



# 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 Formativo de Grado Básico de Cocina y Restauración

Índice:	página
1.Introducción.....	3

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria )

Título profesional básico en cocina y restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

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.23 sesiones. 1ª evaluación

Huevos, arroz y pasta, potajes, aves y carnes. 59 sesiones 2ªEvaluación

Pescados y postres elementales.13 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

14.- Procedimientos e instrumentos de evaluación.....30

15.- Criterios de calificación.....31

15.1.- En modalidad presencial.....31

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria )

Título profesional básico en cocina y restauración



Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2024-2025

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

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 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.



## DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

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 2023-2024 para los centros docentes públicos, de 20 de junio de 2023.**
- **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
- **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

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria )

Título profesional básico en cocina y restauración



### DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

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.

## 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



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

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.
- 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.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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.





DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

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.



## 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



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

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.

---

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria )

Título profesional básico en cocina y restauración

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.



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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:**

- 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:

[Programación PBPC\(Procesos básicos de producción culinaria \)](#)

[Título profesional básico en cocina y restauración](#)



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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:** 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\_1Asistir 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.**
- 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 sencillas 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:

---

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria )

Título profesional básico en cocina y restauración

#### DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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.





DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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.

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. 23 sesiones. 1ª evaluación

Huevos, arroz y pasta, potajes, aves y carnes. 59 sesiones. 2ª Evaluación

Pescados, 13 sesiones y 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.

### DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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.

### 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 e identificación 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.

### DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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.
- 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.

---

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria )

Título profesional básico en cocina y restauración

### DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- Identificación 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.
- 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.

### DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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.
- 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.
- Valoración 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.

#### DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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
- 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.

#### DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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
- 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 verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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.

---

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria )

Título profesional básico en cocina y restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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.
- 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 16 de septiembre al 20 de diciembre
2ª Evaluación	del 8 de enero al 11 de abril
3ª Evaluación	del 21 de abril al 28 de mayo

### 10.1.-Distribución temporal de las unidades didácticas:

MES	SEMANA
-----	--------

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria )

Título profesional básico en cocina y restauración

Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2024-2025

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

<b>Septiembre</b>			Del 16 al 20 U.D. 1 6 sesiones	Del 23 al 27 U.D. 1 6 sesiones	
<b>Octubre</b>	Del 1 al 4 U.D. 1 6 sesiones	Del 7 al 11 U.D. 1 2 sesiones U.D. 2 4 sesiones	Del 14 al 18 U.D. 2 6 sesiones	Del 21 al 25 U.D. 2 6 sesiones	Del 28 al 29 U.D. 2 2 sesiones
<b>Noviembre</b>	Del 4 al 8 U.D. 2 6 sesiones	Del 11 al 15 U.D. 2 6 sesiones	Del 18 al 22 U.D. 3 6 sesiones	Del 25 al 29 U.D. 3 6 sesiones	
<b>Diciembre</b>	Del 2 al 5 U.D. 3 5 sesiones	Del 10 al 13 U.D. 3 6 sesiones	Del 11 al 15 U.D. 3 5 sesiones (1 sesión para examen teórico)	Del 16 al 20 U.D. 3 6 sesiones (3 sesiones para examen práctico)	
<b>Enero</b>		Del 8 al 10 U.D. 3 4 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 6 sesiones
<b>Febrero</b>	Del 3 al 7 U.D. 3 6 sesiones	Del 10 al 14 U.D. 3 6 sesiones	Del 17 al 21 U.D. 3 6 sesiones	Del 24 al 27 U.D. 3 5 sesiones	
<b>Marzo</b>	Del 5 al 7 U.D. 3 4 sesiones	Del 10 al 14 U.D. 3 6 sesiones	Del 17 al 21 U.D. 3 6 sesiones	Del 24 al 28 U.D. 3 6 sesiones	
<b>Abril</b>	Del 31 al 4 U.D. 3 6 sesiones (3 sesiones para examen práctico)	Del 7 al 11 U.D. 3 6 sesiones (1 sesión para examen teórico)		Del 21 al 25 U.D. 4 6 sesiones	Del 28 al 30 U.D. 4 4 sesiones
<b>Mayo</b>	Del 5 al 9 U.D.5 6 sesiones	Del 12 al 16 U.D.5 2 sesiones U.D. 6 4 sesiones	Del 19 al 23 U.D. 6 6 sesiones (1 sesión para examen teórico)	Del 26 al 28 U.D. 6 4 sesiones (3 sesiones para examen práctico)	

## 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.

---

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria )

Título profesional básico en cocina y restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

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.



#### DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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 aplicación de técnicas culinarias para obtener preparaciones culinarias de múltiples aplicaciones, la elaboración y presentación de elaboraciones sencillas de cocina y la colaboración en el desarrollo del servicio en cocina, prestando atención en todo momento a las prácticas higiénicas y de manipulación. 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, proporcione 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.

---

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria )

Título profesional básico en cocina y restauración

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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.
- 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.
  - 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 Preelaboración 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 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](http://www.ecoembes.com)
- [www.cogersa.org](http://www.cogersa.org)
- [www.consumer.es](http://www.consumer.es)
- [https://tematico8.asturias.es/seguridad Alimentaria/guiasHigiene/index.html](https://tematico8.asturias.es/seguridad%20Alimentaria/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.
- Autoevaluación 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.

---

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria )

Título profesional básico en cocina y restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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, las faltas justificadas anularán el día en el cómputo general de la nota, no afectando a la calificación.

**La nota del alumno/a se obtendrá de la valoración de una serie de instrumentos y procedimientos de evaluación:**

- Producciones escritas.
- Producciones orales.
- Producciones prácticas.
- 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 calificación del aprendizaje se obtendrá aplicando los siguientes criterios:

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**



Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2024-2025

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

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.

- 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

## 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:

- **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 aún 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

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.



#### DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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 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 de alumnos/as a los que no es posible aplicar los criterios de 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. El punto para la determinar el

[Programación PBPC\(Procesos básicos de producción culinaria \)](#)

[Título profesional básico en cocina y restauración](#)

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

momento en que es imposible aplicar los criterios de evaluación continua se establece al efectuar el siguiente cálculo:

Nº HORAS MÓDULO	Nº DE EVALUACIONES	% FALTAS
175 horas	3	20
175/3= 58 horas		58 x 20%= 11,6 Es decir, el número serían 12 faltas

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:**

- **Parte teórica 45%**
- **Parte práctica 55%**

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.

### 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:

---

[Programación PBPC\(Procesos básicos de producción culinaria \)](#)

[Título profesional básico en cocina y restauración](#)



#### DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

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.

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



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

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.
- 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.

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

### DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

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:**



#### DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

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.

### 24.-Plan de acción tutorial



### DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

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.
- Facilitar la cooperación educativa entre los profesores y los padres de los alumnos.

#### DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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.

## 25.- Indicadores de logro para evaluar la práctica docente

---

Programación PBPC(Procesos básicos de producción culinaria )

Título profesional básico en cocina y restauración



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

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.

### DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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.



Programación/ IES Leopoldo Alas Clarín/ Curso 2024-2025

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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.