



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2024-2025

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 presentar elaboraciones 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.

Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2024-2025

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 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.
- 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.

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 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 higiénicosanitaria, 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.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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.
 - 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.

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.
- 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 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
- 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.