

Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación

Programación Docente

Profesor: Víctor Montes Bernardo

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	2
1.1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO	2
1.2. JUSTIFICACIÓN	2
1.3. CONTEXTO SOCIOEDUCATIVO	3
1.4. PERFIL Y ENTORNO PROFESIONAL	3
2. ELEMENTOS CURRICULARES	5
3.1. OBJETIVOS	5
3.2. COMPETENCIAS	7
3.3. OBJETIVOS Y COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	9
3.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE)	10
3.4. ANÁLISIS DE CONTENIDOS	13
3. ORGANIZACIÓN, SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	14
4. UNIDADES DE TRABAJO	15
5. FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (anteriormente FCT)	20
7. PRINCIPIOS METODOLÓGICOS Y DIDÁCTICOS	24
7.1. ACTIVIDADES	24
7.2. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS	25
7.3. AGRUPAMIENTOS Y ESPACIOS	25
7.4. RECURSOS Y MATERIALES DIDÁCTICOS	26
7.5. MEDIDAS DE APOYO Y REFUERZO	26
8. EVALUACIÓN	26
8.1. TIPOS DE EVALUACIÓN	26
8.2. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	27
8.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PROMOCIÓN Y RECUPERACIÓN	28
8.4. PROCEDIMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN Y EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN, EL PROCESO DE ENSEÑANZA Y LA PRÁCTICA DOCENTE	30
9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO	30
10. ASPECTOS TRANSVERSALES	31
10.1. EDUCACIÓN EN VALORES Y EN LA IGUALDAD EFECTIVA DE DERECHOS Y OPORTUNIDADES ENTRE HOMBRES Y MUJERES	31
10.2. DESARROLLO DE ACTIVIDADES INTERDEPARTAMENTALES	32

1. INTRODUCCIÓN

La presente programación no constituye un mero ejercicio teórico sino un proyecto diseñado a través de la reflexión profunda y la toma de decisiones sobre **qué** enseñar, **cómo** enseñar y **cuándo** enseñar, basado en los principios y objetivos generales de las enseñanzas de Formación Profesional y, en especial, en aquellos referidos al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, tal y como se contemplan en la legislación nacional y autonómica. El fin último de este documento es establecer una serie de estrategias que ayuden a conseguir que el alumnado adquiera las competencias profesionales y para la empleabilidad que permitan su acceso al empleo y favorezcan la participación social a través del conocimiento.

1.1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO

Título		Módulo Profesional	
Denominación	Cocina y Restauración	Denominación	Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación
Nivel	Formación Profesional de Grado Básico		
Duración	2000 horas	Duración en horas	138 horas
Familia Profesional	Hostelería y Turismo		
Nivel UNESCO	CINE-3.5.3.	Código	3036

1.2. JUSTIFICACIÓN

El presente documento, dirigido al curso 2025-2026, ha sido diseñado para el módulo profesional “Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación” que se imparte en el segundo curso del Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo y se ha elaborado teniendo en cuenta la legislación vigente y la Programación General Anual (PGA) del centro.

La LOMLOE (en su Artículo único sobre la Modificación de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación) afirma que “la Formación Profesional tiene por finalidad preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática y pacífica, y permitir su progresión en el sistema educativo, en el marco del aprendizaje a lo largo de la vida”. Concretamente, el módulo de “Atención al Cliente”, contribuye a la finalidad expresada en la LOMLOE y resulta esencial para la formación integral del futuro profesional de la hostelería, puesto que persigue dotar al estudiante de las nociones básicas necesarias para comunicarse de manera efectiva con compañeros y clientes, para la decodificación y la elaboración de mensajes en tono profesional y para ser capaz de atender de manera efectiva a consultas y reclamaciones que puedan surgir en el entorno profesional.

1.3. CONTEXTO SOCIOEDUCATIVO

España se ha convertido en un país fuertemente terciarizado, pasando a depender en gran medida del sector servicios, que supone (según datos de 2023) el 68,53% del PIB y que emplea a alrededor del 77% de la población activa (unos 16 millones de personas). Dentro de este sector, una de las actividades más importantes es la hostelería que, en nuestro país, goza de una pujante salud gracias al enorme prestigio de su cocina (reconocida como una de las potencias a nivel mundial) y con una oferta gastronómica que es diversa y capaz de satisfacer a diferentes tipos de clientela con preferencias personales, estilos de vida y niveles de renta muy distintos. Paralelamente se ha producido una retracción de otras actividades como las industrias extractivas y de transformación, que antaño suponían una parte muy importante del PIB asturiano. En este contexto, la implantación de los ciclos formativos de la familia de la hostelería se plantea, no solo como un medio para dotar de trabajadores a la hostelería asturiana y responder a la creciente terciarización de la economía sino, como una alternativa a la tradicional actividad industrial y minera de las zonas aledañas de la cual, tras la reconversión y el desmantelamiento, solo quedan pequeños retazos de actividad. Pese a los índices de paro existentes en el Principado, el sector hostelero aún tendría capacidad para absorber una cantidad moderada de trabajadores, dado que aún no habría alcanzado su masa crítica y, puesto que Asturias ha aumentado notablemente su popularidad como destino turístico en los últimos años, podría asumir la apertura de nuevos establecimientos y en el caso concreto de Oviedo, municipio en el que se ubica el centro, existe la ventaja de que la ciudad, se beneficia de su posición de capitalidad y de un rico patrimonio cultural y material, además de una ubicación y comunicaciones que facilitan el acceso a las ofertas laborales de zonas más dinámicas desde el punto de vista económico, de la conurbación o área metropolitana del centro de Asturias con una población que supera los 800.000 habitantes.

En cuanto a las características del centro, se trata de un Instituto de Educación Secundaria donde se imparten dos ciclos formativos de la familia profesional de la Hostelería y el Turismo: el CFGM en Cocina y Gastronomía y el CFPB en Cocina y Restauración, al que pertenece el módulo de Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación. El centro educativo se enclava en el área metropolitana de Oviedo y muy cerca del casco antiguo de la ciudad. Cuenta con cerca de 620 estudiantes y 80 docentes. En lo referente al alumnado del módulo es heterogéneo, especialmente en cuanto a edad, con estudiantes menores de edad y otros que superan la treintena. En cuanto al origen, la mayoría de los matriculados son residentes en la zona o en concejos aledaños.

1.4. PERFIL Y ENTORNO PROFESIONAL

El perfil profesional está determinado por el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo y se aprueban catorce títulos profesionales básicos. Según lo dispuesto en este documento, el titulado ejerce su actividad profesional 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 en puestos como los que se relacionan a continuación:

- 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, entre otros).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

BASE NORMATIVA

NACIONAL

- La LOE, Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación (BOE 4 de mayo).
- El Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos.
- La LOMLOE, Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo (LOE)
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- El Real Decreto 272/2022, de 12 de abril, por el que se establece el Marco Español de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente.
- El Real Decreto 659/2023, del 18 de junio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- El Real Decreto 499/2024, del 21 de mayo, que modifica el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- La Orden ECD/1030/2014, de 11 de junio, por la que se establecen las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo de catorce ciclos formativos de estas enseñanzas en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

AUTONÓMICA

- El decreto 101/2008, de 23 de septiembre, que establece el currículo que será de aplicación en la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias para las enseñanzas de formación profesional relativas al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- El Decreto 103/2025, de 25 de agosto, por el que se regula el diseño, la organización general y el currículo de las ofertas formativas del Sistema de Formación Profesional en el Principado de Asturias.
- La Resolución de 18 de junio de 2009, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación Profesional del sistema educativo en el Principado, parcialmente modificada por la Resolución de 28 de enero de 2011.

-Las Orientaciones para el fin de curso 2023-2024 y para la implantación en el año académico 2024-2025 de los ciclos formativos de grado básico, grado medio, grado superior y cursos de especialización de Formación Profesional derivados de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

-Las Orientaciones para la finalización del año académico 2024-2025 en ciclos formativos de grado básico, grado medio, grado superior y cursos de especialización de Formación Profesional derivados de la Ley Orgánica de 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

-Anexo I (Formación Profesional) de la Circular de inicio de curso 2025-26 para centros públicos.

2. ELEMENTOS CURRICULARES

3.1. OBJETIVOS

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, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurant 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 históricoartístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

3.2. COMPETENCIAS

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

El **RD 127/2014, de 28 de febrero** establece las “competencias profesionales, personales y sociales” que, tras la publicación del **RD 499/2024**, del 21 de mayo, deben entenderse hechas a “Competencias Profesionales y para la Empleabilidad”, no obstante, cambia la nomenclatura, pero no se modifican y 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.
- m) m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera. s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

3.3. OBJETIVOS Y COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

El módulo profesional de “Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación” contribuye a alcanzar específicamente una serie de objetivos y competencias específicas que son las que se muestran en el siguiente cuadro:

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), b) y f); y las competencias profesionales y para la empleabilidad a), b), c) y g) del título.

Objetivos específicos	a)	b)	f)	
Competencias específicas	a)	b)	c)	g)

El módulo de “Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación” contribuye a la adquisición de la siguientes Unidades de Competencia:

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

Que se relaciona con la Cualificación Profesional Completa: a) Operaciones básicas de cocina HOT091_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero)

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

Que se relaciona con la Cualificación Profesional Completa: b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero).

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

Que se relaciona con la Cualificación Profesional Incompleta: b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre).

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones aprovisionamiento y conservación de materias primas e Higiene en la manipulación de equipos, herramientas y alimentos en aspectos como:

Operaciones de recepción y almacenamiento de materias primas	Identificación de las necesidades de conservación de los distintos productos	Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y herramientas	Criterios generales de higiene en la manipulación
--	--	--	---

3.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE)

En el caso de la Formación Profesional disponemos de Resultados de Aprendizaje (4) que a su vez se desglosan en Criterios de Evaluación (31) que marcan claramente qué evaluar y qué aprendizajes debe de haber adquirido el estudiante para superar el módulo profesional. En este sentido a la hora de diseñar materiales, actividades o pruebas/exámenes lo haremos partiendo de esto Criterios de Evaluación.

RA.1 Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS (CE)

CE.1 - Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

CE.2 - Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuadas.

CE.3 - Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).

CE.4 - Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

CE.5 - Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).

CE.6 - Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

CE.7 - Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

CE.8 - Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

RA.2 Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS (CE)

CE.9 - Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.

CE.10 - Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

CE.11- Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

CE.12- Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos

CE.13 - Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

CE.14 - Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

CE.15 - Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

RA.3 Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS (CE)

CE.16 - Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.

CE.17 - Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

CE. 18 - Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.

CE.19 - Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.

CE.20 - Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

CE.21 - Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

CE.22 - Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

CE.23 - Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.

CE.24 - Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

RA.4 Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS (CE)

CE.25 - Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.

CE.26 - Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.

CE.27 - Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

CE.28 - Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

CE.29 - Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.

CE.30 - Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

RA.5 Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS (CE)

CE.31 - Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

CE.32 - Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.

CE.33 - Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

CE.34 - Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.

CE.35 - Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.

CE.36 - Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

RA.6 Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS (CE)

CE.37 - Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.

CE.38 - Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.

CE.39 - Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.40 - Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

CE.41 - Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.

CE.42 - Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

RA.7 Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS (CE)

CE.43 - Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.

CE.44 - Se han reconocido las materias primas y sus características.

CE.45 - Se ha interpretado el etiquetado de los productos.

CE.46 - Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

CE.47 - Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.

CE.48 - Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

CE.49 - Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

CE.50 - Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.

3.4. ANÁLISIS DE CONTENIDOS

Como veremos se relacionan en gran medida con los resultados de aprendizaje.

C.1 Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Procesos y productos de limpieza.

C.2 Buenas Prácticas higiénicas

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Limpieza y desinfección.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)
- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características.
- Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

C.3 Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

C.4 Recogida de los residuos

- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

C.5 Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados

- Sistemas y métodos.
- Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.
- Equipos asociados a cada método.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.

C.6. Recepción de materias primas

- Materias primas
- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Legislación higiénico-sanitaria.

C.7. Economato y bodega

- Descripción y características.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

3. ORGANIZACIÓN, SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

El módulo tiene asignada una carga horaria total de 138 horas a razón de 3 horas/sesiones semanales, cada sesión tendrá una duración de 55 minutos. Para el curso, 2025-2026, el comienzo de la actividad lectiva será el día 15 de septiembre de 2025 y el final el 19 de junio de 2026, además de los festivos comunes a todos los centros, los festivos municipales son el 22 de septiembre y el 26 de mayo.

1ª EVALUACIÓN	UT. 1 a 4	Del 15 de septiembre al 19 de diciembre de 2025
2ª EVALUACIÓN	UT. 5 y 6	Del 8 de enero al 30 de marzo de 2026
3ª EVALUACIÓN	UT. 7 y 8	Del 6 de abril al 19 de junio *

*al 28 de mayo para estudiantes con todas las evaluaciones aprobadas.

4.1. FORMACIÓN EN EMPRESAS: TEMPORALIZACIÓN Y NÚMERO DE HORAS ASOCIADAS AL MÓDULO DE PYCA

En el presente curso los alumnos/as deberán realizar 200 horas de prácticas profesionales y, para ello, se establecen dos periodos para su realización con el fin de facilitar el acceso de todo el alumnado, respetando sus ritmos de aprendizaje. Por ello, se establece un segundo periodo extraordinario para aquellos estudiantes que no hayan podido acceder al primer turno. Para el presente curso se ha establecido el siguiente calendario para las prácticas:

Periodo Ordinario	Periodo Extraordinario
Del 2 de febrero al 11 de marzo de 2026	Entre el 13 de abril y el 19 de mayo de 2026

Del total de 200 horas de Formación en Empresas, 45 horas corresponderían a módulo profesional Atención al cliente.

4. UNIDADES DE TRABAJO

El módulo profesional de Atención al Cliente se divide en 4 Unidades de Trabajo que abarcan todos los contenidos que se deben trabajar en la materia y que tendrán una carga lectiva variable como se puede ver en el cuadro.

MÓDULO PROFESIONAL: ACMPH			EVALUACIÓN	RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA)						
CÓDIGO DEL MÓDULO: 3036										
CURSO: 2º CFGB										
CARGA HORARIA: 138 HORAS										
UD	TÍTULO									
1	Principios Generales de Seguridad Alimentaria	1		X						
2	Limpieza, Desinfección y Control de Plagas	1	X							
3	Buenas Prácticas Higiénicas	1		X	X					
4	Autocontrol: El Sistema APPCC	1		X						
5	Buenas Prácticas Medioambientales: Utilización Eficiente de los Productos	2				X	X			
6	Envasado y Conservación de Géneros Crudos, Semielaborado y Semielaborados	2						X		
7	Procesos de Recepción de Materias Primas	3							X	
8	Gestión de la Materia Prima en Hostelería: Economato y Bodega	3							X	

A continuación, se desarrollan las Unidades Didácticas propuestas, incluyendo los puntos a tratar, los Contenidos, Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación e Instrumentos de Evaluación.

UNIDAD DE DIDÁCTICA 1. PRINCIPIOS GENERALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

1.1. Introducción

1.2. Seguridad Alimentaria: Definición

1.3. Cadena Alimentaria y Trazabilidad

CONTENIDOS: C.1 Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones y C.2 Buenas Prácticas higiénicas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA.2 Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.9, CE.10, CE.11, CE.12, CE.13, CE.14 y CE.15

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación desempeño diario.
- Trabajos o actividades.
- Rúbricas de evaluación y autoevaluación.
- Pruebas teóricas y prácticas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

2.1. Limpieza y Desinfección

2.2. Normativa sobre Limpieza de Instalaciones y Equipos

2.3. Procesos y Productos de L+D

2.4. Control de Plagas

CONTENIDOS: C.1 Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA.1 Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.1, CE.2, CE.3, CE.4, CE.5, CE.6, CE.7 y CE.8

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación del desempeño diario.
- Trabajos o actividades.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).

-Pruebas teóricas y prácticas.

UNIDAD DE TRABAJO 3. BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

- 3.1. Normativa General de Higiene
- 3.2. Factores implicados en la Conservación de los Alimentos
- 3.3. El Concepto de Contaminación Cruzada
- 3.4. Las Enfermedades de Transmisión Alimentaria
- 3.5. Alergia e Intolerancia

CONTENIDOS: C.2 Buenas Prácticas higiénicas y C.3 Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA.3 Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.16, CE.17, CE.18, CE.19, CE.20, CE.21, CE.22, CE.23 y CE.24

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación Del desempeño diario.
- Trabajos o actividades.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.

UNIDAD DE TRABAJO 4. AUTOCONTROL: EL SISTEMA APPCC

- 4.1. Análisis de los Puntos de Control y Flujos en Hostelería
- 4.2. El Sistema APPCC
- 4.3. Guía de Buenas Prácticas de Higiene

CONTENIDOS: C.2 Buenas Prácticas higiénicas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA.1 Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.1, CE.4, CE.5, CE.6, CE.7 y CE.8

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación del desempeño diario.
- Trabajos o actividades.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.

UNIDAD DE TRABAJO 5. BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES: UTILIZACIÓN EFICIENTE DE LOS PRODUCTOS

5.1. Gestión de la Materia Prima

5.2. Emisiones y Residuos: Clasificación

5.3. Buenas Prácticas de Consumo y Gestión de los residuos

5.4. Prevención de Pérdidas y Desperdicio Aniversario

CONTENIDOS: C.4 Recogida de los residuos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA.4 Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados y RA.5 Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.25, CE.26, CE.27, CE.28, CE.29, CE.30, CE.31, CE.32, CE.33, CE.34, CE.35 y CE.36.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación del desempeño diario.
- Trabajos o actividades.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.

UNIDAD DE TRABAJO 6. ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADO Y SEMIELABORADOS

- 6.1. Introducción
- 6.2. Productos Perecederos y No Perecederos
- 6.3. Los Sistemas de Conservación de Alimentos
- 6.4. Procesos de Envasado, Almacenaje y Etiquetado

CONTENIDOS: C.5 Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA.6 Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.37, CE.38, CE.39, CE.40, CE.41 y CE.42

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación del desempeño diario.
- Trabajos o actividades.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.

UNIDAD DE TRABAJO 7. PROCESOS DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- 7.1. Clasificación de las Materias Primas
- 7.2. Etiquetado de Productos
- 7.3. Presentación en el Mercado: Las Gamas de Producto
- 7.4. Los Distintivos de Calidad
- 7.5. Protocolos de Recepción de Materias Primas

CONTENIDOS: C.6. Recepción de materias primas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA.7 Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.43, CE.44, CE.45, CE.46 y CE.47

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación del desempeño diario.
- Trabajos o actividades.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.

UNIDAD DE TRABAJO 8. GESTIÓN DE LA MATERIA PRIMA EN HOSTELERÍA: ECONOMATO Y BODEGA

- 8.1. Economato y Bodega: Definición
- 8.2. Zonas de almacenaje
- 8.3. Gestión del stock: FEFO, FIFO, LIFO...
- 8.4. Gestión del stock: Punto de Pedido y Rotura de stock
- 8.5. Gestión del stock: Entradas, Salidas, Inventario...

CONTENIDOS: C.7. Economato y bodega

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA.7 Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.47, CE.48, CE.49 y CE.50

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación del desempeño diario.
- Trabajos o actividades.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.

5. FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (anteriormente FCT)

Para poder titular, los estudiantes deberán superar dos periodos de estancia formativa en empresa u organismo equiparado, uno en cada uno de los dos cursos en los que se articula el Ciclo Formativo de Grado Medio. Como ya se ha señalado en el apartado dedicado a la Temporalización, para el segundo curso se establecen un total de 200 horas de Formación en Centros de Trabajo u Organismo Equiparado de las cuales, 45 horas corresponderían al módulo de ACMPH.

La fase de formación en empresa tendrá como finalidad, tal y como se recoge en el RD 659/2023 de 18 de Julio del desarrollo de la ordenación del Sistema de Formación Profesional, el favorecer la transición del alumno/a al mundo laboral promoviendo el desarrollo de una identidad profesional emprendedora, la adaptación a los cambios del sector, el fortalecimiento de habilidades para la empleabilidad y la integración en entornos reales de trabajo cumpliendo con la normativa de prevención de riesgos laborales. Para ello, el centro organizará las estancias en empresa que mejor garanticen el desarrollo de los resultados de aprendizaje contemplados en cada formación, teniendo en cuenta diferentes parámetros estipulados por consenso en el departamento.

Los contenidos de los módulos profesionales con presencia en prácticas se trabajarán de manera conjunta en el centro educativo y en los centros de trabajo en los que el alumnado realizará su estancia de prácticas. Según dicta la normativa, los contenidos trabajados en la estancia en la empresa del estudiante deben situarse entre el 10 y el 20% del total (en nuestro caso el 20% de los 50 Criterios de Evaluación asociados a los 7 resultados de Aprendizaje serían 10 y, por tanto, serán 6 los CE que los estudiantes trabajarán en sus FEUOE).

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	horas
RA.1 Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	CE.1 - Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	5
	CE.3 - Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).	5
RA.2 Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	CE.11- Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	5
	CE.12- Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.	5
RA.3 Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	CE. 18 - Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.	3
	CE.21 - Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.	5
RA.4 Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	CE.25 - Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.	2

RA.5 Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	CE.31 - Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.	5
RA.6 Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.	CE.39 - Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.	5
RA.7 Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.	CE.48 - Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	5
TOTAL HORAS ACMPH EN LA ESTANCIA EN PRÁCTICAS		45

No obstante, debemos señalar que ninguno de los RA y sus CE asociados se va a adquirir o trabajar exclusivamente en la estancia en la empresa, sino que será iniciado por el alumno/a en el centro educativa para, posteriormente, desarrollarlo e implementarlo en el centro de trabajo (si asignamos una carga horaria x a cada uno de ellos, se trabajará en una proporción de 2/3 partes en el aula-taller y 1/3 en el centro de trabajo en prácticas asignado).

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación Asociados	Se trabajan en...	
		Centro	Empresa
RA.1 Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	CE.1		
	CE.2		
	CE.3		
	CE.4		
	CE.5		
	CE.6		
	CE.7		
	CE.8		
RA.2 Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	CE.9		
	CE.10		
	CE.11		
	CE.12		
	CE.13		

	CE.14		
	CE.15		
RA.3 Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	CE.16		
	CE.17		
	CE.18		
	CE.19		
	CE.20		
	CE.21		
	CE.22		
	CE.23		
	CE.24		
	CE.25		
RA.4 Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	CE.26		
	CE.27		
	CE.28		
	CE.29		
	CE.30		
	CE.31		
RA.5 Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	CE.32		
	CE.33		
	CE.34		
	CE.35		
	CE.36		
	CE.37		
RA.6 Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.	CE.38		
	CE.39		
	CE.40		
	CE.41		
	CE.42		
	CE.43		
	CE.44		
	CE.45		

RA.7 Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.	CE.46		
	CE.47		
	CE.48		
	CE.49		
	CE.50		

Se podrá excluir a aquellos estudiantes que, aun habiendo obtenido una calificación positiva en el módulo profesional de Prevención de Riesgos Laborales, hayan tenido un absentismo tal que impidiera la aplicación de los criterios de evaluación continua o quienes obtuvieran un dictamen negativo por parte del equipo docente de manera colegiada y basado en el nivel de logro del estudiante en los resultados de aprendizaje relacionados con la prevención de riesgos laborales presentes en todos los módulos cursados y, especialmente, en la aplicación de los mismos en el aula-taller.

7. PRINCIPIOS METODOLÓGICOS Y DIDÁCTICOS

A la hora de llevar a la práctica el proceso de enseñanza-aprendizaje se hace necesario que el docente realice una organización y planificación previas basadas en una profunda reflexión que debe culminar en el desarrollo de una serie de estrategias, acciones y procedimientos diseñados para alcanzar los objetivos planteados y posibilitar el aprendizaje por parte del alumnado, atendiendo a sus características particulares y, por ello, la metodología de la presente programación se basa en los postulados de la nueva ley de educación, principalmente en aquellos principios basados en el constructivismo y en el Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA). El DUA supone diseñar experiencias educativas que sean accesibles y efectivas para todos los estudiantes para garantizar el acceso, la participación y el progreso de todo el alumnado proporcionando múltiples formas de REPRESENTACIÓN, de ACCIÓN Y EXPRESIÓN y de IMPLICACIÓN.

7.1. ACTIVIDADES

Las actividades son una parte esencial del proceso de enseñanza-aprendizaje y se adecuarán a las necesidades del grupo y el individuo, pero siempre, destinadas a que se adquieran los conocimientos y destrezas propios del módulo. En este sentido las actividades serán variadas, se diseñarán siguiendo los principios del DUA y estarán proyectadas de manera que se trabajen suficientemente los contenidos para alcanzar los resultados de aprendizaje (RA), cuyo nivel de adquisición se evaluará a través de los criterios de evaluación (CE) del módulo ACMPH. En función del resultado que persiguen y el momento en que se realizan, encontramos cuatro tipos básicos de actividades:

INDAGACIÓN: Diseñadas para que el alumnado lleve a cabo procesos de observación, manejo de diferentes fuentes de información y análisis de resultados para dar respuesta a un problema.

REFUERZO: Surgen directamente de las anteriores para cubrir las posibles lagunas en distintos aspectos que se hayan detectado durante la fase de indagación o al evaluar una

determinada unidad, con ellos se asegura la adquisición de los contenidos y resultados de aprendizaje.

SÍNTESIS: Se realizan al final de cada unidad o bloque temático y sirven para valorar el nivel de asimilación teórico y/o práctico de los contenidos. Con ello se persigue, por un lado, repasar los contenidos ya concluidos y, por otro, valorar el grado de adquisición de los mismos en el grupo o individuo.

AMPLIACIÓN: Permiten profundizar en aspectos determinados, más allá de los objetivos previstos, y se orientan a satisfacer la necesidad de indagar en determinados aspectos por aquellos estudiantes que lo deseen, ya sea porque tengan un ritmo de aprendizaje más avanzado o porque muestren un interés personal, siempre y cuando se hayan alcanzado los objetivos. En este caso se propondrán actividades y materiales alternativos que permitan profundizar en el tema.

7.2. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

Las actividades extraescolares y complementarias resultan muy útiles con el fin de profundizar y ampliar conocimientos, además de buscar un aprendizaje significativo. A menudo sirven como medio para aplicar en la práctica lo aprendido en clase o como punto de partida de nuevas actividades para dinamizar el proceso de enseñanza-aprendizaje. Para ello se propone la siguiente actividad, pero, dada la escasa carga horaria del módulo profesional, no se plantea la realización de ninguna actividad extraescolar.

7.3. AGRUPAMIENTOS Y ESPACIOS

Siguiendo los principios del DUA, los agrupamientos y espacios tendrán una organización flexible, del modo siguiente:

Grupo-clase- bajo esta modalidad se introducirán temas generales, explicaciones y se resolverán dudas, se intercambiarán ideas y se celebrarán debates. El papel del docente no será el de mero emisor, sino que actuará como dinamizador introduciendo temas, guiando, controlando los tiempos y resolviendo las dudas que puedan surgir.

Grupo reducido- Esta modalidad consistirá en organizar al grupo-clase en células más pequeñas, de 3 o 5 estudiantes, para la realización de trabajos de investigación colaborativos, planificación o preparación de actividades basadas en el intercambio de ideas. La función del profesor en este escenario será la de asistir a los grupos orientando su actividad, resolviendo los problemas que pudieran surgir y actuando como correa de transmisión entre los distintos equipos.

Individual- El trabajo individual será más frecuente en casa que en el aula donde se priorizará la cooperación y el trabajo colectivo, sin embargo, en determinados momentos como en las pruebas escritas, el trabajo individual permitirá comprobar el desempeño de cada estudiante y detectar si existen dificultades, permitiendo al docente corregir, reforzar y diseñar acciones para superarlas o incidir sobre aspectos concretos.

En lo referente a los espacios físicos donde se va a desarrollar nuestra labor docente, dada la naturaleza de este módulo profesional, la mayoría de la carga horaria se realizará en el aula de referencia, un aula convencional dotada de pizarra, proyector y medios de apoyo gráfico a las explicaciones.

7.4. RECURSOS Y MATERIALES DIDÁCTICOS

Serán de diversa naturaleza (multimedia) y se seleccionarán según los principios del DUA, buscando aquellas herramientas que mejor se adapten a las necesidades individuales del estudiante y del grupo, para lograr un aprendizaje significativo. Estos son:

- Materiales de elaboración propia (fichas, presentaciones, apuntes... en diferentes formatos y con apoyo visual) así como materiales elaborados por el alumnado (siempre bajo revisión del docente) como un portfolio o dossier de la actividad en el aula o trabajos y/o presentaciones referentes a los contenidos.
- Recursos audiovisuales como proyector y ordenador o pantalla interactiva.
- Libros porque, aunque no se exigirá un libro de texto, sí se usarán algunos como referencia y para elaborar nuestros propios materiales...
- Webs (reseñadas en el epígrafe dedicado a bibliografía y webgrafía), aplicaciones y programas informáticos de diversa naturaleza y propósito.
- Biblioteca de Aula. Se dispondrá de una serie de libros a disposición del estudiante, en modalidad de préstamo, que servirán como apoyo o material de ampliación.

7.5. MEDIDAS DE APOYO Y REFUERZO

En el caso de los alumnos/as que muestren una dificultad manifiesta para alcanzar los Resultados de Aprendizaje, se establecerán una serie de mecanismos de refuerzo para su adquisición que se presentarán en formato multimedia, tanto físico como digital, en forma de vídeos, material gráfico, fichas prácticas, esquemas, cuadros sinópticos... e incidirán sobre aquellos aspectos en los que el alumno/a muestre mayores dificultades. Estos materiales serán variados y adaptados al individuo y consistirán (según el caso) en actividades de refuerzo, información/explicaciones adicionales, materiales adaptados y, si fuese preciso, se simplificarán para favorecer la asimilación por parte del estudiante. Además, se utilizará la potencialidad de las herramientas presentes en la plataforma Microsoft 365 como el lector inmersivo o el chat de Copilot. Del mismo modo, dispondremos de material de ampliación que servirá para profundizar en algunos aspectos del módulo a disposición de aquellos estudiantes que lo demanden, bien por interés personal o por sus capacidades.

8. EVALUACIÓN

La apuesta por el constructivismo como principio pedagógico nos lleva hacia la concepción de una evaluación continua en la cual la adquisición de nuevos conocimientos y destrezas será progresiva y se cimentará en los conocimientos previos. En este sentido, la evaluación será constante, pero, principalmente, con un sentido diagnóstico y dejando el aspecto valorativo de la evaluación para el final del proceso.

8.1. TIPOS DE EVALUACIÓN

La evaluación continua implica monitorizar el progreso del estudiante a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje lo que nos permite predecir con un alto grado de fiabilidad los resultados y modificar o adaptar, si fuese necesario, determinados aspectos del proceso a las necesidades del individuo y/o el grupo para asegurar que se alcancen todos los objetivos y resultados de aprendizaje, valorados a través de los criterios de evaluación, en definitiva, que se adquieran las competencias. Para ello realizaremos tres tipos, o más bien, momentos de evaluación:

A) Evaluación Inicial: Consistirá en evaluar el punto de partida para anticipar posibles dificultades en el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Se llevan a cabo evaluaciones iniciales específicas en la primera sesión de cada unidad. La Unidad de Trabajo 0 no actuará realmente como unidad didáctica, sino que se tratará de una sesión inicial cuyo fin es la presentación del curso y sus integrantes, introducir los contenidos y temáticas a desarrollar, informar sobre los criterios de evaluación y calificación y evaluar los conocimientos previos del alumnado respecto al módulo.

B) Evaluación Formativa: es una evaluación del progreso del proceso de enseñanza-aprendizaje para monitorizar el avance alumnado y detectar dificultades concretas para subsanarlas mediante explicaciones o actividades de refuerzo. A su vez, cada estudiante llevará a cabo su propia autoevaluación de manera que adquiera autonomía sobre su propio proceso de aprendizaje, detectando sus fortalezas y debilidades, ambas con el objetivo de generar un feedback que informe del progreso del alumnado.

C) Evaluación Sumativa: Se llevará a cabo al final de cada unidad y trimestre y a final de curso, a través de las calificaciones obtenidas se valorará si se han alcanzado los objetivos propuestos, así como los resultados de aprendizaje y el nivel de adquisición de las competencias.

EVALUACIÓN INICIAL DEL MÓDULO U.T. 0 septiembre	U.T. 1 a 10	EVALUACIÓN SUMATIVA FINAL EVALUACIÓN junio
	EVALUACIÓN INICIAL	
	EVALUACIÓN FORMATIVA	
	EVALUACIÓN SUMATIVA	

8.2. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos e instrumentos de evaluación seleccionados son variados y flexibles y permiten adaptar el proceso de enseñanza-aprendizaje a las necesidades del alumnado para asegurar un proceso de evaluación continuo, sistemático y objetivo que proporcione una perspectiva más precisa de los Objetivos y Resultados de Aprendizaje alcanzados y, consecuentemente, el nivel de adquisición de las Competencias. La valoración de tales aspectos se basará en un seguimiento sistemático y unos criterios de calificación estandarizados en instrumentos de evaluación variados para obtener unos resultados realistas, medibles y objetivos que permiten evaluar el desempeño del alumnado a la hora de realizar tareas y actividades a través de las cuales movilizan conocimientos, habilidades y actitudes que podrán utilizar en el ámbito laboral.

PROCEDIMIENTOS	INSTRUMENTOS
Observación sistemática aula	Registro anecdótico y Listas de comprobación
Revisión de producciones orales y escritas (físicas y soporte digital)	Rúbricas de evaluación, escalas de observación y listas de comprobación

Análisis de pruebas	Pruebas escritas (teóricas o prácticas) Rúbricas de evaluación y listados de control
Autoevaluación	Reflexión personal y escalas de control
Coevaluación	Listas de comprobación

8.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PROMOCIÓN Y RECUPERACIÓN

La calificación podría entenderse como la expresión numérica de la evaluación, es decir vamos a asignar una nota entre el 1 y el 10 a cada estudiante para valorar de manera objetiva su grado de adquisición de los contenidos, su desempeño diario y sus producciones, tanto teóricas como prácticas. Para calcular este valor atenderemos a tres elementos, cada uno con un porcentaje asignado dependiendo de la importancia que le conferimos, como se puede observar en el siguiente cuadro:

PRUEBAS Y EXÁMENES	50%	20% PRUEBA TEÓRICA
		30% PRUEBA PRÁCTICA
PRODUCCIONES ALUMNO/A	40%	15% PRODUCCIONES Y ACTIVIDADES
		25% PRODUCCIONES PRÁCTICAS TALLER
DESEMPEÑO DIARIO	10%	10% OBSERVACIÓN DIARIA

De modo que el 50% de la nota será obtenido de las pruebas o exámenes que se ponderarán de la siguiente manera: 2/5 aportado por la prueba/s teórica/s y 3/5 aportado por la prueba/s práctica/s.

El 40% de producciones o trabajos, incluye todas las actividades o trabajos, presentaciones y producciones del alumnado, tanto en formato físico como en digital, además de las producciones prácticas en el aula-taller, que supondrán un 25% de la nota definitiva. El resto de la nota correspondiente a este apartado (un 15%) se obtiene de la participación en las actividades propuestas a lo largo de cada unidad de trabajo y que pueden presentarse en forma de trabajos y presentaciones, ejercicios o test.

El 10% restante se extrae del desempeño del estudiante en clase mediante la observación de su disposición hacia el trabajo y su manera de producirse durante el horario lectivo. Los aspectos valorados son: La puntualidad, el lucir correctamente el uniforme, el respeto y uso adecuado de las instalaciones, maquinaria y equipos, la pulcritud en el trabajo respetando las normas de seguridad e higiene y minimizando el desperdicio de materia prima, la actitud positiva hacia el aprendizaje y el respeto hacia los demás manteniendo en todo momento el clima de colaboración. En definitiva, se valorará la madurez y “profesionalidad” del alumnado como parte esencial de su formación para acceder al mundo laboral en un futuro próximo.

CALIFICACIÓN FINAL

La evaluación final del módulo en el centro educativo tendrá lugar entre finales de mayo y principios de junio y la calificación definitiva se obtendrá al aplicar los siguientes porcentajes:

90%	Calificación Obtenida en el Módulo Profesional
10%	Calificación Recibida en FEOUE

En el caso del Módulo Profesional la evaluación se hará en los siguientes términos:

EVALUACIÓN	1ª	1/3	Dado que es esencial que el alumnado alcance todos los Resultados de Aprendizaje (RA), debe de haber recibido una calificación positiva (entre el 5 y el 10) en cada una de las tres evaluaciones. En caso de no alcanzar el aprobado en alguna evaluación, los Resultados de Aprendizaje pendientes serán incorporados en la prueba de la evaluación siguiente de tal modo que, en la evaluación final ordinaria de junio, deberá haber alcanzado todos los Resultados de Aprendizaje a partir de sus Criterios de Evaluación.
	2ª	1/3	
	3ª	1/3	

A la calificación obtenida en el centro se ha de sumar la nota obtenida en el periodo de Formación en Empresa u Organismo Equiparado (FEOUE) y esta nota supondrá el 10% de la nota final del alumno/a. Según esto para el cálculo de la calificación final multiplicaremos la calificación del módulo obtenida en el centro x 0,9 (90%) y la recibida en las prácticas x 0,1 (10%), una vez sumadas ambas notas obtendremos la calificación final del alumno/a.

En caso de que el alumno/a haya superado el módulo en el centro, pero no haya realizado, concluido u obtenido el aprobado el módulo profesional quedará “pendiente de calificación”.

CALIFICACIÓN ALUMNADO ABSENTISTA

Los estudiantes que, por el motivo que fuera, tengan un alto grado de absentismo, y por tanto, resulte imposible aplicarles el criterio de evaluación continua al superar el número máximo de faltas establecidas (atendiendo al Proyecto Educativo del Centro, más del 20% de faltas), deberán realizar un examen teórico-práctico adaptado a su situación (del que se extraerá el 80% de la nota) y una serie de trabajos (20%) que tienen como finalidad mitigar la brecha de conocimientos teórico-prácticos respecto al alumnado que ha acudido con regularidad a clase y, por tanto, versarán sobre los contenidos trabajados y aplicados en clase (especialmente en el aula taller) y deberán entregarse en el momento de la celebración del examen de la evaluación, la no entrega de los mismos, aunque no impide la realización del examen, supone, en la práctica, el suspenso, puesto que, como se cita en la programación, para obrar media se debe obtener la calificación mínima de 5 en cada uno de los apartados de los que se compone la nota de manera independiente.

RECUPERACIÓN. PRUEBA EXTRAORDINARIA JUNIO

Los alumnos/as que no hayan obtenido una calificación igual o superior a 5 en la evaluación final ordinaria recibirán un Plan de Recuperación que se adaptará a las necesidades específicas de cada estudiante, por lo que será individual y el alumno/a lo recibirá en formato físico junto con el boletín de notas de la evaluación final ordinaria y, si fuese preciso, de manera telemática a través de las plataformas habituales, quedando así constancia de su recepción. Para ello, tras la evaluación ordinaria de junio se le diseñará un plan de recuperación personalizado con una serie de orientaciones pedagógicas, los Resultados de Aprendizaje a superar y se le propondrá la realización de uno o varios trabajos o actividades para reforzar aquellos aspectos en los que el alumno/a pudiera haber encontrado más dificultades con la finalidad de preparar la prueba extraordinaria. Tales trabajos deberán ser entregados el día de la prueba extraordinaria y supondrán un 20% de la nota. Tal como establece la Consejería de Educación, este plan de recuperación se apoyará con

docencia la directa por parte del profesor del módulo no superado. Para la superación del módulo, los estudiantes, deberán realizar, además, una prueba extraordinaria, dicha prueba versará sobre aquellos Resultados de Aprendizaje (a través de sus Criterios de Evaluación asociados) no adquiridos previamente. La calificación final se calculará de la siguiente manera:

Examen o Prueba Extraordinaria	Trabajo/s-actividades de Refuerzo
80%	20%

8.4. PROCEDIMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN Y EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN, EL PROCESO DE ENSEÑANZA Y LA PRÁCTICA DOCENTE

Se realizará un seguimiento y monitorización permanente de la programación mediante una autoevaluación trimestral acompañada de propuestas de mejora, de manera que se adapte a las necesidades del alumnado. Se evaluará, además, la práctica docente y la buena marcha del proceso de enseñanza-aprendizaje a través de la reflexión sobre la información relativa a los siguientes indicadores:

- Resultados de la evaluación formativa y sumativa.
- Análisis de materiales y recursos didácticos.
- Adecuación de la temporalización de los contenidos.
- Contribución de las medidas de atención a la diversidad y la metodología utilizada a la consecución de los objetivos.
- Encuesta de satisfacción con el desarrollo del módulo a los alumnos.

9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

La LOMLOE refuerza la atención a la diversidad en la FP con el objetivo de garantizar una educación de calidad, mediante la aplicación del principio de inclusión educativa y el DUA para tratar de eliminar barreras, estableciendo alternativas organizativas y metodológicas, así como las medidas de atención a la diversidad adecuadas para facilitar el acceso al currículo de la totalidad del alumnado para asegurar una educación de calidad que favorezca la igualdad de oportunidades a lo largo de la vida laboral, además, el anexo I de las orientaciones para el inicio del curso 2025-26 contemplan la implementación de medidas que atiendan a las distintas necesidades de cada persona en formación acorde a lo establecido en el artículo 13 y 10 del Real Decreto 659/2023 y a los principios del diseño universal del aprendizaje (DUA). Además, según lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, se establecerán medidas de flexibilización y alternativas organizativas y metodológicas para facilitar la igualdad de oportunidades en el acceso a los currículos de las personas con necesidad específica de apoyo educativo, permanente o transitoria y suficientemente acreditada, pudiendo incluir, a tal efecto, adaptaciones técnicas, materiales o de ampliación del periodo de formación o de permanencia.

El grupo objeto de la presente programación presenta poca diversidad en cuanto a edades, estilos y ritmos de aprendizaje, motivación e intereses, aptitudes, conocimientos y experiencias laborales previas.

Todas estas variables se han considerado en el diseño de la programación según los principios del DUA, puesto que estas circunstancias individuales implican que el alumnado tenga estrategias de aprendizaje diferentes, por lo tanto, si los estudiantes aprenden de manera diferente, cada estilo de aprendizaje precisará actividades y estrategias metodológicas diferentes como:

- Actividades variadas y de refuerzo y ampliación para poder adaptarse a los diferentes ritmos de aprendizaje en el aula, así como la elaboración de un plan de recuperación para aquellos estudiantes que tienen el módulo suspenso del curso anterior.
- Agrupamientos flexibles, de forma que se trabaje en gran grupo, en parejas o de forma individual, favoreciendo los procesos de enseñanza aprendizaje y el apoyo y la colaboración entre estudiantes con distintos estilos/ritmos de aprendizaje.
- Estrategias metodológicas y recursos didácticos suficientemente variados y flexibles para adaptarlos a los diferentes estilos de aprendizajes, aumentando de este modo la motivación, favoreciendo una educación inclusiva que permita maximizar la potencialidad de cada estudiante con relación a los objetivos y resultados de aprendizaje del módulo.
- Según la posibilidad horaria del profesor se podrán realizar desdobles que favorezcan la atención del alumnado o diferentes ritmos de aprendizaje.
- En el caso de que se incorporase o detectase alumnado con necesidad específica de apoyo educativo, el tipo de medidas y su aplicación se determinarán en colaboración con el departamento de orientación y se ajustarán a las necesidades específicas de la persona.

Además, con el fin de detectar posibles necesidades específicas, se partirá de una evaluación inicial del grupo mediante la revisión del expediente y apoyándonos en la evaluación inicial para adaptar la programación a las necesidades del alumnado.

Hay que señalar, además, que esta programación es lo suficientemente flexible para responder a situaciones de semipresencialidad o educación a distancia si se diese el caso de que alguno de nuestros alumnos/as se vea imposibilitado temporalmente para asistir a clases presenciales por cuestiones de salud ya sea por lesiones que le impidan el desplazamiento o por convalecencia. Ante tales contingencias, tenemos la capacidad y las herramientas para afrontar la formación de aquel alumnado que no puedan disfrutar de la presencialidad evitando que se desconecte de la marcha del grupo o que sufran lagunas en su formación, para ello, el profesorado mantendrá en todo momento la atención telemática con el alumnado en caso de baja médica, mediante el uso de las plataformas de información y comunicación aportadas por Educatur, en especial mediante TEAMS.

10. ASPECTOS TRANSVERSALES

10.1. EDUCACIÓN EN VALORES Y EN LA IGUALDAD EFECTIVA DE DERECHOS Y OPORTUNIDADES ENTRE HOMBRES Y MUJERES

La LOMLOE, contempla como objetivo nº 11 de la FP el fomento de la igualdad efectiva de oportunidades entre las personas en el acceso y desarrollo de su proceso de formación profesional para todo tipo de opciones profesionales, y la eliminación de la segregación formativa existente

entre mujeres y hombres, del mismo modo que la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, en su artículo 3, principios generales eliminación de los estereotipos profesionales y sesgos de género en las opciones formativas profesionales, por lo tanto, la eliminación de cualquier sesgo de género en el ámbito educativo es una meta fundamental y que se ha tenido muy en cuenta en el diseño de esta programación didáctica que, además de en las citadas leyes, toma como referencia los contenidos transversales recogidos en el Plan Integral de Convivencia y Plan de Igualdad de centro.

La formación se llevará a cabo en un clima de respeto y tolerancia basado en valores democráticos, principalmente en el diálogo y la colaboración, favorecidos por el trabajo grupal y colaborativo. Así mismo, tal y como se contempla en el artículo 24 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, en todas y cada una de las acciones educativas se integrará el principio de igualdad en el trato, evitando cualquier situación de desigualdad y rechazando cualquier comportamiento sexista, combatiendo los estereotipos sociales asociados al género. Para ello se prestará atención a los materiales utilizados, así como a la dinámica del grupo, para crear un clima de aula en el que prime un modelo de convivencia basado en la diversidad y la igualdad de derechos que, trasladados al mundo laboral, eviten el sesgo de género existente en muchas profesiones.

10.2. DESARROLLO DE ACTIVIDADES INTERDEPARTAMENTALES

Desde este módulo se pretende colaborar con el Plan de Digitalización del Centro mediante la utilización activa de las herramientas digitales a nuestra disposición y fomentar su uso entre el alumnado. Además, aunque no se participa directamente en el Plan de Medio Ambiente/Huerto Escolar, sí se colabora con la recogida de la materia orgánica susceptible de ser compostable producida en el aula-taller durante las operaciones de preelaboración. Por último, hay que destacar la labor del Departamento de Hostelería y Turismo en el programa Erasmus+. Además, desde el propio departamento y este profesor, se lleva a cabo un proyecto cuyo fin es la confección de un banco de recursos audiovisuales que recoja aquellas técnicas, contenidos y elaboraciones más relevantes para ponerlo a disposición del alumnado de los ciclos formativos y que sirva de guía y apoyo en la práctica fuera del centro y que, además, permita mantener en contacto con la dimensión práctica del alumnado de los distintos módulos que por el motivo que fuera no pudieran asistir a clase con normalidad. Hay que señalar que este proyecto está abierto a docentes de otros departamentos y pensado a largo plazo comenzando desde lo más general y elemental a lo más específico en años sucesivos.

BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA

Armendáriz Sanz, José Luís. Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación. Ed. Paraninfo.

VV.AA. Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos. Ed. Altamar

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm

<https://www.ecoembes.com/es>