

# Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas.

Programación docente 2º CFGB

PROFESORA: M<sup>a</sup> Elena Marras Vizoso

## ÍNDICE

|             |                                                                                    |           |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1.</b>   | <b>REFERENCIA LEGISLATIVA</b>                                                      | <b>3</b>  |
| <b>2.</b>   | <b>CARACTERÍSTICAS DEL CICLO PROFESIONAL</b>                                       | <b>4</b>  |
| <b>3.</b>   | <b>COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO</b>       | <b>5</b>  |
| <b>3.1</b>  | <b>CUALIFICACIONES PROFESIONALES COMPLETAS</b>                                     | <b>5</b>  |
| <b>3.2</b>  | <b>CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCOMPLETAS</b>                                   | <b>6</b>  |
| <b>3.3</b>  | <b>ENTORNO PROFESIONAL</b>                                                         | <b>7</b>  |
| <b>3.5</b>  | <b>PROSPECTIVA DEL SECTOR O DE LOS SECTORES RELACIONADOS CON EL TÍTULO</b>         | <b>7</b>  |
| <b>4.</b>   | <b>OBJETIVOS GENERALES DEL MODULO PROFESIONAL</b>                                  | <b>8</b>  |
| <b>5.</b>   | <b>OBJETIVOS (RESULTADOS DE APRENDIZAJE), CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> | <b>9</b>  |
| <b>6.</b>   | <b>CONTENIDOS ACTITUDINALES COMUNES A TODAS LAS U. de T.</b>                       | <b>14</b> |
| <b>7.</b>   | <b>CONTENIDOS MÍNIMOS O ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE</b>                              | <b>15</b> |
| <b>8.</b>   | <b>TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS</b>                                           | <b>16</b> |
| <b>9.</b>   | <b>METODOLOGÍA, ACTIVIDADES, MATERIALES Y RECURSOS</b>                             | <b>16</b> |
| <b>9.1</b>  | <b>Principios y estrategias metodológicas</b>                                      | <b>17</b> |
| <b>9.2</b>  | <b>Organización del espacio</b>                                                    | <b>17</b> |
| <b>9.3</b>  | <b>Organización de agrupamientos</b>                                               | <b>17</b> |
| <b>9.4</b>  | <b>Material y Uniformidad</b>                                                      | <b>18</b> |
| <b>9.5</b>  | <b>Actividades de enseñanza y aprendizaje</b>                                      | <b>18</b> |
| <b>10.</b>  | <b>EVALUACION</b>                                                                  | <b>19</b> |
| <b>10.1</b> | <b>Procedimientos e instrumentos de evaluación</b>                                 | <b>19</b> |
| <b>10.2</b> | <b>Tipos de evaluación</b>                                                         | <b>20</b> |
| <b>10.3</b> | <b>Instrumentos de evaluación</b>                                                  | <b>21</b> |
| <b>10.4</b> | <b>Técnicas de evaluación</b>                                                      | <b>21</b> |
| <b>10.5</b> | <b>Criterios de calificación</b>                                                   | <b>22</b> |
| <b>10.6</b> | <b>Criterios de recuperación</b>                                                   | <b>22</b> |
| <b>10.7</b> | <b>Evaluación cuando se produce la imposibilidad de la evaluación continua</b>     | <b>23</b> |
| <b>10.8</b> | <b>Convocatorias y criterios de promoción</b>                                      | <b>23</b> |

|             |                                                                                                                                    |           |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>10.9</b> | <b>Criterios de promoción y certificación</b>                                                                                      | <b>24</b> |
| <b>11.</b>  | <b>FORMACIÓN EN EMPRESA u ORGANISMO EQUIVALENTE.</b>                                                                               | <b>25</b> |
| <b>12.</b>  | <b>ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD</b>                                                                                                    | <b>26</b> |
| <b>13.</b>  | <b>MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO DE LA LECTURA Y LA CAPACIDAD DE EXPRESARSE CORRECTAMENTE EN PÚBLICO</b> | <b>28</b> |
| <b>14.</b>  | <b>INDICADORES DE LOGRO PARA EVALUAR LA PRÁCTICA DOCENTE</b>                                                                       | <b>30</b> |
| <b>15.</b>  | <b>CRITERIOS INDICADORES PARA LA EVOLUCIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO</b>                                                        | <b>31</b> |
| <b>16.</b>  | <b>ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES</b>                                                                                | <b>32</b> |
| <b>17.</b>  | <b>BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA</b>                                                                                                    | <b>32</b> |
|             | <b>ANEXO</b>                                                                                                                       | <b>33</b> |

## 1. REFERENCIA LEGISLATIVA

- La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa, en su 10 apartado tres del artículo único, introduce el apartado 10 en el artículo 3 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y crea los ciclos de Formación Profesional Básica dentro de la Formación Profesional del sistema educativo, como medida para facilitar la permanencia de los alumnos y las alumnas en el sistema educativo y ofrecerles mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional. Estos ciclos incluyen, además, módulos relacionados con 15 los bloques comunes de ciencias aplicadas y comunicación y ciencias sociales que permitirán a los alumnos y las alumnas alcanzar y desarrollar las competencias del aprendizaje permanente a lo largo de la vida para proseguir estudios de enseñanza secundaria postobligatoria.

- La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración y, en general, personas con riesgos de exclusión social, y quedichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

- El Real Decreto 127/2014, de 24 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la 20 Formación Profesional Básica de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo.

- Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la FP del sistema educativo del Principado de Asturias.

- Instrucciones de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, sobre la FPB para el curso 2014-2015 de fecha 29 de junio de 2014.

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

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

- Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, 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.

- Real Decreto 659 Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.

- Resolución DE 6 DE AGOSTO DE 2001 de la consejería de Educación y Cultura, por la que se aprueban las instrucciones que regulan la organización y funcionamiento de los Institutos de Educación Secundaria del Principado de Asturias.

- Real Decreto 272/2022, de 12 de abril, por el que se establece el Marco Español de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente.

- Real Decreto 658/2024, de 9 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 132/2010, de 12 de febrero, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que impartan las enseñanzas del segundo ciclo de la educación infantil, la educación primaria y la educación secundaria, y el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.

- Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen los títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas.

- 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.

- Anexo I (Formación Profesional) de la Circular de Inicio de curso 2025-2026 para centros públicos.

## **2. CARACTERÍSTICAS DEL CICLO PROFESIONAL**

FAMILIA PROFESIONAL: Hostelería y Turismo

DENOMINACIÓN: Ciclo Profesional Grado Básico en Cocina y Restauración

NIVEL: Formación Profesional de Grado Básico

### **COMPETENCIA GENERAL:**

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

DURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO: 2000 horas.

DURACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL: 150 horas

### **3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO FORMATIVO**

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

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

ñ) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.

o) Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.

p) Interpretar fenómenos naturales que acontecen en la vida cotidiana, utilizando los pasos del razonamiento científico y el uso de las tecnologías de la información y comunicación como elemento cotidiano de búsqueda de información.

q) Realizar las tareas de su responsabilidad tanto individualmente como en equipo, con autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.

r) Discriminar hábitos e influencias positivas o negativas para la salud humana, teniendo en cuenta el entorno en el que se produce.

s) Proponer actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando entre las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.

t) Adquirir hábitos de responsabilidad y autonomía basados en la práctica de valores, favoreciendo las relaciones interpersonales y profesionales, trabajando en equipo y generando un ambiente favorable de convivencia que permita integrarse en los distintos ámbitos de la sociedad.

u) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, analizando la interacción entre las sociedades humanas y el medio natural y valorando las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el medio.

v) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación como una herramienta para profundizar en el aprendizaje valorando las posibilidades que nos ofrece en el aprendizaje permanente.

w) Valorar las diferentes manifestaciones artísticas y culturales de forma fundamentada utilizándolas como fuente de enriquecimiento personal y social y desarrollando actitudes estéticas y sensibles hacia la diversidad cultural y el patrimonio artístico.

x) Comunicarse en diferentes situaciones laborales o sociales utilizando recursos lingüísticos con precisión y claridad, teniendo en cuenta el contexto y utilizando formas orales y escritas básicas tanto de la propia lengua como de alguna lengua extranjera.

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

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

### 3.1 CUALIFICACIONES PROFESIONALES COMPLETAS

a) Operaciones básicas de cocina HOT091\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO255\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UCO256\_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO257\_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

UCO258\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

### 3.2 CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCOMPLETAS

a) Operaciones básicas de catering HOT325\_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre): UC1090\_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173\_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UC0546\_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

### 3.3 ENTORNO PROFESIONAL

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

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

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

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

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

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

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



- a) Las actividades relacionadas con las actividades realizadas en la cocina y el servicio están sometidas a cambios debido a los hábitos de vida de los consumidores.
- b) Las implicaciones dimanadas del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, es, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar.
- c) Las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o “neorestauración”, así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina “de autor”.
- d) La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse.
- e) Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina y se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.
- f) El manejo efectivo de lenguas extranjeras es un aspecto importante que se debe tener en cuenta en la formación de los profesionales dedicados al servicio al cliente.

#### **4. OBJETIVOS GENERALES DEL MODULO PROFESIONAL**

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

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

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

## **5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

### **UD1 ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE GÉNEROS EN EL ÁREA DE BAR.**

**RA1** - Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

#### **Contenidos**

El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas.

- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.

#### **Criterios de evaluación:**

- Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.
- Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
- Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

### **UD2 PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL ÁREA DE BAR.**

**RA2**- Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.

## Contenidos

- Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.

## Criterios de evaluación:

- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.
- Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
- Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas entiendo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

## **UD3 PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES SENCILLAS DE BEBIDAS**

**RA3-** Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.

## Contenidos

- Terminología profesional.

## Criterios de evaluación:

- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.
- Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.

- Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.

- Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas entiendo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.

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

#### **UD4 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS**

**RA4-** Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas no alcohólicas, identificando y aplicando las diversas técnicas.

##### **Contenidos**

- Bebidas no alcohólicas. Identificación, clasificación, características y tipos.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
- Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
- Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.

##### **Criterios de evaluación:**

- Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica.
- Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor.
- Se han relacionado las diversas técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
- Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.
- Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

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

## **UD5 ASISTENCIA O REALIZACIÓN EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y SALA DEL BAR/CAFETERÍA**

**RA5-** Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra y sala del bar/cafetería

### **Contenidos**

- El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización.
- Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente.

Fases y modos de operar y actuar.

- Documentos que intervienen en los procesos de servicio en barra.
- Identificación, características e interpretación.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en sala del bar/cafetería.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de los procesos, alternativas y valoración de resultados.

### **Criterios de evaluación:**

- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.
- Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
- Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas entiendo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

## **UD6 PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES SENCILLAS DE COMIDAS RÁPIDAS**

**RA6-** Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

### **Contenidos**

Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.

Técnicas culinarias elementales en la preparación de comidas rápidas. Identificación y caracterización.

- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas en las elaboraciones.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes caracteres ticas.
- Procedimientos de ejecución de las diversas preparaciones.
- Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.

### **Criterios de evaluación:**

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

## 6. CONTENIDOS ACTITUDINALES COMUNES A TODAS LAS UNIDADES

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

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

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

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

Actitudes relativas a las habilidades de comunicación:

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

Actitudes relativas a la realización del propio trabajo:

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

## **7. CONTENIDOS MÍNIMOS O ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE**

- Realizar correctamente el acopio y distribución y aprovisionamiento interno de géneros y material en la zona del bar cafetería.

- Preparar los equipos, útiles y menaje propios del área del bar cafetería: mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas así como su uso, distribución, manejo y conservación.

- Identificar y realizar las operaciones de pre-servicio en el área del bar cafetería, así como los procesos y fases más significativas y procesos de preparación y montaje de todos los equipos para las elaboraciones sencillas de bebidas.

- Elaboraciones de bebidas no alcohólicas, presentación, mezcla adecuada y servicio.

- Asistir y realizar operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas sencillas propias del bar cafetería. Conocer los tipos de servicio y sus características, normas generales, técnicas básicas de atención al cliente y de manejo de los materiales en su transporte, servicio y desbarasado.

- Realizar tareas de post servicio identificando características, fases y procesos de recogida y adecuación a servicios posteriores.



## 8. TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS

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

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

U.D. 1 Acopio y distribución de géneros en el área de bar. (15 h.) Septiembre-Octubre

U.D. 2 Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar. (25 h.)

Octubre-Noviembre

U.D. 3 Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas (30 h.) Noviembre-Diciembre

U.D. 4 Bebidas no alcohólicas (30 h.) Enero-Febrero

U.D. 5 Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra y sala del bar/cafetería (30 h.) Marzo-Abril

U.D. 6 Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas (20 h) Mayo

TOTAL : 150 h

## 9. METODOLOGÍA, ACTIVIDADES, MATERIALES Y RECURSOS

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

### 9.1 Principios y estrategias metodológicas

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

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

- Partir de las ideas y conocimientos previos del alumnado.
- Presentar los materiales, actividades y documentación de manera que tengan una lógica para el alumnado.
- Enseñanza activa y participativa haciendo intervenir al alumnado lo máximo posible.

- Aprendizajes significativos y motivadores.

- Establecer conflictos cognitivos en los alumnos. El alumnado debe recibir nueva información que le haga entrar en contradicción con los conocimientos o ideas previas que poseen generando conflictos cognitivos. De este modo irán sustituyendo progresivamente sus aprendizajes previos erróneos por los correctos (autoevaluación y coevaluación).

- Enseñar al alumnado a aprender a aprender, desarrollando su autonomía. Para ello es necesario que los alumnos realicen aprendizajes significativos por sí solos de modo que aprendan a aprender.

- Construir aprendizajes funcionales: relación entre enseñanzas específicas y mundo laboral.

- Socialización y trabajo en equipo.

- Motivación. Para que el aprendizaje sea significativo es necesaria una adecuada motivación del alumno mediante actividades que deben ser atrayentes, estimulantes y que despierten su curiosidad.

- La metodología aplicada debe dar cabida y atender a los distintos ritmos de aprendizaje, partiendo de la situación inicial del alumnado y de sus necesidades educativas.

- La actividad docente debe tener un enfoque globalizador, en torno a determinados logros. Estos han de integrar el conocimiento definido en los diferentes módulos profesionales, así como las competencias personales y sociales que se deben adquirir, poniéndolas en relación con las competencias profesionales del perfil profesional del título correspondiente.

- La organización de las enseñanzas de estos ciclos formativos será flexible para adaptarse a las diferentes situaciones de enseñanza y aprendizaje que pudieran presentarse en el grupo, respetando los elementos curriculares y la distribución horaria establecida para cada uno de los módulos profesionales del ciclo formativo.

## 9.2 Organización del espacio

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

## 9.3 Organización de agrupamientos

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

## 9.4 Material y uniformidad

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

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

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

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

- Libreta
- Bolígrafo
- Abridor

#### 9.5 Actividades de enseñanza y aprendizaje

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

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

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

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

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

**Actividades del aula de aplicaciones de hostelería.** Consisten en la realización de servicios de cafetería, la recepción y almacenamiento de materias primas y la elaboración de diferentes ofertas gastronómicas. Estas realizaciones serán rotativas para que todo el alumnado pueda desarrollar

las distintas tareas. Son las de mayor importancia ya que el aprendizaje del módulo se fundamenta en la práctica.

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

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

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

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

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

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

**Actividades TIC:** Se basan en la utilización de medios de las nuevas tecnologías de la información y comunicación para la formación del alumnado en estas nuevas tecnologías. Fundamentalmente se desarrollarán mediante actividades de ampliación o actividades voluntarias para casa. Se pedirán trabajos de investigación en Google o páginas concretas de internet, utilización de Word para la presentación de trabajos y la utilización de Excel para la elaboración de pedidos o gestión de inventarios de pequeño orden, además del correo 365 y TEAMS.

## 10. EVALUACIÓN

### 10.1-Procedimientos e instrumentos de evaluación

- La evaluación del alumnado de los ciclos de formación profesional básica tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realizará por módulos profesionales.

- La evaluación estará adaptada a las necesidades y evolución de los alumnos y las alumnas, especialmente para las personas en situación de discapacidad, para las que se incluirán medidas de accesibilidad que garanticen una participación no discriminatoria en las pruebas de

evaluación en forma de adaptaciones curriculares no significativas que prioricen la adquisición de objetivos.

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

#### 10.2 Tipos de evaluación:

Evaluación continua: A lo largo del proceso de aprendizaje.

Evaluación trimestral, final y sumativa: Al final de cada bloque temático.

Evaluaciones ordinaria y extraordinaria: en Junio y tendrá como referente los criterios mínimos de evaluación recogidos en esta programación.

#### 10.3 Instrumentos de evaluación:

Para evaluación de los aprendizajes se tendrán en cuenta:

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

#### 10.4 Técnicas de evaluación:

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

- Observación de la realización de actividades de servicio de restaurante, bar y cafetería.
  - Corrección de tareas.
  - Cuestionarios.
  - Pruebas orales.
  - Pruebas escritas.
  - Autoevaluación.
  - Valoración de la expresión oral y escrita.
  - Valoración de participación en actividades extraescolares.

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

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

#### 10.5 Criterios de calificación:

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

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

La expresión en forma de porcentajes será el siguiente:

Exámenes prácticos y trabajos en el aula: 40% de la calificación

Exámenes de conceptos orales o escritos: 30 % de la calificación

Profesionalidad (reflejada en la asistencia, puntualidad, respeto a los compañeros, al material, a las normas de higiene y cumplir con los protocolos de prevención de riesgos laborales y respeto al medio ambiente): 30 % de la calificación.

## CRITERIOS CALIFICACION

Exámenes teóricos 30%

Exámenes prácticos y trabajos de aula 40%

PROFESIONALIDAD (reflejada en la asistencia, puntualidad, respeto a los compañeros, al material, a las normas de higiene y cumplir con los protocolos de prevención de riesgos laborales y respeto al medio ambiente.) 30%

**Una vez obtenida la evaluación positiva en el centro, si el alumno o alumna ha obtenido también una calificación positiva en la empresa, se tendrán en cuenta para la evaluación final de la siguiente forma:**

- **Nota obtenida en el centro : 90% de la calificación**
- **Nota obtenida en la empresa: 10% de la calificación final**

### 10.6 Criterios de recuperación

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

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

### 10.7 Evaluación cuando se produce la imposibilidad de la evaluación continua.

Consecuencias de alcanzar el nº de faltas de asistencia permitidas

Al tratarse de una evaluación sumativa y continua es indispensable la asistencia a clase, permitiéndose un máximo de faltas injustificadas del 20% de la duración total de cada módulo.



Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida en el cuadro anterior, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta.

Este módulo tiene una carga lectiva de 150 h anuales, con 30h se alcanza el 20% , con pérdida de evaluación continua.

Al alumnado que no se le pueda aplicar la evaluación continua sólo tendrá opción a un único examen final, basado en contenidos mínimos, y a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que establezca la programación didáctica para las unidades o bloques de unidades de trabajo.

Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.

En cuanto a la asistencia a las actividades complementarias programadas serán de total aplicación las normas precedentes, además de las que el profesorado responsable considere oportunas.

- Atendiendo a plausibles causas derivadas de enfermedad o de aislamiento preventivo, cuando el alumno/ no pueda asistir a clase se establecerá un sistema formativo completamente telemático durante su periodo de ausencia, de manera que pueda continuar las actividades formativas en un modelo no presencial y en un entorno de naturaleza telemático.

- Para este fin se emplearán diversas herramientas de naturaleza digital, privilegiando sobre todo ellas el correo oficial 365 y todas las aplicaciones que lo componen. En estas circunstancias, se continuará avanzando materia. Aunque siempre que sea posible se impondrá la formación presencial a la telemática debido a la naturaleza eminentemente práctica del módulo.

- Por otro lado, cuando se tenga conocimiento de la ausencia de un alumno/a por enfermedad de larga duración, el tutor, dará a conocer al equipo educativo la situación y se elaborará, para cada módulo, un programa de recuperación con seguimiento por parte del profesor (con contenidos, actividades, y, llegado el caso, exámenes on-line).

#### 10.8 Convocatorias y criterios de promoción:

Convocatorias ordinarias y extraordinarias

Los alumnos y las alumnas tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en empresa, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias.

Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.

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

#### 10.9 Criterios de promoción y certificación



El alumno o la alumna podrá promocionar a segundo curso cuando los módulos profesionales asociados a unidades de competencia pendientes no superen el 20% del horario semanal; no obstante, deberá matricularse de los módulos profesionales pendientes de primer curso. El departamento didáctico y el profesor de la materia deberán organizar las consiguientes actividades de recuperación y evaluación de los módulos profesionales pendientes.

El módulo de formación en centro de trabajo, con independencia del momento en que se realice, se evaluará una vez alcanzada la evaluación positiva en los módulos profesionales asociados a las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el periodo de formación en centros de trabajo correspondiente.

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

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

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

#### 10.11 Indicadores de logro para evaluar la práctica docente

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

- Evaluación de las programaciones didácticas:

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

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

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

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

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

- Evaluación de la Concreción Curricular:

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

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

## 11. FORMACIÓN EN EMPRESA u ORGANISMO EQUIVALENTE.

La LO 3/2022 de 31 de marzo y el RD 659/2023 de 18 de julio nos conducen a una nueva situación del alumno, en la que la formación lectiva será completada con la formación en empresa pero con unas características que difieren de lo que hasta el pasado curso 2023-2024, dichos alumnos realizaban. Desaparece el módulo de prácticas en empresa (FCT), aparecen nuevos módulos (que ocupan las horas liberadas de las FCT) y se aplica el carácter dual ( las prácticas en empresa son parte del horario lectivo de los módulos asociados a EC , desde el primer curso, el 20% de la duración del ciclo, siendo del 10% al 20% de los RA e indispensables para aprobarlos).

El plan de formación en empresa indicará qué Resultados de Aprendizaje se impartirán en el centro, cuáles en la empresa, y cuáles combinadamente. El tutor de empresa valora los RA que van a empresa como superado/no superado; el profesor del módulo compartido ajustará la nota.

**Una vez obtenida la evaluación positiva en el centro, si el alumno o alumna ha obtenido también una calificación positiva en la empresa, se tendrán en cuenta para la evaluación final de la siguiente forma:**

- **Nota obtenida en el centro : 90% de la calificación**
- **Nota obtenida en la empresa: 10% de la calificación final**

El módulo que nos ocupa tiene asignadas 67 horas de formación en empresa.

En el ANEXO que adjuntamos a esta programación, se indica las concreciones de los RA aplicadas a este módulo de Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y bebidas.

En un principio todo alumno mayor de 15 años podrá acceder a la formación en empresa. 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 los siguientes parámetros:

- Rendimiento del alumnado en los diferentes módulos formativos.
- Asistencia continuada a las actividades lectivas de cada uno de los diferentes módulos tal y como se indica en cada una de las diferentes programaciones.(tendrá valor la pérdida de evaluación).

- Competencias personales del alumnado con el fin de reforzar su formación.
- Capacidad del alumnado para el trabajo en equipo.
- Capacidad del alumnado para desarrollar la innovación y creatividad en la empresa.
- Medidas de prelación para personas con discapacidad.
- Localización de la empresa en el entorno geográfico del centro educativo.
- Existencia de convenios abiertos entre empresa y centro educativo ya que se conoce la formación ofrecida por la empresa.
- Estudio de la capacidad formativa de la empresa para que el alumno adquiera las competencias profesionales, personales y sociales marcadas en el currículo de la especialidad.
- Oír al alumno por la preferencia de la empresa donde desarrollar su formación.

## 12. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

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

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

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

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

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

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

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

.

## MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

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

### MEDIDAS ORDINARIAS:

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

- Adaptaciones de la metodología, cambios en la temporalización de los contenidos, en los procedimientos de evaluación y en los criterios de calificación, que permitan no sólo atender la diversidad dentro del aula sino también prevenir posibles dificultades de aprendizaje.
- En los casos en los que sea necesario se ha de incluir también un plan de actividades de recuperación y/o refuerzo
- En el caso de alumnos con necesidades educativas especiales, que presenten dictamen profesional anterior, los profesores deberán realizar las adaptaciones curriculares no significativas

pertinentes, con el asesoramiento y el apoyo del departamento de orientación, con el fin de que dichos alumnos puedan progresar en el logro de sus objetivos educativos.

- Para aquellos alumnos con déficits motores o sensoriales se prevé adaptaciones curriculares de acceso que posibiliten la consecución de los objetivos del módulo
- La evaluación del alumno con n.e.e. en aquellos módulos que han sido objeto de adaptación curricular no significativa, se efectuará tomando como referencia los criterios fijados

para ellos en las adaptaciones correspondientes, que en todo caso han de asegurar un nivel suficiente de consecución de las competencias correspondientes.

### MEDIDAS EXTRAORDINARIAS

- En caso de alumnos con Necesidades Educativas Especiales (N.E.E.), los profesores deberán realizar las adaptaciones curriculares pertinentes, con el asesoramiento y el apoyo del departamento de orientación, con el fin de que dichos alumnos puedan progresar en el logro de sus objetivos.

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

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

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

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

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

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

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

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

La Expresión oral: expresarse correctamente en público.

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

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

- Presentaciones.

- Explicaciones e informes orales.

- Entrevistas.

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

#### 14. INDICADORES DE LOGRO PARA EVALUAR LA PRÁCTICA DOCENTE

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

- Evaluación de las programaciones didácticas:

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

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

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

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

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

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

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

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

## **15. CRITERIOS INDICADORES PARA LA EVOLUCIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO**

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

Transferencia de lo aprendido:

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

Aprendizaje en equipo.

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



## Desarrollo de la autonomía personal

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

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

## 16. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Como actividad complementaria se realizarán simulacros de servicios internos , con los compañeros de 2º de FPGB de Cocina y Restauración, con 1ºy 2º de CFGM Cocina y Gastronomía. También se realizará simulacros de desarrollo de servicio con parte del claustro de profesores y demás personal no docente.

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

## 17. BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA.

- GUERRERO LUJÁN, ROGELIO. “Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.” Editorial : Paraninfo.
- TORRES BARZABAL, JOSÉ. Cocina y Restauración, Volumen II, servicios. Editorial Síntesis. Madrid 2015
- GARCÍA ORTIZ, F., GARCÍA ORTIZ, P. P., GIL MUELA, M. Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería. Editorial Paraninfo. Madrid 2008
- DE LAS MUELAS, J. Cocktails & Drinks book. Editorial Planeta. Barcelona 2009
- BACHS, J. VIVES, R., HERRERO, G. Servicio de cafetería y bar. Editorial Síntesis. Madrid2010
- DIFFORD, S. Cocktails made easy. Editorial Diffords guide. London 2008

PÁGINAS WEBS.

# **Anexo**

## **Título de Técnico Básico en Cocina y Restauración**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE DEBEN APLICARSE EN EL CENTRO DOCENTE Y LA EMPRESA**

**Recogidos en la Programación Didáctica del módulo profesional**

- ***Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas***

Duración del módulo:

192 horas Código:

3038

Primer Curso del Ciclo Formativo Grado Básico en Cocina y Restauración

# PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Código: 3038

| Resultados de Aprendizaje                                                                                                                                     | Criterios de Evaluación Asociados                                                                                                                                                                                                               | Se trabajan en... |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------|
|                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 | Centro            | Empresa (LFP) |
| <b>RA.1</b><br><br>Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas       | CE.1 -Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.                                                                                                                |                   |               |
|                                                                                                                                                               | CE.2 -Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas                                                                                                                                                            |                   |               |
|                                                                                                                                                               | CE.3 -Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido                                                                                                                                                            |                   |               |
|                                                                                                                                                               | CE.4 -Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.                                                                                                                                 |                   |               |
|                                                                                                                                                               | CE.5 -Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.                                                                             |                   |               |
|                                                                                                                                                               | CE.6 -Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.                                                                                                                                                          |                   |               |
|                                                                                                                                                               | CE.7 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental.                                                                                                                                      |                   |               |
| <b>RA.2</b><br><br>Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento. | CE.1.-Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar.                                                                                                                                                     |                   |               |
|                                                                                                                                                               | CE.2.-Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.                                                                                                                                                   |                   |               |
|                                                                                                                                                               | CE.3 -Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e                                                                  |                   |               |
|                                                                                                                                                               | CE.4 -Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos. |                   |               |
|                                                                                                                                                               | CE.5 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales, e higiénico-sanitaria.                                                                                                            |                   |               |
| <b>RA.3</b><br><br>Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas,                                                                                     | CE.1 -Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.                                                                                                                                                                               |                   |               |
|                                                                                                                                                               | CE. 2 -Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de                                                                                                                                 |                   |               |

|                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.                            | CE.3 -Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.                       |  |  |
|                                                                                                                                                                         | CE.4 -Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.                                                                                                           |  |  |
|                                                                                                                                                                         | CE.5-Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.                                                                                                              |  |  |
|                                                                                                                                                                         | CE.6-Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.                                                     |  |  |
|                                                                                                                                                                         | CE.7 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.                                                                                                                |  |  |
| RA.4<br><br>Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.                          | CE.1-Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica.                                                                                                               |  |  |
|                                                                                                                                                                         | CE.2 -Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor.                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                         | CE.3-Se han relacionado las diversas técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. |  |  |
|                                                                                                                                                                         | CE.4-Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.                                                                                                          |  |  |
|                                                                                                                                                                         | CE.5-Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                         | CE.6-Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.                                                              |  |  |
|                                                                                                                                                                         | CE.7-Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.                                                                    |  |  |
|                                                                                                                                                                         | CE.8-Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.                                                                                                               |  |  |
|                                                                                                                                                                         | CE.9Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.                                                                                                                  |  |  |
| RA. 5<br><br>Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de | CE.1-Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.                                                                                                             |  |  |
|                                                                                                                                                                         | CE.2-Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.                                                                                     |  |  |
|                                                                                                                                                                         | CE.3 -Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de la                                                                                    |  |  |

|          |                                                                                                                                                                                          |  |  |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| consumo. | asistencia o realización de las operaciones de servicio.                                                                                                                                 |  |  |
|          | CE.4-Se han aplicado las diversas operaciones de preservicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas. |  |  |
|          | CE.5-Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.                                            |  |  |
|          | CE.6-Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.                                                                   |  |  |
|          | CE.7-Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.                                    |  |  |
|          | CE.8-Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.                                                                                       |  |  |
|          | CE.9-Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales.                                                                             |  |  |