:

Entendemos por ordinarias aquellas medidas que, o bien, se llevan a cabo con todo el alumnado, o bien, no suponen modificaciones significativas de los diferentes aspectos del currículo y de la organización del centro. De este modo consideraremos las siguientes:

- Las programaciones incluirán medidas ordinarias de atención a la diversidad como el establecimiento de diferente metodología, cambios en la temporalización de los módulos, en los procedimientos de evaluación y en los criterios de calificación, que permitan no sólo atender la diversidad dentro del aula sino también prevenir posibles dificultades de aprendizaje.



- Según la disponibilidad horaria del profesor se podrán realizar en algunos de los módulos desdobles que favorezcan la atención del alumnado o diferentes ritmos de aprendizaje. En cualquier caso, esto sólo lo pueden decidir las autoridades educativas.
- En el caso de alumnos con necesidades educativas especiales, que presenten dictamen profesional anterior, los profesores deberán realizar las adaptaciones curriculares no significativas pertinentes, con el asesoramiento y el apoyo del departamento de orientación, con el fin de que dichos alumnos puedan progresar en el logro de sus objetivos educativos.
- Para aquellos alumnos con déficits motores o sensoriales se prevé adaptaciones curriculares de acceso que posibiliten la consecución de los objetivos del ciclo.
- La evaluación del alumno con n.e.e. en aquellos módulos que han sido objeto de adaptación curricular no significativa, se efectuará tomando como referencia los criterios fijados para ellos en las adaptaciones correspondientes, que en todo caso han de asegurar un nivel suficiente de consecución de las capacidades correspondientes. Se autoriza además a **los alumnos con n.e.e. asociados a discapacidad a cursar las actividades programadas para un mismo módulo profesional un máximo de cuatro veces y a presentarse a la evaluación y calificación un máximo de seis, (a diferencia del resto de los alumnos que cuentan con un máximo de cuatro veces entre evaluaciones ordinarias y extraordinarias)**. Para esta contingencia se necesitará apoyo experto por parte de las autoridades educativas.
- Estas adaptaciones serán la base de posteriores decisiones sobre apoyos complementarios que deban prestarse a tales alumnos.

MODELOS DE DOCUMENTACIÓN A UTILIZAR

A. INFORME DE ADAPTACIÓN CURRICULAR NO SIGNIFICATIVA

Alumno/a:

Curso del ciclo formativo:

Módulos implicados:

Antecedentes previos:

Medidas de atención a la diversidad:

- Adaptaciones en la metodología de los procedimientos didácticos y en las actividades, mediante:
Introducción de actividades complementarias.
Modificación del nivel de complejidad en las actividades previstas.



- Adaptaciones en la evaluación:
Modificando la selección de técnicas e instrumentos.
Adaptando los instrumentos programados.
- De los Objetivos y Contenidos:
Dando prioridad a unos objetivos sobre otros.
Secuenciación más pormenorizada de un determinado contenido en el que el alumno encuentre mayores dificultades.
Prioridad a los contenidos básicos.

El seguimiento de estas adaptaciones que tiene como finalidad conocer y valorar la contribución de las mismas a la consecución de los objetivos previstos, se llevará a cabo tras conocer los resultados obtenidos en la evaluación.

En todo momento se intentará mantener una atención individualizada para cada uno de los alumnos procurando conocer sus planes de futuro y las dificultades que se encuentran en su formación y aprendizaje.

Los cambios y adaptaciones para los alumnos que muestran un ritmo de aprendizaje más lento que los demás pueden materializarse en:

- la variación de los recursos materiales con los que se presentan los contenidos
- el refuerzo de los logros obtenidos mediante estímulos
- la demostración del valor funcional de los contenidos que se están tratando
- la creación de un clima en el aula en el que el alumno no tema expresar sus dificultades.

Si fueran necesarias adaptaciones curriculares significativas, será necesario un diagnóstico profesional realizado por todo el equipo docente con el asesoramiento del Departamento de Orientación

➤ **Medidas para alumnado de NEE**

Para llevar a cabo este tipo de medidas extraordinarias se contará con el Programa de atención específica para alumnado con Informe Psicopedagógico del Departamento de Orientación.

En el supuesto de contar con alumnos con necesidades sensoriales, motóricas, etc., también se deberá contar con la ayuda del Departamento de Orientación.

Por tanto, se diseñará la programación didáctica de aula de modo que todos los alumnos puedan aprender. Para ello:

- Aunque las unidades didácticas han de ser comunes se diversificará en función de las necesidades detectadas, y se procurará que el alumnado desarrolle los contenidos programados adaptados para que adquiera las competencias básicas y los objetivos.
- Las actividades se harán acordes a su nivel de competencia curricular y a sus características.
- Los objetivos y las competencias básicas se tratarán de conseguir a través de diversos medios, por ejemplo, de la práctica de las normas de convivencia, de las actividades extracurriculares, de la colaboración de la familia para que se pueda practicar en casa lo aprendido en el aula etc.
- En cuanto a los contenidos, es preciso analizar aquellos que son fundamentales para todos los alumnos y alumnas, si bien con distintos niveles de consecución

- La metodología versará sobre estrategias que promuevan la construcción social del aprendizaje, la participación activa del alumnado, la motivación, la significatividad y funcionalidad del aprendizaje, la cooperación y colaboración entre los compañeros y la experimentación del éxito del “saber hacer”
- Las actividades de aprendizaje serán graduadas y diversificadas, de modo que exista un amplio menú a través del cual se pueda llegar a los objetivos y alcanzar las competencias básicas. Se diseñarán actividades que impliquen diferentes niveles de dificultad, pero todas relacionadas con los mismos contenidos. Se potenciarán actividades de tipo práctico y repetitivo a fin de que se vayan afianzando los conocimientos.
- Los materiales y recursos didácticos serán variados y adaptados a la diversidad de capacidades y características del alumnado: códigos comunicativos diversos (visuales, verbales, escritos, auditivos, orales...).

➤ **Medidas para el alumnado de Altas capacidades intelectuales**

También se puede adaptar el trabajo a alumnos que muestren un progreso rápido en la evolución de sus aprendizajes en relación con sus compañeros:

- Sugiriéndoles actividades que les permitan profundizar en los temas tratados e invitándoles a que decidan en qué casos desean profundizar.
- Ayudando a los compañeros que han mostrado problemas en sus aprendizajes, lo cual contribuye al desarrollo de su capacidad afectiva y cognitiva, pues el tener que mostrar algo a otra persona exige poner en orden las propias ideas.

PROGRAMA DE RECUPERACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES NO SUPERADOS.

Cuando un alumno o una alumna no supere el módulo profesional en la evaluación final ordinaria del segundo curso, deberá realizar unas pruebas de recuperación.

Para facilitar la realización de las pruebas de recuperación, el profesor o la profesora le informará sobre el programa de recuperación que deberá seguir y las actividades que debe realizar en las pruebas de recuperación, que podrán consistir en ejercicios escritos u orales, realización de trabajos y prácticas, presentación de tareas incluidas en el programa de recuperación u otras que estime convenientes, así como del momento de su realización y evaluación.

Con el fin de facilitar al alumnado la recuperación de los aprendizajes que no hubiera superado, el profesor o la profesora, siguiendo los criterios establecidos por el equipo docente en la concreción curricular de cada ciclo formativo incluida en el Proyecto educativo y en las respectivas programaciones docentes, organizará un programa de recuperación que contendrá las actividades que deberá realizar el alumno o la alumna para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa del módulo correspondiente.

El programa de recuperación se diseñará de forma diferenciada a cada alumno:

- Programa de recuperación de los módulos profesionales de segundo curso no superados tras la evaluación final, que se celebre previamente al inicio del primer período de realización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo, como es el caso de este módulo. Este programa incorporará las actividades que el alumnado realizará durante el tercer trimestre del año académico, con docencia directa por parte del profesorado responsable de cada módulo profesional y, por tanto, de asistencia obligatoria.

Las actividades de recuperación serán elaboradas y calificadas por el profesor/a que imparte el módulo, o en su defecto, por el equipo educativo del departamento didáctico, de acuerdo con los criterios que se establezcan en la programación docente, y versarán sobre los aprendizajes mínimos exigibles para obtener una evaluación positiva y que el alumno o la alumna no hubiera alcanzado

Contenido del Plan de recuperación

PLAN DE RECUPERACIÓN

Módulo:

Alumno/a:

Contenidos mínimos:

Conceptos:

Procedimientos:

Mínimos exigibles y criterios de promoción:

Tipos de Pruebas: basadas en los contenidos mínimos reseñados en la programación.

- Parte teórica.
- Parte práctica.
- Si le quedara pendiente, también, la entrega de trabajos o actividades escritas, éstas deberán ser presentadas al inicio de la prueba escrita.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La puntuación final se basará en los siguientes porcentajes:

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 45% de la nota repartida de la siguiente forma:

Trabajos 20%

Exámenes teóricos 25%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 55% de la nota repartida de la siguiente forma:

Exámenes prácticos 55%

Al realizar los exámenes prácticos de diferentes elaboraciones el alumno deberá anotar en su hoja de examen los ingredientes y la elaboración de la receta. Si esta difiere considerablemente de la real, el alumno no pasará al taller.



Con el fin de conseguir un equilibrio en la formación del alumno y que en un futuro pueda desarrollar su valía profesional, la suma de los distintos porcentajes conformará una calificación que oscila de 1 al 10, debiendo obtener una calificación mínima de 5 puntos en cada uno de los diferentes apartados para poder superar el módulo

Se considerará superada esta prueba cuando la calificación sea de al menos 5 puntos. La puntuación máxima será de 10 puntos.

Actividades a entregar antes de comenzar el examen: Enumeración

PROCEDIMIENTO SOBRE EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En las reuniones del departamento didáctico se le entregará a la jefatura de departamento un cuestionario, diseñado a tal fin, donde se recojan:

Contenidos impartidos durante el trimestre.

Si se ajusta a lo previsto en la programación didáctica

Se debe señalar si se ha producido alguna modificación o adaptación curricular con respecto a la programación.

Se añadirán los acuerdos adoptados en lo referente a posibles medidas correctoras de las deficiencias advertidas.

Observaciones.

Se cumplimentará un impreso por cada materia

INDICADORES DE LOGRO PARA EVALUAR LA PRÁCTICA DOCENTE

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:

Evaluación de las programaciones didácticas:

Mensualmente se cumplimentará un documento para el seguimiento de la programación didáctica que comprenderá:

- Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos de cada módulo.

- Idoneidad de los métodos empleados.

- Idoneidad de los materiales didácticos y de las actividades propuestas.

- Adecuación de los criterios de evaluación.

Este seguimiento se realizará a la terminación de cada unidad didáctica o de cada bloque de de unidades didácticas. Posteriormente se trasladará a la hoja de seguimiento mensual coordinada por la jefatura de departamento, donde, siguiendo los diferentes apartados, se especificarán las posibles dificultades encontradas y las eventuales variaciones o adaptaciones propuestas, así como, cuantas observaciones se consideraran oportunas.

Al final de cada curso escolar, la jefatura de departamento, con estos informes y a la vista de las diferentes actas de las reuniones de departamento, elaborará una memoria final que recogerá:

- las programaciones didácticas y su aplicación en el aula.

- El proceso de enseñanza y la práctica docente

- El funcionamiento interno del departamento durante el curso.

- Evaluación de la Concreción Curricular:

En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.
- Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación,
- Normas y del Reglamento de Régimen Interno.

CRITERIOS INDICADORES PARA LA EVOLUCIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

En cuanto al control del grado de consecución del proceso de enseñanza aprendizaje con el alumnado se evaluará:

Transferencia de lo aprendido:

Muestra niveles de desarrollo en habilidades cognitivas, de comunicación y de interacción social.

Muestra habilidad para escuchar en diferentes escenarios y situaciones.

Muestra motivación y compromiso personal con la transferencia de lo aprendido, y hacerlo de manera creativa.

Muestra que tiene habilidad para aplicar lo aprendido en un contexto a nuevos contextos.

Muestra soltura y destreza en la consecución de los supuestos prácticos.

Muestra que posee un saber hacer reflexivo al enfrentar nuevas situaciones de manera cada vez más autónoma.

Muestra capacidad de previsión en la forma en que organiza las habilidades y cómo aplica en determinadas situaciones el resto de competencias que posee.

Comunica con facilidad los resultados de su proceso aprendizaje en equipo

Establece relaciones positivas con los otros componentes del equipo de trabajo.

Muestra disposición a trabajar junto a otras personas para la consecución de un bien común, que se convierte en el hilo conductor hacia determinadas metas.

Busca el entendimiento entre varios individuos para el desarrollo de una actividad.

Muestra disposición a hacer partícipe a otras personas de actividades que ya están en curso.

Garantiza la interdependencia entre los componentes del grupo para el logro de una sinergia positiva.

Reconoce el valor de la experiencia ajena.

Favorece el diálogo.

Muestra deseos de transferir lo que se aprende en grupo al aprendizaje individual.

Muestra que interioriza modos de resolver problemas aprendiendo de los demás.

Desarrollo de la autonomía persona

Capacidad de juzgarse a sí mismo como elemento activo capaz de organizar y planificar el curso de su vida.

Tomar decisiones autónomas y responsables ante los conflictos vitales, mostrando autodeterminación.

Trabaja de forma independiente, demostrando capacidad para juzgar y analizar.

Muestra niveles de desarrollo en su autonomía cognitiva y en su autonomía afectiva.

Eleva niveles de autonomía social a partir de ejercitarse en la comprensión de la realidad

Eleva los niveles de saber aprender y saber reflexionar, autocontrolando sus procesos de aprendizaje en función de ir logrando madurez intelectual y personal



ASPECTOS TRANSVERSALES

EDUCACIÓN EN VALORES

En la LOE se establece en el Título Preliminar Capítulo I, dentro de los principios y fines de la educación, en su artículo 1.c que uno de los principios en los que se inspira el sistema educativo español será: “La transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación.”

A su vez, en el artículo 2.e se establece como uno de los fines sobre los que se orientará el sistema educativo español la consecución de: “La formación para la paz, el respeto a los derechos humanos, la vida en común, la cohesión social, la cooperación y solidaridad entre los pueblos así como la adquisición de valores que propicien el respeto hacia los seres vivos y el medio ambiente, en particular al valor de los espacios forestales y el desarrollo sostenible.” Fomentar el aprendizaje a lo largo de toda la vida implica, ante todo, proporcionar a los jóvenes una educación completa, que abarque los conocimientos y las competencias básicas que resultan necesarias en la sociedad actual, que les permita desarrollar los valores que sustentan la práctica de la ciudadanía democrática, la vida en común y la cohesión social, que estimule en ellos y ellas el deseo de seguir aprendiendo y la capacidad de aprender por sí mismos. Además, supone ofrecer posibilidades a las personas jóvenes y adultas de combinar el estudio y la formación con la actividad laboral o con otras actividades. También ocupa un lugar relevante, en la relación de principios de la educación, la transmisión de aquellos valores que favorecen la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, que constituyen la base de la vida en común.

Entre los fines de la educación se resaltan el pleno desarrollo de la personalidad y de las capacidades afectivas del alumnado, la formación en el respeto de los derechos y libertades fundamentales y de la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres, el reconocimiento de la diversidad afectivo-sexual, así como la valoración crítica de las desigualdades, que permita superar los comportamientos sexistas.

Se asume así en su integridad el contenido de lo expresado en la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género. Asimismo, se propone el ejercicio de la tolerancia y de la libertad, dentro de los principios democráticos de convivencia y la prevención de conflictos y la resolución pacífica de los mismos.

Igualmente se insiste en la importancia de la preparación del alumnado para el ejercicio de la ciudadanía y para la participación en la vida económica, social y cultural, con actitud crítica y responsable. LA COMPETENCIA SOCIAL Y CIUDADANA En la filosofía de la empresa moderna, va calando cada vez más, las tesis que sostienen que la empresa es en sí un ente social y que se comportan en cierto grado como un todo único con órganos interrelacionados entre sí. La organización de la empresa, entiende que para que una firma funcione de manera adecuada y adquiera unos niveles de rentabilidad óptimos, debe de desarrollar su actividad en un ambiente socialmente adecuado. Es por ello que al técnico que recale en un puesto de trabajo específico, se le requerirá que sea competente socialmente hablando, y que sea capaz de mostrar destrezas en relación a la



inteligencia emocional que le conviertan en un pilar básico y que incentive a sus propios compañeros.

Ser socialmente eficiente en una empresa, se ha convertido en los últimos años en uno de los principales puntos diferenciales que promocionan a unos trabajadores en detrimento de otros. Son los trabajadores que muestran una mayor capacidad de relacionarse con sus compañeros, o que están siempre de buena disposición ante situaciones adversas los que son preferidos por los responsables de recursos humanos de las empresas actuales. Las personas introvertidas e individualistas, son en cambio vistas como elementos de rupturas en la cohesión global de la empresa por lo que son menos deseados y ven peligrar así sus puestos de trabajo de manera más constante. Ser buenos ciudadanos es también una competencia que los estudiantes de los ciclos formativos deben de continuar cultivando durante su paso por estos estudios de formación. Y es que para llevar a cabo un trabajo el ser una buena persona, honrada e íntegra, constituye un punto de innegable valor.

ACTIVIDADES INTERDEPARTAMENTALES: MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO DE LA LECTURA (CONTRIBUCIÓN AL PROGRAMA LEONAUTAS. COLABORACION CON EL DPTO BILINGÜE)

Sin perjuicio de su tratamiento específico en algunas de las materias de la etapa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 42/2015, de 10 de junio, en esta materia se trabajarán distintos elementos transversales de carácter instrumental, uno de los cuales hace hincapié en la adopción de medidas para estimular el hábito de la lectura y mejorar la capacidad de expresarse correctamente en público. Esta materia exige la configuración y la transmisión de ideas e informaciones. Así pues, el cuidado en la precisión de los términos, en el encadenamiento adecuado de las ideas o en la expresión verbal de las relaciones hará efectiva la contribución de esta materia al desarrollo de la competencia en comunicación lingüística, en particular en lo relativo a la expresión y comprensión lectoras y de expresarse en público con corrección. El dominio de la terminología específica de los temas tratados permitirá, además, comprender en profundidad lo que cada uno de ellos aporta a los nuevos aprendizajes. El uso sistemático del debate y la puesta en común sobre distintos aspectos (por ejemplo, costumbres culturales, hábitos, el papel social de los jóvenes etc.), contribuye también al desarrollo de esta competencia, porque exige ejercitarse en la escucha, la exposición y la argumentación. De la misma manera, el hecho de comunicar ideas y opiniones, imprescindibles para lograr los objetivos relacionados (en este caso) con una visión crítica de las distintas situaciones analizadas, ayuda a fomentar el uso tanto del lenguaje verbal como del escrito. También la valoración crítica de los mensajes explícitos e implícitos en los medios de comunicación (como, por ejemplo, en la prensa, revistas del sector, manuales), puede ser el punto de partida para leer artículos, tanto en los periódicos como en prensa especializadas, que estimulen de camino el hábito por la lectura. El dominio y progreso de la competencia lingüística se llevará a cabo:

Comunicación oral: escuchar y hablar.

Comunicación escrita: leer y escribir.

Realización de tareas de investigación en las que sea imprescindible leer documentos de distinto tipo y soporte. Lecturas recomendadas para los trabajos prácticos.

Plan lector y participación en la lectura en voz alta, leyendo, en todas las sesiones de clase, la parte correspondiente a los contenidos a tratar en esa sesión (del libro de texto

o cualquier otro documento usado como recurso), instando al alumno a mejorar aspectos como la velocidad, la entonación, el ritmo, la pronunciación, etc.

Lectura comprensiva de textos relacionados con el planteamiento y resolución de problemas.

A partir de la lectura del enunciado de las actividades a desarrollar, obtener la idea principal y parafrasear la cuestión que se propone, para poder dar la respuesta adecuada; esto es particularmente importante en lectura de los enunciados de los ejercicios escritos.

Uso de distintos soportes y tipologías textuales (textos técnicos, diccionarios, manuales, prensa, internet, etc.).

Uso de las TIC, con la plataforma

La Expresión oral: expresarse correctamente en público. Con la realización de actividades que permitan al alumno ejercitarse en la expresión en público, tales como: Exposición de temas ante el grupo, con apoyo (en su caso) de imágenes u otras herramientas (PPT, esquemas, guiones, etc.), de las producciones realizadas personalmente o en grupo, sobre alguno de los temas que pueden tratarse en clase. Debate constructivo, respetando y aceptando las opiniones de los demás.

Discusiones razonadas sobre cuestiones contenidas en los textos.

Comunicar oralmente lo que han leído, parafraseando, reelaborando o interpretando correctamente los contenidos.

Interacciones orales en grupo de trabajo.

Elaboración de un guión para presentar la forma de llevar a cabo un supuesto práctico.

Actividades de trabajo cooperativo para aprender de los otros y con los otros y, sobre todo, para propiciar situaciones de intercambios e interacciones orales.

Parafrasear oralmente los resultados de las actividades realizadas, utilizando sus propias palabras.

Presentaciones.

Explicaciones e informes orales.

Entrevistas.

Presentación de materiales, dibujos, fotografías, utensilios, etc., para que el alumno, individualmente o en grupo, describa, narre, explique, razone, justifique y valore el propósito de la información que ofrecen esos materiales

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

La ley orgánica de educación atribuye como finalidad de la Formación Profesional, la preparación del alumno para la actividad en un campo profesional y proporcionarle una formación polivalente que le permita adaptarse a las modificaciones laborales. Se apuesta por un acercamiento entre el mundo productivo y la escuela, para favorecer la transición al mundo laboral.

A lo largo del curso se prevén participaciones con ferias del sector de la restauración, así como la participación del alumnado en diferentes concursos de cocina (skill). Al mismo tiempo cabe también la posibilidad de realizar charlas con profesionales hosteleros.

Objetivo: Posibilitar al alumno el conocimiento del sector de restauración y el acercamiento a las materias primas.

Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente cada actividad, por parte del alumno.

20- BIBLIOGRAFÍA

Para el seguimiento del temario es preciso estar en poder de los apuntes y recetario que el profesor indique o entregue al delegado de clase.

El resto de publicaciones que el alumno puede consultar y que pueden ser de interés para la realización de actividades son:

Cocina Profesional	J.M. Centeno	Paraninfo
Curso cocina Profesional	M. Garcés	Paraninfo
Cocinero en casa	M. Garcés	Alambra
Pastelería y cocina	Víctor García	
	Luís De la Traba	Norma
Cocina para profesionales	E. Loewer	Paraninfo
Cocinando a la española	F. Zarza	
	J.M. Centeno Cantábrica	
Diccionario de hostelería	F. Gallego	
	R. Peyrolón	Paraninfo
El sabor del mediterráneo	F. Adrià	Antártida
Larousse Gastronómico	Varios	Planeta
Gran enciclopedia cocina	Varios	Salvat

Publicaciones profesionales y prensa especializada, así como nuevas obras que puedan aparecer en el mercado a lo largo del curso y que aporten nuevos conceptos y nuevas ideas al aprendizaje del alumno, las obras de consulta referidas anteriormente no es preciso que el alumno las posea en propiedad, si es posible estarán en poder del fondo de biblioteca del centro.

ANEXO I

ELABORACIONES A SABER DESARROLLAR DE FORMA TEÓRICA Y PRÁCTICA EN LOS OBJETIVOS MÍNIMOS DEL MÓDULO

- Arroz cremoso de pulpo y berberechos
- Arroz meloso con bacalao y cebolla
- Arroz caldoso con langostinos.
- Risotto meloso con setas de cardo
- Ñoquis a la italiana
- Fideua negra de calamar y gambón con ali-i-oli
- Spaguetti carbonara
- Huevos escalfados con salsa soubise
- Tortilla de bacalao
- Cocido madrileño
- Timbal de verdines con chipirones y setas silvestres
- Moros y cristianos
- Corazones de alcachofas a la marinera
- Estofado de verduras con chipirones
- Guisantes con congrio
- Pencas de acelga en salsa verde
- Repollo relleno de carne
- Berenjenas y calabacines rellenos de pisto gratinados
- Parrillada de verduras
- Adobu de pixín encebollau
- Calderada de pescados y mariscos



22. Bocarte relleno de anchoas
23. Salmón papillote
24. Bocarte guisado
25. Pescado a la sal
26. Merluza al horno
27. Merluza en caldo corto
28. Pollo al chilindrón
29. Gallina en pepitoria
30. Cordero al chilindrón
31. Aleta de ternera rellena
32. Blanqueta de ternera a la antigua
33. Caldereta de cordero somedana
34. Escalopines con salsa de sidra
35. Goulash a la húngara
36. Navarín de cordero
37. Callos
38. Muestrario completo de elaboraciones de huevos
39. Boquerones en vinagre
40. Ajo blanco
41. Salmorejo cordobés
42. Gazpacho
43. Cazón en adobo
44. Pollo con aceitunas
45. Magras con tomate
46. Bacalao al chilindrón
47. Coca de trempó
48. Tumbet
49. Caldereta de langosta menorquina
50. Alubias rojas a la montañesa
51. Rabas
52. Cocido montañés
53. Papas arrugadas
54. Mojo picón
55. Pisto manchego:
56. Duelos y quebrantos
57. Sopas de ajo
58. Hornazo charro
59. Cocido maragato
60. Patatas a la importancia
61. Cordero asado al estilo de segovia
62. Botillo
63. Zarzuela de pescados
64. Suquet de pescado
65. Fricandó
66. Escalivada
67. Xató
68. Moje de pimientos
69. Arroz a la cacereña
70. Zorongollo /zarangollo
71. Zorza de lomo de cerdo
72. Capón de Villalba
73. Merluza a la gallega
74. Soldaditos de pavía
75. Judías pintas con oreja
76. Escalopines a la madrileña
77. Estofado de rabo de toro
78. Ensalada murciana



79. Pipirrana de Caravaca
80. Arroz con conejo
81. Arroz y garbanzos con hierbabuena
82. Pisto de Tafalla
83. Cardo a la navarra
84. Pimientos del piquillo rellenos de bacalao
85. Bacalao ajoarriero
86. Zurrurutuna
87. Potaje de alubias rojas
88. Merluza a la koskera
89. Merluza con almejas en salsa verde
90. Bacalao al pil pil
91. Bacalao a la vizcaína
92. Caldereta riojana (menestra)
93. Caparrones con tocino y chorizo
94. Patatas a la riojana
95. Congrio a la riojana
96. Arroz con costra
97. Arroz con raya
98. Sopa de avellanas
99. Sopa de fegadu (hígado) o de matanza
100. Boroña prenatala
101. Tortilla guisada
102. Patatas con golondru
103. Fabes con almejas
104. Fabada
105. Pote asturiano
106. Lentejas con arroz
107. Cebollas rellenas
108. Chopa a la sidra
109. Rollo de bonito
110. Almejas a la marinera
111. Carne gobernada
112. Tortos de maíz asturianos



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Departamento de Hostelería y Turismo
Natividad Marco Eulogio

Curso 2022-2023

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

IES LEOPOLDO ALAS "CLARÍN" DE OVIEDO

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO OFERTAS GASTRONÓMICAS COD. 0045

Curso 2022-2023

INDICE

CONTENIDOS	Página
Competencia general del CF	2
Contribución del módulo para alcanzar las competencias del CF	2
Contribución del módulo para alcanzar los objetivos generales del CF	2
Objetivos generales del módulo	3
Contenidos	3
Temporalización	4
Metodología didáctica	4
Evaluación	5
– Criterios de calificación	6
– Instrumentos de evaluación.	7
– Mínimos exigibles	7
– Otros criterios para las evaluaciones de recuperación y extraordinarias.	8
– Evaluación por imposibilidad de aplicación de la evaluación continua	9
Atención a la Diversidad	10
– Medidas de atención a la diversidad	11
– Programa de recuperación de módulos profesionales no superados	14
Procedimiento sobre el seguimiento de la programación	16
Indicadores de logro para evaluar la práctica docente	17
– Criterios indicadores para la evolución de los aprendizajes del alumnado	18
Aspectos transversales:	19
Educación en valores	19
Relaciones interdepartamentales: Medidas previstas para estimular el interés y el hábito a la lectura	20 28
Actividades extraescolares y complementarias	21
Bibliografía	23
ANEXO 1. MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN AL ALUMNADO QUE NO PUEDA ASISTIR AL CENTRO POR MOTIVOS DE SALUD DEBIDAMENTE JUSTIFICADOS	23

COMPETENCIA GENERAL DEL CICLO FORMATIVO

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de pre-elaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CF.

- Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO PARA ALCANZAR LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL C. F.

- Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
- Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO

- Relacionar los diferentes tipos de establecimientos hoteleros y fórmulas de restauración con los distintos procesos básicos, los tipos de ofertas gastronómicas o de productos elaborados, la clientela y la normativa legal existente.
- Relacionar las ofertas gastronómicas con los elementos que las forman, las características y la categoría del establecimiento.
- Relacionar las fórmulas de restauración de los diferentes establecimientos de acuerdo con la legislación vigente y los estudios de mercado llevados a cabo.
- Determinar las ofertas gastronómicas en función de los elementos que las componen, sus características dietéticas, de estacionalidad, de variedad y de calidad, además de tener en cuenta la categoría y los objetivos económicos del establecimiento
- Determinar el precio de la oferta gastronómica a partir de los costes y los márgenes comerciales.
- Determinar las ofertas gastronómicas en función de los elementos que las componen, de sus características dietéticas, de estacionalidad, de variedad y de calidad, así como de la categoría y los objetivos económicos del establecimiento.
- Determinar las diferencias existentes entre los conceptos de nutrición y alimentación.
- Relacionar los conceptos de nutrición y alimentación con el de salud.
- Relacionar los alimentos con su valor nutritivo y con los diversos tipos de dieta.
- Analizar grupos de alimentos explicando sus aportes nutritivos.
- Conocer el sector de la restauración en el entorno socio productivo de Asturias.

CONTENIDOS

Se dividen en tres bloques diferenciados con una o más unidades didácticas:

BLOQUE I. DE EMPRESA DE RESTAURACIÓN GASTRONÓMICA

U.D.1 Introducción a la Gastronomía

U.D.2 Caracterización y organización de los establecimientos y empresas de restauración

U.D.3 La oferta gastronómica y la prestación del servicio. El menú y la carta.

BLOQUE II. DE GESTIÓN EMPRESARIAL

U.D. 4 Técnicas de evaluación de costes en restauración.

BLOQUE III. DE NUTRICIÓN Y DIETAS SALUDABLES

U.D. 5 Nutrición y dietética.

TEMPORALIZACIÓN

La distribución temporal de los contenidos a lo largo de los dos trimestres en los que se imparte el módulo de Ofertas Gastronómicas se realizará de la siguiente manera:

PRIMER TRIMESTRE (de septiembre a diciembre de 2022):

- U.D. 1 Introducción a la Gastronomía
- UD. 2 Caracterización y organización de los establecimientos y empresas de B restauración
- U.D. 3 La oferta gastronómica y la prestación del servicio. El menú y la carta.

SEGUNDO TRIMESTRE (de enero a marzo de 2023):

- U.D. 4 Técnicas de evaluación de costes en Restauración
- U.D. 5 Dietética y nutrición

METODOLOGÍA DIDÁCTICA

La metodología a seguir será activa, dinámica, participativa, individualizada, formativa y creativa. Para ello se seguirán los siguientes principios:

1. Utilización del medio circundante como primer punto de referencia al alumno. Para seguir este principio realizaremos actividades como es el análisis de los establecimientos de restauración de la zona.
2. Conocimiento de las ideas previas. Durante el primer día de curso, y siempre al comenzar a tratar un tema nuevo, se realizará una encuesta a los alumnos, para detectar los conocimientos previos que tienen sobre la materia, de esta forma, los contenidos se irán adaptando a los conocimientos de los alumnos.
3. Introducción a la motivación del alumno: se intentará motivar al alumno, utilizando material específico, como cartas de restaurantes o un programa de ordenador (en función de la disponibilidad del Centro educativo). También se le motivará a través de la imaginación, pidiéndoles que realicen proyectos creativos.
4. Potenciar el trabajo autónomo o individual y el trabajo en equipo: Los alumnos realizarán sus tareas de forma individual, o en equipo de trabajo, buscando información dentro y fuera de las aulas, analizándola y asimilándola de forma crítica.
5. Estrategias expositivas: Tras informarse sobre los conocimientos previos del alumno, el profesor comienza su fase de exposición, normalmente esta será oral e irá acompañada de la documentación necesaria. En los casos convenientes se ejecutarán las prácticas o actividades que se prevén en esta programación.
6. Potenciar las técnicas de indagación e investigación: a través de la información entregada por el profesor y la que él mismo haya recopilado, el alumno realizará los trabajos encomendados.
7. Aplicaciones y transferencias de lo aprendido a la vida real: se simularán situaciones en las que se demostrará la utilidad de lo aprendido, los

alumnos que ya trabajan o que han trabajado en el subsector de la restauración gastronómica con anterioridad pueden utilizar sus experiencias anteriores.

8. Adoptar metodologías activas que permitan la adaptación de los procesos educativos a los distintos escenarios, especialmente aquellas relacionadas con las tareas integradas o el trabajo por proyectos que impliquen un enfoque que englobe varias materias de módulos teóricos y prácticos.
9. Utilización de la plataforma TEAMS y Correo 365.

Materiales y recursos didácticos:

- Manual recomendado: Planas, M. y López, M. (2020). *Ofertas Gastronómicas*, Altamar.
- Apuntes.
- PPT's del profesor/a.
- Actividades.
- Publicaciones y otros materiales de carácter publicitario o periodístico on-line.
- Material de audio/video (documentales, vídeos, películas, cuñas de radio etc.)
- Plataforma TEAMS de Microsoft y Correo 365.

Actividades

- Debates a partir de supuestos aportados por el profesor sobre normas, valores y modos derivados de la profesión.
- Lectura y análisis de distintas publicaciones sobre el/los subsector/es.
- Realización de supuestos prácticos sobre los contenidos teóricos.
- Exposiciones grupales o individuales sobre contenidos teóricos.
- Búsqueda y análisis de noticias.

LA EVALUACIÓN

La evaluación, como proceso que sirve de punto de referencia a la actuación pedagógica, tendrá un carácter individualizado, personalizado y continuo. Por tanto, ayudará a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno, su madurez, su situación respecto al proceso de aprendizaje, etc.

En cuanto al carácter personalizado la evaluación toma en consideración a la totalidad de la persona, contemplándola en su conjunto, y contribuyendo a que el alumno tome conciencia de sí mismo.

El carácter continuo permite que la evaluación informe sobre la evolución de los alumnos, sus dificultades y progresos y aplicar las soluciones necesarias.

EVALUACIÓN INICIAL: Mediante una test o prueba de conocimiento individual por escrito y/o una charla coloquio con el grupo, se valorarán los conocimientos previos del alumno sobre el tema.

Departamento de Hostelería y Turismo
Natividad Marco Eulogio

Curso 2022-2023

EVALUACIÓN FORMATIVA Y CONTINUA: Que permita al profesor conocer la evolución del proceso de aprendizaje del alumno a medida que avanza el curso. Esto será

posible a través de:

- ✓ La participación activa del alumno en el aula y en los trabajos encomendados.
- ✓ Observación sistemática mediante rúbrica de aspectos relacionados con la expresión oral y escrita, la entrega de ellos trabajos en tiempo y forma, el interés, el trabajo colaborativo, etc.
- ✓ Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática de sus producciones.
- ✓ Realización de ejercicios prácticos de los contenidos de la unidad realizados individualmente.
- ✓ Autoevaluación del alumno por medio de la corrección de sus propios ejercicios.
- ✓ Elaboración de test de preguntas para la valoración de los progresos realizados en el proceso de aprendizaje, o de las dudas que se plantean.

EVALUACIÓN FINAL O SUMATIVA: se realizará al finalizar una o varias UD. para determinar si se han conseguido, o no, las intenciones educativas que se habían propuesto, valorando los resultados el aprendizaje en el grado de desarrollo conseguido. Se realizarán las siguientes actividades:

- Autoevaluación por parte del alumno a través del trabajo realizado a lo largo de todo el proceso.
- Coevaluación del alumno en el aula, para determinar su propio aprendizaje en el contexto del grupo, por medio aportaciones en el foro de consulta del campus aulas virtuales.
- Realización por escrito, o de forma oral de pruebas y ejercicios elaborados por la profesora de forma individualizada.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

A continuación, se expondrán los criterios de calificación para las distintas etapas del procedimiento evaluador:

EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La calificación o nota de cada trimestre se obtendrá a partir de la aplicación de los siguientes porcentajes:

Análisis de las producciones del alumno con trabajos individuales o grupales	30%
Observación sistemática mediante rúbrica del trabajo diario en clase: entrega de trabajos en tiempo y forma, expresión oral y escrita, participación, trabajo en equipo, respeto hacia el docente y el grupo	10%
Pruebas objetivas específicas individuales orales o escritas	60%
TOTAL DE LA CALIFICACIÓN TRIMESTRAL =10 puntos	100%

Departamento de Hostelería y Turismo
Natividad Marco Eulogio

Curso 2022-2023

La superación de **cada trimestre se alcanzará cuando la suma de dichos porcentajes sea** de 5 o más puntos. La puntuación total máxima es de 10 puntos.

Para aquellos alumnos que no superen la calificación de 5 puntos, se planteará una prueba de recuperación para su evaluación positiva.

Evaluación FINAL ORDINARIA de MARZO:

La nota final del curso será la media aritmética de las 2 evaluaciones, siempre y cuando se hayan superado con un mínimo de un 5.

Podría darse la posibilidad de que se apruebe una evaluación, y deba recuperarse el resto en la convocatoria extraordinaria de mayo.

Existe la posibilidad de una prueba final, basada en los contenidos mínimos, para la superación de las evaluaciones en las que no se haya obtenido una calificación de 5 o más puntos. Se considerará superada esta prueba cuando la calificación sea de, al menos, 5 puntos.

Además de realizar esta prueba final el alumno o alumna también deberá aportar los trabajos que de forma individual se hayan previsto.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- . Cuaderno de notas del profesor.
- . Producciones escritas.
- . Producciones orales.
- . Producciones prácticas.
- . Tareas de la plataforma TEAMS de Microsoft (cuenta 365).

A través de los instrumentos de evaluación reseñados anteriormente, **se evaluará:**

- Participación y cumplimiento de las normas establecidas.
- Entrega de las tareas en tiempo y forma.
- Ausencia de plagios.
- Asunción de responsabilidades individuales y en el trabajo en equipo.
- Producciones escritas.
- Producciones orales.
- Producciones prácticas.
- Tareas de la plataforma TEAMS de Microsoft (cuenta 365).
- Precisión en el empleo del léxico, presentación, ortografía y exposición ordenada de ideas y conocimientos.
- Evolución y destreza en los supuestos prácticos.
- Respeto a las opiniones y al trabajo de los compañeros del grupo.

CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES

- Conceptos básicos de terminología gastronómica.
- Clasificación de las empresas de restauración.
- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.

Realización de supuestos de clasificación de las empresas de restauración

gastronómica.

- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.
- Descripción, caracterización y clases de ofertas gastronómicas aplicando el marketing turístico
- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis.
- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.
- Cálculo del coste de platos de las diferentes ofertas gastronómicas.
- Diferencia entre el margen bruto de explotación y el beneficio neto.
- Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.
- Cálculo de escandallos, al menos por dos métodos.
- Composición de los alimentos. - Función y degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales. - Dietas tipo. Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

OTROS CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA EVALUACIONES DE RECUPERACIÓN Y EXTRAORDINARIAS

- **Los criterios de calificación y de evaluación** para la superación positiva del módulo para aquellos alumnos que no hayan adquirido la capacidad requerida a lo largo del curso escolar, tanto para la prueba final de marzo como para la extraordinaria de mayo, serán los siguientes:
 - **Pruebas y trabajos individuales:**
 - Prueba escrita basada en los contenidos mínimos reseñados en esta programación.
 - Entrega de los trabajos individuales. Estos deberán entregarse en el tiempo y la forma previstos.
 - **Para la Prueba extraordinaria de mayo:** se le proporcionará al alumno un **Plan de recuperación**, donde se especifiquen los contenidos mínimos, procedimientos, actividades de recuperación y otras orientaciones para la preparación de la materia con el fin de lograr la superación positiva de la misma. Los criterios de evaluación serán los expresados en esta programación para las diferentes unidades de trabajo, si bien los criterios de calificación se determinarán en porcentajes numéricos, tanto para la prueba escrita a realizar, como para las actividades que se propongan en este Plan.
 - También será necesaria la presentación de los trabajos o actividades que se indiquen en el Plan al inicio de la prueba escrita.
 - No obstante, si a lo largo del curso escolar se apreciaran dificultades para llevar a cabo el aprendizaje o la adquisición de las capacidades necesarias para este módulo, se determinarán medidas de **Diversificación Curricular**, es decir, adaptaciones curriculares no significativas adaptadas al alumno y sus necesidades específicas. Estas adaptaciones se desarrollarán en el apartado de Actividades de

Departamento de Hostelería y Turismo
Natividad Marco Eulogio
refuerzo.

Curso 2022-2023

ACTIVIDADES DE REFUERZO

Este tipo de actividades irán encaminadas a que el alumno pueda alcanzar los conocimientos necesarios para conseguir la competencia requerida al título. Éstos se diseñarán de forma individualizada, adaptándose en cada caso y teniendo en cuenta las disponibilidades del centro educativo en cuanto a horarios de profesores y aulas a utilizar. Si se tratara de contenidos conceptuales se reforzarán los conocimientos previos y los de nueva adquisición.

Las actividades o ejercicios se reforzarán implicando al alumno en todas las

aplicaciones prácticas que se realicen, mientras que los contenidos de educación en valores se trabajarán constantemente en el aula, especialmente con aquellos alumnos que precisen una atención específica.

CRITERIOS DE PROMOCIÓN

Promocionarán aquellos alumnos que igualen o superen los contenidos mínimos exigibles.

Los criterios de promoción se basan en la Concreción Curricular del Ciclo Formativo.

EVALUACIÓN POR IMPOSIBILIDAD DE APLICACIÓN CORRECTA DE LA EVALUACIÓN CONTINUA

Los alumnos que pierdan la evaluación continua (en los términos que determina la Concreción Curricular del CF), podrán asistir a clase, pero no podrán realizar los exámenes que se llevan a cabo trimestralmente. En su lugar, se les realizará una **prueba única escrita a final del trimestre** que se compondrá de dos partes:

- **Parte teórica**, compuesta de dos partes:
 - Examen de preguntas tipo test.
 - Examen de preguntas cortas.

- **Parte práctica**, compuesta de casos prácticos, sobre los contenidos teóricos.
 - Entrega de los trabajos previstos de forma individual.
 - La puntuación final se basará en los porcentajes arriba señalados.

Criterios de justificación de faltas:

Sólo se admitirán, de manera general, y con el mismo criterio para todos los profesores, aquellos justificantes reconocidos legalmente en el mundo laboral, es decir, enfermedad de uno a tres días, partes médicos, citaciones judiciales o administrativas o fallecimiento de familiar directo. En ningún caso, se contemplarán las faltas de asistencia por motivos laborales. Excepcionalmente, la junta evaluadora podrá aceptar otro tipo de justificantes a solicitud del alumno.

Consecuencias de alcanzar o superar el máximo número de faltas injustificadas:

El calendario extraordinario para la realización de las pruebas lo fijará la Jefatura de estudios. El departamento establecerá los sistemas extraordinarios de evaluación para estos alumnos, atendiendo a los siguientes criterios:

- El alumnado sólo tendrá opción a un único examen en el mes de marzo, así como, a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que establezca la programación didáctica para las unidades o bloques de unidades de trabajo.
- Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.
- Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida en el cuadro anterior, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta certificada con acuse de recibo.
- En las actividades extraescolares o complementarias programadas serán de total aplicación las normas precedentes, además de las que el profesorado responsable considere oportunas.

Máximo número de faltas injustificadas permitidas:

Dado que este tipo de enseñanzas son postobligatorias y de carácter presencial, la falta a clase de modo reiterado provocará la imposibilidad de aplicar los criterios generales de evaluación y de la propia evaluación continua.

De esta forma se establece el criterio general de un **máximo del 15%** del cómputo total de las horas asignadas a cada módulo, considerando por tales periodos lectivos de 55 minutos. El porcentaje se calculará tomando como base el cómputo de horas anuales de los módulos, en este caso, 66 horas.

Por tanto, en el módulo Ofertas Gastronómicas serán 5 las faltas trimestrales injustificadas que provocarán la imposibilidad de aplicar los criterios de la evaluación continua.

Las faltas de considerarán acumulables.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad en la FP se ajustará a los principios establecidos en los Artículos 3, 41, 51, 54 y disposición adicional segunda del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, así como, las novedades de Aplicación Inmediata de la LOMCE establecidas en el calendario de su desarrollo.

Según se establece en el artículo 3 del RD 1147/2011 las enseñanzas de formación profesional prestarán una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad.

El artículo 41 presenta la oferta de las enseñanzas de formación profesional podrá

flexibilizarse, permitiendo a las personas la posibilidad de combinar el estudio y la

formación con la actividad laboral o con otras actividades, entre ellas, aquellas actividades derivadas de la situación de discapacidad, respondiendo así a las necesidades e intereses personales.

En el artículo 51 se señala que la evaluación del aprendizaje del alumnado de las enseñanzas de formación profesional se realizará por módulos profesionales. Los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de las que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidad y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En todo caso, la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje, y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales del CF.

Por otra parte, el artículo 54 establece como uno de los fines de la información y orientación profesional en la formación profesional del sistema educativo el orientar al alumnado hacia los ciclos formativos que mejor se adapten a sus circunstancias personales, de manera que la opción elegida les permita superar los objetivos de los módulos profesionales y terminar la totalidad del ciclo formativo.

Por último en la disposición adicional segunda de accesibilidad en las enseñanzas de formación profesional dice que El Gobierno y las Administraciones educativas, en el ámbito de sus respectivas competencias, incluirán en el currículo de los ciclos formativos los elementos necesarios para garantizar que las personas que cursen ofertas de formación referidas a los campos profesionales citados en la disposición final décima de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, desarrollen las competencias incluidas en el currículo en diseño para todos. Asimismo las diferentes ofertas de formación profesional y las pruebas de acceso deben observar la legislación en materia de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal. A tal fin el alumnado dispondrá de los medios y recursos que se precisen para acceder y cursar estas enseñanzas y que de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 75. 2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, las Administraciones educativas, establecerán un porcentaje de plazas reservadas en las enseñanzas de formación profesional para el alumnado con discapacidad, que no podrá ser inferior al cinco por ciento de la oferta de plazas

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La diversidad del alumnado en aptitudes, motivación, intereses, conocimientos previos, etc., va a requerir que la respuesta educativa sea diferente para cada alumno en cada grupo y en cada momento educativo. Para llevar a cabo ésta se seguirá las siguientes directrices:

Medidas ordinarias:

Entendemos por ordinarias aquellas medidas que, o bien, se llevan a cabo con todo el alumnado, o bien, no suponen modificaciones significativas de los diferentes aspectos del currículo y de la organización del centro. De este modo consideraremos las siguientes:

Departamento de Hostelería y Turismo
Natividad Marco Eulogio

Curso 2022-2023

- Las programaciones incluirán medidas ordinarias de atención a la diversidad como el establecimiento de diferente metodología, cambios en la temporalización de los módulos, en los procedimientos de evaluación y en los criterios de calificación, que permitan no sólo atender la diversidad dentro del aula sino también prevenir posibles dificultades de aprendizaje.
- En los casos en los que sea necesario se ha de incluir también un plan de actividades de recuperación para aquellos alumnos con módulos suspensos del año anterior.
- Según la disponibilidad horaria del profesor se podrán realizar en algunos de los módulos desdobles que favorezcan la atención del alumnado o diferentes ritmos
- de aprendizaje. En cualquier caso, esto sólo lo pueden decidir las autoridades educativas.
- En el caso de alumnos con necesidades educativas especiales, que presenten dictamen profesional anterior, los profesores deberán realizar las adaptaciones curriculares **no significativas** pertinentes, con el asesoramiento y el apoyo del departamento de orientación, con el fin de que dichos alumnos puedan progresar en el logro de sus objetivos educativos.
- Para aquellos alumnos con déficits motores o sensoriales se prevé adaptaciones curriculares de acceso que posibiliten la consecución de los objetivos del ciclo.
- La evaluación del alumno con n.e.e. en aquellos módulos que han sido objeto de adaptación curricular no significativa, se efectuará tomando como referencia los criterios fijados para ellos en las adaptaciones correspondientes, que en todo caso han de asegurar un nivel suficiente de consecución de las capacidades correspondientes. Se autoriza además a **los alumnos con n.e.e. asociados a discapacidad a cursar las actividades programadas para un mismo módulo profesional un máximo de cuatro veces y a presentarse a la evaluación y calificación un máximo de seis, (a diferencia del resto de los alumnos que cuentan con un máximo de cuatro veces entre evaluaciones ordinarias y extraordinarias)**. Para esta contingencia se necesitará apoyo experto por parte de las autoridades educativas.
- Estas adaptaciones serán la base de posteriores decisiones sobre apoyos complementarios que deban prestarse a tales alumnos.

MODELOS DE DOCUMENTACIÓN A UTILIZAR

A. INFORME DE ADAPTACIÓN CURRICULAR NO SIGNIFICATIVA

Alumno/a:

Curso del ciclo formativo:

Módulos implicados:

Departamento de Hostelería y Turismo
Natividad Marco Eulogio
Antecedentes previos:

Curso 2022-2023

Medidas de atención a la diversidad:

- Adaptaciones en la metodología de los procedimientos didácticos y en las actividades, mediante:

Introducción de actividades complementarias.

Modificación del nivel de complejidad en las actividades previstas.

- Adaptaciones en la evaluación:

Modificando la selección de técnicas e instrumentos.

Adaptando los instrumentos programados.

- De los Objetivos y Contenidos:

Dando prioridad a unos objetivos sobre otros.

Secuenciación más pormenorizada de un determinado contenido en el que el alumno encuentre mayores dificultades.

Prioridad a los contenidos básicos.

El seguimiento de estas adaptaciones que tiene como finalidad conocer y valorar la contribución de las mismas a la consecución de los objetivos previstos, se llevará a cabo tras conocer los resultados obtenidos en la evaluación.

En todo momento se intentará mantener una atención individualizada para cada uno de los alumnos procurando conocer sus planes de futuro y las dificultades que se encuentran en su formación y aprendizaje.

Los cambios y adaptaciones para los alumnos que muestran un ritmo de aprendizaje más lento que los demás pueden materializarse en:

- la variación de los recursos materiales con los que se presentan los contenidos
- el refuerzo de los logros obtenidos mediante estímulos
- la demostración del valor funcional de los contenidos que se están tratando
- la creación de un clima en el aula en el que el alumno no tema expresar sus dificultades.

Si fueran necesarias adaptaciones curriculares significativas, será necesario un diagnóstico profesional realizado por todo el equipo docente con el asesoramiento del Departamento de Orientación.

➤ Medidas para alumnado de NEE

Para llevar a cabo este tipo de medidas extraordinarias se contará con el Programa de atención específica para alumnado con Informe Psicopedagógico del Departamento de Orientación.

En el supuesto de contar con alumnos con necesidades sensoriales, motóricas, etc., también se deberá contar con la ayuda del Departamento de Orientación.

Por tanto, se diseñará la programación didáctica de aula de modo que todos los alumnos puedan aprender. Para ello:

Departamento de Hostelería y Turismo
Natividad Marco Eulogio

Curso 2022-2023

- Aunque las unidades didácticas han de ser comunes se diversificará en función de las necesidades detectadas, y se procurará que el alumnado desarrolle los contenidos programados adaptados para que adquiera las competencias básicas y los

objetivos.

- Las actividades se harán acordes a su nivel de competencia curricular y a sus características.
- Los objetivos y las competencias básicas se tratarán de conseguir a través de diversos medios, por ejemplo, de la práctica de las normas de convivencia, de las actividades extracurriculares, de la colaboración de la familia para que se pueda

practicar en casa lo aprendido en el aula etc.

- En cuanto a los contenidos, es preciso analizar aquellos que son fundamentales para todos los alumnos y alumnas, si bien con distintos niveles de consecución
- La metodología versará sobre estrategias que promuevan la construcción social del aprendizaje, la participación activa del alumnado, la motivación, la significatividad y funcionalidad del aprendizaje, la cooperación y colaboración entre los compañeros y la experimentación del éxito del “saber hacer”
- Las actividades de aprendizaje serán graduadas y diversificadas, de modo que exista un amplio menú a través del cual se pueda llegar a los objetivos y alcanzar las competencias básicas. Se diseñarán actividades que impliquen diferentes niveles de dificultad, pero todas relacionadas con los mismos contenidos. Se potenciarán actividades de tipo práctico y repetitivo a fin de que se vayan afianzando los conocimientos.
- Los materiales y recursos didácticos serán variados y adaptados a la diversidad de capacidades y características del alumnado: códigos comunicativos diversos (visuales, verbales, escritos, auditivos, orales...).

➤ **Medidas para el alumnado de Altas capacidades intelectuales**

También se puede adaptar el trabajo a alumnos que muestren un progreso rápido en la evolución de sus aprendizajes en relación con sus compañeros:

- Sugiriéndoles actividades que les permitan profundizar en los temas tratados e invitándoles a que decidan en qué casos desean profundizar.
- Ayudando a los compañeros que han mostrado problemas en sus aprendizajes, lo cual contribuye al desarrollo de su capacidad afectiva y cognitiva, pues el tener que mostrar algo a otra persona exige poner en orden las propias ideas.

PROGRAMA DE RECUPERACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES NO SUPERADOS.

1. Cuando un alumno o una alumna no supere algún módulo profesional en la evaluación final ordinaria del primer curso o en la evaluación final ordinaria del segundo curso, deberá realizar unas pruebas de recuperación, independientemente

Departamento de Hostelería y Turismo
Natividad Marco Eulogio

Curso 2022-2023

de la duración del módulo o módulos no superados.

2. Para facilitar la realización de las pruebas de recuperación, el profesor o la profesora que imparta las enseñanzas del módulo profesional que el alumno o la alumna tenga pendiente de superación le informará sobre el programa de

recuperación que deberá seguir y las actividades que debe realizar en las pruebas de recuperación, que podrán consistir en ejercicios escritos u orales, realización de trabajos y prácticas, presentación de tareas incluidas en el programa de

recuperación u otras que estime convenientes, así como del momento de su realización y evaluación.

3. Con el fin de facilitar al alumnado la recuperación de los aprendizajes en los

módulos profesionales que no hubiera superado, el profesor o la profesora de cada módulo profesional, siguiendo los criterios establecidos por el equipo docente en la concreción curricular de cada ciclo formativo incluida en el Proyecto educativo y en las respectivas programaciones docentes, organizará un programa de recuperación que contendrá las actividades que deberá realizar el alumno o la alumna para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa del módulo correspondiente.

4. El programa de recuperación se diseñará de forma diferenciada según los períodos o momentos de aplicación, que podrán ser los siguientes:

a) Programa de recuperación de módulos no superados en la evaluación final ordinaria del primer curso. Se diseñará para que el alumnado lo realice durante el período estival, sin asistir a clases ni contar con la orientación del profesorado.

b) Programa de recuperación de los módulos profesionales no superados en la evaluación final extraordinaria del primer curso. Se diseñará para que el alumnado lo pueda realizar simultáneamente a los módulos de segundo curso, teniendo en cuenta que no se garantizará su asistencia a las clases del módulo o módulos pendientes.

c) Programa de recuperación de los módulos profesionales de segundo curso no superados tras la evaluación final, indistintamente de su tipo, que se celebre previamente al inicio del primer período de realización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo. Este programa incorporará las actividades que el alumnado realizará durante el tercer trimestre del año académico, con docencia directa por parte del profesorado responsable de cada módulo profesional y, por tanto, de asistencia obligatoria.

5. Las actividades de recuperación serán elaboradas y calificadas por el profesor/a que imparte el módulo, o en su defecto, por el equipo educativo del departamento

Departamento de Hostelería y Turismo
Natividad Marco Eulogio

Curso 2022-2023

didáctico, de acuerdo con los criterios que se establezcan en la programación

docente, y versarán sobre los aprendizajes mínimos exigibles para obtener una evaluación positiva y que el alumno o la alumna no hubiera alcanzado.

Contenido del Plan de recuperación

PLAN DE RECUPERACIÓN

Módulo:

Alumno/a:

Contenidos mínimos: tal y como venga reflejado en la programación didáctica

Conceptos: enumeración

Procedimientos: descripción

Mínimos exigibles y criterios de promoción: descripción.

Tipos de Pruebas: basadas en los contenidos mínimos reseñados en la programación.

- Parte teórica.
- Parte práctica.
- Si le quedara pendiente, también, la entrega de trabajos o actividades escritas, éstas deberán ser presentadas al inicio de la prueba escrita.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La puntuación final se basará en los siguientes porcentajes:

- Parte teórica: % de la calificación final.
- Parte práctica: % de la calificación final.
- Actividades: % de la calificación final.

Se considerará superada esta prueba cuando la calificación sea de al menos 5 puntos. La puntuación máxima será de 10 puntos.

Actividades a entregar antes de comenzar el examen: Enumeración

PROCEDIMIENTO SOBRE EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En las reuniones del departamento didáctico se le entregará a la jefatura de departamento un cuestionario, diseñado a tal fin, donde se recojan:

- Contenidos impartidos durante el trimestre.
- Si se ajusta a lo previsto en la programación didáctica.
- Se debe señalar si se ha producido alguna modificación o adaptación curricular con respecto a la programación.
- Se añadirán los acuerdos adoptados en lo referente a posibles medidas correctoras de las deficiencias advertidas.
- Observaciones.
- Se cumplimentará un impreso por cada materia

INDICADORES DE LOGRO PARA EVALUAR LA PRÁCTICA DOCENTE

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:

- **Evaluación de las programaciones didácticas:**

Mensualmente se cumplimentará un documento para el seguimiento de la programación didáctica que comprenderá:

- Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos de cada módulo.
- Idoneidad de los métodos empleados.
- Idoneidad de los materiales didácticos y de las actividades propuestas.
- Adecuación de los criterios de evaluación.

Este seguimiento se realizará a la terminación de cada unidad didáctica o de cada bloque de de unidades didácticas. Posteriormente se trasladará a la hoja de seguimiento mensual coordinada por la jefatura de departamento, donde, siguiendo los diferentes apartados, se especificarán las posibles dificultades encontradas y las eventuales variaciones o adaptaciones propuestas, así como, cuantas observaciones se consideraran oportunas.

Al final de cada curso escolar, la jefatura de departamento, con estos informes y a la vista de las diferentes actas de las reuniones de departamento, elaborará una memoria final que recogerá:

- las programaciones didácticas y su aplicación en el aula.
- El proceso de enseñanza y la práctica docente
- El funcionamiento interno del departamento durante el curso.

- **Evaluación de la Concreción Curricular:**

En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.
- Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación, normas y del Reglamento de Régimen Interno.

CRITERIOS INDICADORES PARA LA EVOLUCIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

En cuanto al control del grado de consecución del proceso de enseñanza aprendizaje con el alumnado se evaluará:

➤ **Transferencia de lo aprendido:**

- Muestra niveles de desarrollo en habilidades cognitivas, de comunicación y de interacción social.
- Muestra habilidad para escuchar en diferentes escenarios y situaciones.
- Muestra motivación y compromiso personal con la transferencia de lo aprendido, y hacerlo de manera creativa.

- Muestra que tiene habilidad para aplicar lo aprendido en un contexto a nuevos contextos.
- Muestra soltura y destreza en la consecución de los supuestos prácticos.
- Muestra que posee un saber hacer reflexivo al enfrentar nuevas situaciones de manera cada vez más autónoma.
- Muestra capacidad de previsión en la forma en que organiza las habilidades y cómo aplica en determinadas situaciones el resto de competencias que posee.
- Comunica con facilidad los resultados de su proceso

➤ **Aprendizaje en equipo**

- Establece relaciones positivas con los otros componentes del equipo de trabajo.
- Muestra disposición a trabajar junto a otras personas para la consecución de un bien común, que se convierte en el hilo conductor hacia determinadas metas.
- Busca el entendimiento entre varios individuos para el desarrollo de una actividad.
- Muestra disposición a hacer partícipe a otras personas de actividades que ya están en curso.
- Garantiza la interdependencia entre los componentes del grupo para el logro de una sinergia positiva.
- Reconoce el valor de la experiencia ajena.
- Favorece el diálogo.
- Muestra deseos de transferir lo que se aprende en grupo al aprendizaje individual.
- Muestra que interioriza modos de resolver problemas aprendiendo de los demás.

➤ **Desarrollo de la autonomía personal**

- Capacidad de juzgarse a si mismo como elemento activo capaz de organizar y planificar el curso de su vida.

Departamento de Hostelería y Turismo
Natividad Marco Eulogio

Curso 2022-2023

- Tomar decisiones autónomas y responsables ante los conflictos vitales, mostrando autodeterminación.
- Trabaja de forma independiente, demostrando capacidad para juzgar y analizar.
- Muestra niveles de desarrollo en su autonomía cognitiva y en su autonomía afectiva.
- Eleva niveles de autonomía social a partir de ejercitarse en la comprensión de la realidad
- Eleva los niveles de saber aprender y saber reflexionar, autocontrolando sus procesos de aprendizaje en función de ir logrando madurez intelectual y personal.

ASPECTOS TRANSVERSALES

EDUCACIÓN EN VALORES

En la LOE se establece en el Título Preliminar Capítulo I, dentro de los principios y fines de la educación, en su artículo 1.c que uno de los principios en los que se inspira el sistema educativo español será:

“La transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación.”

A su vez, en el artículo 2.e se establece como uno de los fines sobre los que se

orientará el sistema educativo español la consecución de:

“La formación para la paz, el respeto a los derechos humanos, la vida en común, la

cohesión social, la cooperación y solidaridad entre los pueblos así como la adquisición de valores que propicien el respeto hacia los seres vivos y el medio ambiente, en particular al valor de los espacios forestales y el desarrollo sostenible.”

Fomentar el aprendizaje a lo largo de toda la vida implica, ante todo, proporcionar a los jóvenes una educación completa, que abarque los conocimientos y las competencias básicas que resultan necesarias en la sociedad actual, que les permita desarrollar los valores que sustentan la práctica de la ciudadanía democrática, la vida en común y la cohesión social, que estimule en ellos y ellas el deseo de seguir aprendiendo y la capacidad de aprender por sí mismos. Además, supone ofrecer posibilidades a las personas jóvenes y adultas de combinar el estudio y la formación con la actividad laboral o con otras actividades.

También ocupa un lugar relevante, en la relación de principios de la educación, la transmisión de aquellos valores que favorecen la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, que constituyen la base de la vida en común.

Entre los fines de la educación se resaltan el pleno desarrollo de la personalidad y de las capacidades afectivas del alumnado, la formación en el respeto de los derechos y libertades fundamentales y de la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres, el reconocimiento de la diversidad afectivo-sexual, así como la valoración crítica de las desigualdades, que permita superar los comportamientos sexistas. Se asume así en su integridad el contenido de lo expresado en la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género.

Asimismo, se propone el ejercicio de la tolerancia y de la libertad, dentro de los principios democráticos de convivencia y la prevención de conflictos y la resolución pacífica de los mismos. Igualmente se insiste en la importancia de la preparación del alumnado para el ejercicio de la ciudadanía y para la participación en la vida económica, social y cultural, con actitud crítica y responsable.

LA COMPETENCIA SOCIAL Y CIUDADANA

En la filosofía de la empresa moderna, va calando cada vez más, las tesis que sostienen que la empresa es en sí un ente social y que se comportan en cierto grado como un todo único con órganos interrelacionados entre sí. La organización de la empresa, entiende que para que una firma funcione de manera adecuada y adquiera unos niveles de rentabilidad óptimos, debe de desarrollar su actividad en un ambiente socialmente adecuado. Es por ello que al técnico que recale en un puesto de trabajo específico, se le requerirá que sea competente socialmente hablando, y que sea capaz de mostrar destrezas en relación a la inteligencia emocional que le conviertan en un pilar básico y que incentive a sus propios compañeros. Ser socialmente eficiente en

una empresa, se ha convertido en los últimos años en uno de los principales puntos diferenciales que promocionan a unos trabajadores en detrimento de otros. Son los

trabajadores que muestran una mayor capacidad de relacionarse con sus compañeros, o que están siempre de buena disposición ante situaciones adversas los que son preferidos por los responsables de recursos humanos de las empresas actuales. Las personas introvertidas e individualistas, son en cambio vistas como elementos de rupturas en la cohesión global de la empresa por lo que son menos deseados y ven peligrar así sus puestos de trabajo de manera más constante. Ser buenos ciudadanos es también una competencia que los estudiantes de los ciclos formativos deben de continuar cultivando durante su paso por estos estudios de formación. Y es que para llevar a cabo un trabajo el ser una buena persona, honrada e íntegra, constituye un punto de innegable valor.

ACTIVIDADES INTERDEPARTAMENTALES:

MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO DE LA LECTURA (CONTRIBUCIÓN AL PROGRAMA LEONAUTAS)

Sin perjuicio de su tratamiento específico en algunas de las materias de la etapa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 42/2015, de 10 de junio, en esta materia

Departamento de Hostelería y Turismo
Natividad Marco Eulogio

Curso 2022-2023

se trabajarán distintos elementos transversales de carácter instrumental, uno de los cuales hace hincapié en la adopción de medidas para estimular el hábito de la lectura y mejorar la capacidad de expresarse correctamente en público.

Esta materia exige la configuración y la transmisión de ideas e informaciones. Así pues, el cuidado en la precisión de los términos, en el encadenamiento adecuado de las ideas o en la expresión verbal de las relaciones hará efectiva la contribución de esta materia al desarrollo de la competencia en comunicación lingüística, en particular en lo relativo a la expresión y comprensión lectoras y de expresarse en público con corrección. El dominio de la terminología específica de los temas tratados permitirá, además, comprender en profundidad lo que cada uno de ellos aporta a los nuevos aprendizajes.

El uso sistemático del debate y la puesta en común sobre distintos aspectos (por ejemplo, costumbres culturales, hábitos, el papel social de los jóvenes etc.), contribuye también al desarrollo de esta competencia, porque exige ejercitarse en la escucha, la exposición y la argumentación. De la misma manera, el hecho de comunicar ideas y opiniones, imprescindibles para lograr los objetivos relacionados (en este caso) con una visión crítica de las distintas situaciones analizadas, ayuda a fomentar el uso tanto del lenguaje verbal como del escrito.

También la valoración crítica de los mensajes explícitos e implícitos en los medios de comunicación (como, por ejemplo, en la prensa, revistas del sector, manuales), puede ser el punto de partida para leer artículos, tanto en los periódicos como en prensa especializadas, que estimulen de camino el hábito por la lectura.

El dominio y progreso de la competencia lingüística se llevará a cabo:

- Comunicación oral: escuchar y hablar.
- Comunicación escrita: leer y escribir.
- Realización de tareas de investigación en las que sea imprescindible leer documentos de distinto tipo y soporte.
- Lecturas recomendadas para los trabajos prácticos.
- Plan lector y participación en la lectura en voz alta, leyendo, en todas las sesiones de clase, la parte correspondiente a los contenidos a tratar en esa sesión (del libro de texto o cualquier otro documento usado como recurso), instando al alumno a mejorar aspectos como la velocidad, la entonación, el ritmo, la pronunciación, etc.
- Lectura comprensiva de textos relacionados con el planteamiento y resolución de problemas.
- A partir de la lectura del enunciado de las actividades a desarrollar, obtener la idea principal y parafrasear la cuestión que se propone, para poder dar la respuesta adecuada; esto es particularmente importante en lectura de los enunciados de los ejercicios escritos.
- Uso de distintos soportes y tipologías textuales (textos técnicos, diccionarios, manuales, prensa, internet, etc.).

Departamento de Hostelería y Turismo
Natividad Marco Eulogio

Curso 2022-2023

- Uso de las TIC, con la plataforma Campus.

La Expresión oral: expresarse correctamente en público.

Con la realización de actividades que permitan al alumno ejercitarse en la expresión en público, tales como:

- Exposición de temas ante el grupo, con apoyo (en su caso) de imágenes u otras herramientas (PPT, esquemas, guiones, etc.), de las producciones realizadas personalmente o en grupo, sobre alguno de los temas que pueden tratarse en clase.
- Debate constructivo, respetando y aceptando las opiniones de los demás.
- Discusiones razonadas sobre cuestiones contenidas en los textos.
- Comunicar oralmente lo que han leído, parafraseando, reelaborando o interpretando correctamente los contenidos.
- Interacciones orales en grupo de trabajo.
- Elaboración de un guión para presentar la forma de llevar a cabo un supuesto práctico.
- Actividades de trabajo cooperativo para aprender de los otros y con los otros y, sobre todo, para propiciar situaciones de intercambios e interacciones orales.
- Parafrasear oralmente los resultados de las actividades realizadas, utilizando sus propias palabras.
- Presentaciones.
- Explicaciones e informes orales.
- Entrevistas.

Presentación de materiales, dibujos, fotografías, utensilios, etc., para que el alumno, individualmente o en grupo, describa, narre, explique, razone, justifique y valore el propósito de la información que ofrecen esos materiales.

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

La ley orgánica de educación atribuye como finalidad de la Formación Profesional, la preparación del alumno para la actividad en un campo profesional y proporcionarle una formación polivalente que le permita adaptarse a las modificaciones laborales.

Se apuesta por un acercamiento entre el mundo productivo y la escuela, para favorecer la transición al mundo laboral.

No se prevén actividades extraescolares este primer trimestre, no obstante, a lo largo del curso, y en coordinación con los profesores técnicos del grupo, se podrían realizar actividades propuestas por el departamento.

Dos actividades que pueden favorecer este acercamiento; la visita a instalaciones del sector productivo así como visitas a ferias del sector y por último la organización de charlas-demostraciones, impartidas por especialistas del sector productivo.

Estas posibles actividades extraescolares serían:

- Visitas a ferias del sector de hostelería y alimentación.

Departamento de Hostelería y Turismo
Natividad Marco Eulogio

Curso 2022-2023

- Objetivo: Posibilitar al alumno el estudio de la maquinaria del sector de restauración y el acercamiento a las materias primas.
- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

- Visita a una empresa del sector de Hostelería y Turismo

_ Objetivo: Permitir al alumno el estudio de un sistema de producción y las técnicas de elaboración y transformación que en él se aplican.

- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

- Charlas-demostraciones, a cargo de expertos del sector

- Objetivo: Acercar al alumno a técnicas de elaboración actuales y tendencias de la cocina actual.
- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

BIBLIOGRAFÍA

- *Decreto 101/2008, de 23 de septiembre*, por el que se establece el currículo del CFGM de Cocina y Gastronomía.
- Ofertas gastronómicas. López A. y otros. Ed. Paraninfo
- Organización y gestión de la restauración. Editorial Mc Graw Hill.
- Alimentación y dietoterapia. Ed. Interamericana- McGraw-Hill.
- Fondo documental de la profesora.

ANEXO 1

MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN AL ALUMNADO QUE NO PUEDA ASISTIR AL CENTRO POR MOTIVOS DE SALUD DEBIDAMENTE JUSTIFICADOS

En el supuesto de que el alumnado no pueda acudir al centro por un motivo de salud debidamente justificado, se contempla la puesta en marcha de una adaptación del proceso enseñanza-aprendizaje para que se permita al alumnado el seguimiento del curso.

En ese caso y, a falta de la exposición directa de la profesora, los contenidos se pasarán por esquemas que faciliten el estudio de los contenidos del libro de texto.

De esta forma se pretende que los alumnos puedan:

- Recuperar información previamente estudiada.
- Implementar lo aprendido en diversas situaciones.
- Asimilar la nueva información.
- Plantear dudas y soluciones en el foro de consultas del grupo y la profesora.
- Comprender trabajando los nuevos aprendizajes a través de actividades y

Departamento de Hostelería y Turismo
Natividad Marco Eulogio

Curso 2022-2023

tareas diseñadas en función de los contenidos a trabajar.

- Emitir juicios con base en criterios establecidos.
- La programación se adaptará priorizando **los contenidos mínimos exigibles** en la programación general, teniendo en cuenta que se trata de un curso terminal que tiene como objetivo la titulación.

En este supuesto la profesora actuará como guía y mediadora en el aprendizaje de sus alumnos asesorándoles en todo momento y facilitándoles la adquisición de conocimientos y el logro de competencias del módulo.

El soporte telemático será la plataforma de Microsoft TEAMS o el Correo 365.

CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES

- Conceptos básicos de terminología turística.
- Clasificación de las empresas de restauración.
- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- Realización de supuestos de clasificación de las empresas de restauración gastronómica.
- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.
- Descripción, caracterización y clases de ofertas gastronómicas aplicando el marketing turístico
- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis.
- Gestión de stocks e inventarios.
- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.
- Cálculo del coste de platos de las diferentes ofertas gastronómicas.
- Diferencia entre el margen bruto de explotación y el beneficio neto.
- Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.

- Cálculo de escandallos, al menos por dos métodos.
- Composición de los alimentos. - Función y degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales. - Dietas tipo. Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

METODOLOGÍA

- Actividades en la plataforma de Microsoft TEAMS junto con el apoyo de la cuenta de correo 365, para el seguimiento de los ejercicios planteados en los libros de texto, bien diseñadas por la profesora para afianzar conocimientos.
- Elaboración de trabajos de investigación de forma individual con el asesoramiento y dirección de la profesora con una fecha límite de entrega.

Para organizar adecuadamente el trabajo del alumnado, se planificarán actividades teniendo en cuenta el número de horas lectivas semanales de la materia (3) y con una periodicidad semanal, lo que permitirá al alumnado tener tiempo y flexibilidades suficientes para su realización.

Para los exámenes o pruebas escritas se diseñarán test de conocimientos, ejercicios de

Departamento de Hostelería y Turismo

Curso 2022-2023

Natividad Marco Eulogio

cálculo sobre supuestos de costes en restauración o de cálculo de nutrientes de recetas de platos, preguntas de respuesta corta o de análisis objetivo sobre los contenidos. Estas pruebas se abrirán y cerrarán para todo el alumnado a la vez.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Los criterios de evaluación serán los mismos que aparecen en la programación general de esta programación, adaptándolos a los contenidos mínimos exigibles para alcanzar las competencias de este módulo.

Para la evaluación ordinaria de marzo, como para la extraordinaria de mayo se seguirán los mismos criterios descritos en la programación general.

SOBRE EL PLAGIO

Según la Real Academia Española plagiar “es copiar en lo sustancial obras ajenas, dándolas como propias”.

El plagio va a estar penalizado en este módulo ya que el plagio es una copia de ideas, frases o de una obra, total o parcialmente y presentarla como propia. También copiar un trabajo de años anteriores total o parcialmente.



PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (CÓDIGO 0051)

INDICE PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (CÓDIGO 0051)

- INDICE DE LA PROGRAMACIÓN PAG. 1
- INTRODUCCIÓN.....PAG. 2
- COMPETENCIA GENERAL DEL CICLO FORMATIVO.....PAG. 2
- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES.....PAG. 2
- CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO PARA ALCANZARLOS OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES.....PAG. 3
- OBJETIVOS Y COMPETENCIAS A ADQUIRIR DEL MÓDULO.....PAG. 4
- REALIZACIONES.....PAG. 4
- PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN.....PAG. 5
- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.....PAG. 8
- ACTIVIDADES Y PERIODOS DE REALIZACIÓN.....PAG. 8
- TEMPORALIZACIÓN.....PAG. 8
- METODOLOGÍA.....PAG. 9
- REQUISITOS DE ACCESO AL MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.....PAG. 9
- EXENCIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.....PAG. 9



COMPETENCIA GENERAL DEL CICLO FORMATIVO

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.



- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS GENERALES Y LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL C. F.

El Módulo profesional de formación en centros de trabajo, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 42.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación el currículo de los ciclos formativos, tendrá las finalidades siguientes:

- a) Completar la adquisición de competencias profesionales propias de cada título alcanzadas en el centro educativo.
- b) Adquirir una identidad y madurez profesional motivadoras para el aprendizaje a lo largo de la vida y para las adaptaciones a los cambios de las necesidades de cualificación.
- c) Completar conocimientos relacionados con la producción, la comercialización, la gestión económica y el sistema de relaciones sociolaborales de las empresas, con el fin de facilitar su inserción laboral.
- d) Evaluar los aspectos más relevantes de la profesionalidad alcanzada por el alumno en el centro educativo y acreditar los aspectos requeridos en el empleo que no puede verificarse por exigir situaciones reales de trabajo.

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS A ADQUIRIR DEL MÓDULO

1. Identificar la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.
2. Aplicar hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, de acuerdo con las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos en la empresa.
3. Realizar operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas
4. Ejecutar operaciones de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar
5. Realizar elaboraciones y productos culinarios, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

6. Cumplir criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental

REALIZACIONES

- Cumplimiento de las normas establecidas por la empresa.
 - Mostrar actitudes de respeto a las normas establecidas.
 - Cooperar con sus compañeros con diligencia y cordialidad sin obstaculizar el trabajo de los demás
-
- Correcta participación en los trabajos encomendados.
 - Análisis de la gestión de compra de materias primas.
 - Recepción y control de los géneros atendiendo a los controles de calidad establecidos.
 - Gestión de almacenamiento de acuerdo a las características del producto.
 - Valoración de las existencias según los procedimientos establecidos.
 - Correcta participación en los trabajos encomendados.
 - Análisis de la gestión de compra de materias primas.
 - Recepción y control de los géneros atendiendo a los controles de calidad establecidos.
 - Gestión de almacenamiento de acuerdo a las características del producto.
 - Valoración de las existencias según los procedimientos establecidos.
-
- A partir de la orden de trabajo, realizar el procedimiento de aprovisionamiento de los géneros y de los útiles necesarios.
 - Aplicación de las técnicas básicas de manipulación en crudo.
 - Utilización de las técnicas de cocción establecidas.
-
- Según la orden de trabajo, preparación de los géneros aplicando las técnicas básicas de manipulación.
 - Racionamiento, troceado y utilización de los géneros de función de la elaboración posterior, procurando su máximo aprovechamiento.
 - Utilización de los equipos de frío.
 - Almacenamiento y conservación de estos géneros.
-
- Elaboración de fondos básicos, gelatinas, fondos complementarios, salsas y elaboraciones elementales de cocina tales como, ensaladas, sopas, consomé y aperitivos.
 - Confección de masas y postres.
 - Confección de productos elementales de pastelería tales como panes (si procede), tartas, pasteles, pastas y pastelería salada.
 - Preparación de helados y postres varios de cocina.
-
- Realización de tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso, según las normas establecidas por la empresa.

- Mantener máxima pulcritud en su aseo personal y utilizar de forma adecuada su uniforme de trabajo

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Tal y como aparecen en la PSV en función de las competencias a alcanzar:

- Identificar la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- Identificar los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.
- Identificar los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
- Identificar las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- Interpretar la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- Relacionar características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- Identificar los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- Relacionar ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales.
- Reconocer y justificar:
 - a) La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
 - b) Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad, entre otras)
 - c) Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
 - d) Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
 - e) Las actitudes de relación con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.
 - f) Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
 - g) Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.
- Identificar las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Aplicar los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.



- Mantener una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.
 - Mantener organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
 - Interpretar y cumplir las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.
 - Establecer una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.
 - Coordinar con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.
 - Valorar la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignadas en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.
 - Comprometerse responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.
-
- Interpretar las instrucciones recibidas e identificar la documentación asociada a los procesos de recepción.
 - Utilizar los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
 - Identificar la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
 - Comunicar las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
 - Reconocer y determinar las necesidades y lugares idóneos para el almacenamiento y conservación de las materias primas hasta el momento de su uso/consumo final, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.
 - Aplicar correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.
 - Realizar correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.
 - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental
-
- Interpretar las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.
 - Preparar máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
 - Trasladar y distribuir adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.
 - Identificar y determinar las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.



- Relacionar las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
 - Ejecutar los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.
 - Realizar las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
 - Desarrollar los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
 - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
-
- Identificar e interpretar los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias elementales y/o productos culinarios.
 - Identificar y relacionar, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.
 - Deducir las necesidades de géneros, así como de equipos, útiles y/o herramientas necesarias para el desarrollo de los procedimientos.
 - Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción en cocina.
 - Ejecutar los procesos necesarios para la obtención de elaboraciones y productos culinarios, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.
 - Realizar las terminaciones, decoraciones y presentaciones de los productos culinarios durante el desarrollo del servicio en cocina, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
 - Desarrollar los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los diversos géneros y su uso posterior.
 - Mantener el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
 - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
-
- Reconocer las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.
 - Reconocer todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
 - Reconocer y cumplir con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
 - Aplicar las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.
 - Identificar los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.



- Reconocer los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.
- Aplicar las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Utilizar aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Se formulará en términos de APTO o NO APTO.

Las faltas de asistencia injustificadas imposibilitarán una calificación positiva de este módulo.

La inadaptación voluntaria a la empresa o al puesto de trabajo, así como, un comportamiento desacorde con las buenas formas y el saber estar en el uso de las funciones encomendadas, podrán provocar la paralización de la FCT y la calificación negativa del módulo.

ACTIVIDADES Y PERIODOS DE RECUPERACIÓN

Los alumnos y alumnas que sean declarados NO APTOS en el módulo profesional de F.C.T. desarrollado en período ordinario dispondrán de períodos extraordinarios para la nueva realización del mismo:

En los ciclos formativos de 2.000 horas de duración, (cinco trimestres en el centro educativo y un trimestre en el centro de trabajo), el módulo profesional de F.C.T. se desarrollará durante el período de recuperación de septiembre-diciembre del siguiente curso académico. La evaluación extraordinaria se realizará en diciembre.

TEMPORALIZACIÓN

La duración de este módulo, según establece la normativa reguladora es de 380 horas. La duración de las estancias en el centro de trabajo será igual o cercana al horario laboral del propio centro de trabajo.

Se reservará una jornada cada quincena para una hora de tutoría en el centro educativo, con el fin de llevar a cabo un seguimiento y evaluación continua del programa formativo de forma individualizada.

METODOLOGÍA

El profesorado responsable de la tutoría del alumnado establecerá un régimen de visitas, cuya periodicidad será al menos quincenal, para mantener entrevistas con los tutores del centro de trabajo, observar directamente las actividades que el alumnado realiza en el mismo y registrar su propio seguimiento.

El tutor responsable de estos alumnos o alumnas adoptará como instrumento de evaluación y seguimiento La Hoja de Seguimiento Semanal, en la cual se reflejará diariamente en la misma las tareas realizadas, (y en su caso las dificultades que encontró para la realización de la actividad y las circunstancias que a su juicio las motivaron), así como cuantas observaciones considere oportunas sobre su proceso de aprendizaje en la entidad colaboradora. Dichas fichas contarán con el visto bueno



semanal del tutor o tutora del centro de trabajo y será supervisada por el profesorado encargado de la tutoría durante la jornada quincenal destinada a las actuaciones tutoriales en el centro educativo.

REQUISITOS DE ACCESO AL MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.

1. La incorporación del alumno o de la alumna al módulo profesional de Formación en centros de trabajo, indistintamente del régimen en que curse las enseñanzas de Formación Profesional, tendrá lugar siempre que haya alcanzado un determinado nivel de competencias profesionales en los demás módulos profesionales y podrá producirse:
 - a) Cuando el alumno o la alumna hayan alcanzado la evaluación positiva en todos los módulos profesionales
 - b) Cuando el alumno o la alumna tenga un solo módulo profesional pendiente de superación que no supere el 25% de las horas
2. La realización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo se llevará a cabo en dos períodos anuales distintos:
 - a) Primer período anual: Se desarrollará en el tercer trimestre del año académico en que se realice el segundo curso de los ciclos formativos.
 - b) Segundo período anual: Se desarrollará en el primer trimestre del año académico siguiente al que se hubiera realizado el primer período anual.
3. Excepcionalmente, atendiendo a las características del sector productivo en que se encuadren las actividades propias de cada título, al tipo de oferta, y a la disponibilidad de puestos formativos en las empresas, la Dirección General competente en materia de Formación profesional podrá determinar el desarrollo del módulo profesional de Formación en centros de trabajo en otros períodos anuales diferentes, incluso coincidentes con las vacaciones escolares o en días no lectivos, estableciendo las condiciones para su autorización, desarrollo y seguimiento.
4. El alumnado podrá realizar, total o parcialmente, el módulo profesional de Formación en centros de trabajo en otros países de la Unión Europea, mediante programas europeos de movilidad u otros tipos de convocatorias. A estos efectos, y siempre que el alumno o la alumna reúna los requisitos de acceso a dicho módulo, se le computarán como horas del módulo profesional de Formación en centros de trabajo las horas realizadas en el marco de los mencionados programas.

EXENCIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.

1. Para la exención total o parcial del módulo de Formación en centros de trabajo se estará a lo dispuesto en los artículos 49 y 50 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.
2. La solicitud de exención requerirá, además de cumplir el requisito de experiencia laboral establecido en el artículo 2.2, la matriculación previa del alumno o de la alumna en el centro docente autorizado para impartir las enseñanzas de Formación Profesional Inicial en el ciclo formativo correspondiente y en el módulo profesional de Formación en centros de trabajo.



3. Quien solicite la exención deberá presentar en la Secretaría del centro docente la siguiente documentación:

a) Solicitud dirigida al titular o a la titular de la Dirección del centro docente, debidamente cumplimentada. Si se tratase de un alumno o alumna con matrícula en un centro docente de titularidad privada deberá dirigir la solicitud al titular o a la titular de la Dirección del centro público al que esté adscrito.

b) Acreditación de tener experiencia laboral de al menos un año a tiempo completo relacionada con el ciclo formativo que se cursa, que se justificará aportando de manera acumulativa los siguientes documentos:

Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social o de la Mutualidad Laboral a la que estuviera afiliado o afiliada, donde conste la empresa, la categoría laboral, el grupo de cotización y el período de contratación, o en su caso, el período de cotización en el Régimen Especial de Trabajadores Autónomos, o en su defecto, de cualquier otro medio de prueba admitido en derecho.

Certificación de la empresa donde haya adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración del contrato, las actividades desarrolladas y el período de tiempo en el que se ha realizado la actividad. En el caso de trabajadores o trabajadoras por cuenta propia, certificación de alta en el censo de obligados tributarios, con una antigüedad mínima de un año, así como la declaración del interesado o interesada de las actividades más representativas.

4. La solicitud de exención se formalizará al menos veinte días lectivos antes del inicio de las actividades programadas para el módulo de Formación en centros de trabajo. En el supuesto de que el interesado o la interesada no aportara la documentación que se indica en el apartado anterior, se procederá a requerírsela de acuerdo con el artículo 71, sobre subsanación y mejora de solicitudes, de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, sobre Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común.

5. El Director o la Directora del centro docente público que corresponda, resolverá sobre la concesión o no de la exención total o parcial, previo informe del equipo educativo del ciclo formativo del centro público o del centro privado o concertado, emitido tras el análisis de la documentación aportada y a la vista de los criterios establecidos al efecto en la concreción curricular del ciclo formativo correspondiente.

6. El acuerdo de concesión o no de la exención total o parcial se comunicará fehacientemente por escrito a la persona solicitante.

7. Una vez concedida la exención se procederá a registrar ésta en el expediente académico del alumno o alumna a efectos de certificación académica y una copia del acuerdo de concesión de la exención total o parcial se adjuntará al citado expediente académico.

8. En cualquier caso la decisión de titulación sólo podrá adoptarse en una sesión de evaluación fin de ciclo.