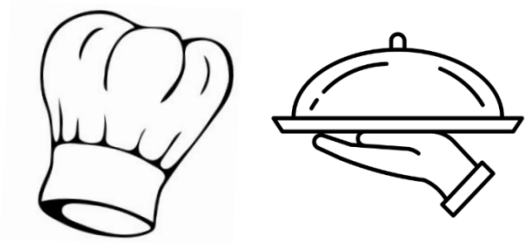

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA COCINA Y RESTAURACIÓN

I.E.S. Ataúlfo Argenta – Castro Urdiales –

Programación de Departamento

C.F.G.B. Cocina y Restauración

1º y 2º Curso

2022/23

Docentes Dpto.

- Alfonso De Andrés Abuín
- Juan Miguel san Emeterio Fernández
- Alejandro García Valverde

TAÚLFO ARGENTA

GOBIERNO de CANTABRIA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

Índice de la programación

1. Introducción 1
2. Consideraciones generales 3
   2.1 Distribución secuencial de los módulos formativos 4
   2.2 Distribución temporal: Horario y Calendario Escolar 5
3. Contextualización 6
   3.1 Análisis del Centro y su entorno 6
   3.2 Idiosincrasia del grupo 7
4. Objetivos 8
   4.1 Objetivos General del Ciclo 8
5. Objetivos de los módulos de la familia profesional de Hostelería 12
6. Competencias 15
   6.1 Competencia General de la FPB y contribución de los módulos a su desarrollo 15
   6.2 Competencias Básicas y Complementarias, contribución de los módulos a su desarrollo ... 16
   6.3 Contribución de los módulos técnicos a las competencias profesionales, personales y sociales 17
   6.4 Competencias trasversales 21
7. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del catálogo nacional de cualificaciones profesionales incluidas en el presente título 21
   7.1 Entorno profesional y ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes. 23
8. Contenidos y duración de los Módulos Profesionales. 23
9. Desdobles, agrupaciones flexibles y apoyos. 42
10. Metodología. 42
11. Evaluación. Consideraciones, Procedimientos, Técnicas e Instrumentos y Periodos. 43
   11.1 Consideraciones 43
   11.2 Procedimientos 44
   11.3 Técnicas e Instrumentos de evaluación 45
   11.4 Periodos de evaluación. 46
12. Criterios para la calificación de los módulos profesionales de la familia de hostelería. 49
   12.1 Otros puntos que serán valorados en los alumnos/as: 51

12.2 Requisitos para una evaluación final positiva de los módulos técnicos y Mínimos exigibles:53

13. Criterios para la recuperación de los módulos de la familia de hostelería. 54

14. Alumnado con evaluaciones pendientes que se presentan en evaluación final. 55

15. Recursos y Equipamientos. Uniformidad y Materiales Didácticos..... 56

15.1 Recursos y Equipamientos, distribución de espacios..... 56

15.2 Uniformidad..... 57

15.3 Recursos Didácticos:..... 58

16. Medidas de atención a la diversidad 58

17. Actividades Complementarias y Extraescolares 60

18. Criterios para la evaluación de la programación y de la práctica docente. 63

19. Indicadores de logro 64

1. Introducción.

Los estudios de **Formación Profesional (FP)** del sistema educativo son las enseñanzas regladas más conectadas con la realidad del mercado laboral. Por lo tanto, responde ante la demanda de las cualificaciones profesionales de los distintos sectores de la actividad profesional. Acorde a ello, los estudios de FP se organizan por familias profesionales en **ciclos formativos** de diferentes grados Ciclo Formativo de Grado Básico, Medio y Superior; todos ellos están dirigidos a cada uno de los perfiles de ingreso de nuestros alumnos y alumnas.

En este sentido, el primer nivel corresponde a la **Formación Profesional Básica (FPB).**Esta etapa educativa es de carácter voluntario, no obstante se integra dentro de la oferta obligatoria y gratuita. Cada ciclo de FPB se organiza en módulos profesionales y responde a un perfil profesional que incluirá, como mínimo, unidades de competencia de una cualificación profesional completa de nivel 1según el *Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP)*.

Respecto a la FPB, los módulos en los que se estructura cada ciclo se distribuyen en tres grupos:

- Módulos específicos asociados a **unidades de competencia** del CNCP, hacen referencia al campo profesional de estudio, en este caso pertenecientes a la familia de Hostelería y Turismo.
- Módulos asociados a los **bloques comunes** relacionados con saberes básicos:
    - Comunicación y sociedad: Lengua Castellana, Lengua Extranjera, Ciencias Sociales.
    - Ciencias aplicadas: Matemáticas aplicadas al contexto personal y de aprendizaje de un campo profesional, Ciencias aplicadas al contexto personal y de aprendizaje en un campo profesional.
- Módulo de **formación en centros de trabajo (FCT)**.

En este sentido, la finalidad de estos ciclos básicos es lograr que los alumnos y alumnas adquieran un conjunto de conocimientos, destrezas, habilidades y actitudes que les permitan: desempeñar un futuro puesto de trabajo, prepararles para su incorporación a estudios posteriores y para su inserción laboral, y formarles para el ejercicio de sus derechos y obligaciones en la vida como ciudadanos.

Acorde con todo ello, se presenta la presente **Programación Docente de Departamento (PD)**. La cual, se ha de entender como un documento de gestión y guía que además servirá como marco de referencia para la planificación y organización del CICLO DE GRADO BÁSICO DE COCINA Y RESTAURACIÓN durante el presente curso 2022/23. Por lo tanto, mediante este documento se desarrolla la programación didáctica de los módulos profesionales específicos de la familia **Profesional de Hostelería y Turismo**; que forman parte, junto a los módulos comunes y las FCT, del ***Título Profesional Básico de Cocina y Restauración.***

La presente PD se realiza bajo el marco del *Proyecto Educativo de Centro (PEC) del* centro ***IES Ataulfo Argenta.*** Para su elaboración es necesaria la coordinación del equipo educativo del ciclo y de los integrantes del ***Departamento de la familia profesional de Hostelería y Turismo.***

Esta PD, cumple la función de adecuar el currículo a las necesidades y características del entorno socio-económico del centro y del alumnado al que se dirige. Es por ello que, no ha de entenderse como una mera distribución de contenidos y actividades, sino como un instrumento para la regulación de un proceso de construcción del conocimiento y de desarrollo personal y profesional del alumnado. Por lo tanto, está orientada a la consecución de unas determinadas **competencias profesionales, personales y sociales asociadas a dicho currículo.**

2. Consideraciones generales

El siguiente cuadro resume las Consideraciones Generales del ciclo.

Ciclo Formativo Básico en Cocina y Restauración

FPB 105

Marco Normativo Aplicable	○ **Ley Orgánica 3/2022,** de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. ○ **Ley Orgánica 3/2020**, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. (LOMLOE) ○ **Ley Orgánica 2/2006**, 3 de mayo, de Educación (LOE). ○ **La Ley Orgánica 5/2002,** de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional. ○ **Real Decreto 774/2015**, de 28 de agosto, por el que se establecen seis títulos de Formación Profesional Básica del catálogo de títulos de las enseñanzas de Formación Profesional. ○ **Real Decreto 356/2014,** de 16 de mayo, por el que se establecen siete títulos de Formación Profesional Básica. ○ **Real Decreto 127/2014**, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica. ○ **Orden ECD 71/2014,** de 5 de junio, por la que se establece la implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo de diecisiete ciclos formativos de estas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Cantabria		
Nivel	**Duración**	**Familia profesional**	**Área Profesional**
Grado Básico	2 cursos 2000 horas	Hostelería y Turismo	Restauración
Referente europeo	CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).		
Título	***Título Profesional Básico en Cocina y Restauración**		

*Este título otorga preferencia para la admisión, en caso de concurrencia competitiva, a todos los títulos de **grado medio** de las familias profesionales de Hostelería y turismo.

Los currículos de los ciclos formativos se establecen desde el respeto a la autonomía pedagógica, organizativa y de gestión de los centros que imparten FP. Estos mismos, en el uso de sus funciones, desarrollarán los currículos establecidos en el marco normativo, para ello tienen en cuenta las características y expectativas del alumnado, con especial atención a las necesidades de las personas con discapacidad.

Finalmente, cabe precisar que el currículo de estos ciclos formativos integra aspectos científicos, tecnológicos y organizativos y las competencias del aprendizaje permanente de las enseñanzas establecidas para lograr que alumnos y alumnas adquieran una visión global de los procesos productivos propios del perfil profesional correspondiente y poder continuar estudios en el sistema educativo.

2.1 Distribución secuencial de los módulos formativos

Primer Curso

COD.	MODULO		HORA	H/SEM
3034	Técnicas elementales de preelaboración	TEC	190	6
3035	Procesos básicos de producción culinaria	PBP	190	6
3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	ACMH	130	4
3005	Atención al cliente	AT	65	2
3009	Ciencias aplicadas I.	CA-I	160	5
3011	Comunicación y sociedad I.	CS-I	160	5
	Tutoría	TU	65	2
TOTAL			**960**	**30**

Segundo Curso

COD.	MODULO		HORA	H/S
3037	Técnicas elementales de servicio.	TES	160	6
3038	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	PBP	130	5
3039	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	PMCC	110	4
3042	Ciencias aplicadas II.	CA-II	160	6
3012	Comunicación y sociedad II.	CS-II	190	7
	Tutoría	TU	65	2
3041	Fase de prácticas en centros de trabajo.	FCT	240	
TOTAL			**1040**	**30**

*El módulo de FCT se realiza en una de las empresas con las que el centro educativo tiene acuerdo de colaboración.

2.2 Distribución temporal: Horario y Calendario Escolar

La distribución semanal del horario es la siguiente:

Primer Curso

Tramo horario		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1ª H	8:40 - 9:30	PBPC	CA1	ACMP		
2ª H	9:35 - 10:25	PBPC	CA1	ACMP		
RC1	10:25 - 10:50					
3ª H	10:50 - 11:40	PBPC	ACMP	AC	TEP	TEP
4ª H	11:45 - 12:35	TEP		TUT	TEP	CA1
RC2	12:35 - 12:50					
5ª H	12:50 - 13:40	TEP	TUT		TEP	CA1
6ª H	13:45 - 14:35		CA1	ACMP	PBPC	AC
7ª H	14:50 - 15:40				PBPC	
7ª H	14:50 - 15:40				PBPC	

Segundo Curso

Tramo horario		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1ª H	8:40 - 9:30	TES	CA2	TUT		CS2/PMM
2ª H	9:35 - 10:25	TES	CA2	CS2		CS2
RC1	10:25 - 10:50					
3ª H	10:50 - 11:40	TES	TUT	PBP	PMM	CS2
4ª H	11:45 - 12:35	CS2	CS2	PBP	PMM	CS2
RC2	12:35 - 12:50					
5ª H	12:50 - 13:40	CA2	CS2	CA2/CS2	PMM	PBP
6ª H	13:45 - 14:35	CA2/CS2	PBP	CA2	TES	PBP
7ª H	14:50 - 15:40				TES	
7ª H	14:50 - 15:40				TES	

El curso comienza el 8 de septiembre de 2022 y termina el 23 de junio de 2023. El desarrollo del mismo se basa en el **Calendario Escolar** editado por la Conserjería de Educación y publicado en el BOC del lunes, 12 de abril de 2021.

3. Contextualización

3.1 Análisis del Centro y su entorno

A través de la PD deben adecuarse los diversos elementos curriculares que la configuran a las características del entorno social y cultural del centro docente donde vaya a desarrollarse la misma, así como a las del alumnado del mismo; de manera que la adaptación de la PD al contexto educativo, social y económico del centro educativo será un elemento esencial.

El análisis de los datos del entorno así como del centro se encuentra publicado, y por lo tanto se pueden consultar, en el PEC accesible a través de la página web del *IES Ataulfo Argenta*.

3.2 Idiosincrasia del grupo

El alumnado que accede al "CFGB de Cocina y Restauración " son todos menores de edad y siempre se caracterizan por su diversidad, en su procedencia, sus situaciones personales, sus capacidades, sus intereses y motivaciones.

- **Respeto al primer curso:**

El grupo-clase lo forman un total de 9 alumnos/as con edades comprendidas entre los 15 y 17 años, todos ellos provienen del entorno de **Castro Urdiales** salvo un alumno que proviene de Durango (Vizcaya). Las conclusiones obtenidas de la prueba inicial y de la encuesta personal, para conocer el punto de partida del alumnado, señalan que solo cuatro de los nueve alumnos tiene cierta vocación por la restauración la cual procede en dos casos al tener padres dentro del sector. El resto, en su mayoría alumnas cursan este ciclo al no haber podido acceder a los estudios deseados, en su mayor parte de estética; o no tener claro que hacer. El grado de conocimiento del sector es bastante bajo.

Por otro lado, no existen alumnos con NEE (Necesidades Educativas Especiales). Respecto a la marcha del grupo salvo comportamientos disruptivos ocasionales y absentismo se espera desarrollar un curso muy aprovechable ya que en su mayor parte los alumnos están implicados en su aprendizaje.

- **Respeto al segundo curso:**

Es un grupo poco numeroso, de cuatro integrantes 2 alumnos y 2 alumnas, todos ellos menores de edad. Las conclusiones obtenidas de la prueba inicial y de la encuesta personal para conocer el punto de partida del alumnado, señalan que todos los alumnos al estar cursando su segundo curso, poseen conocimientos básicos en los aspectos principales del ciclo. La finalidad de todos ellos es cursar las FCT, terminar el ciclo y poder trabajar en verano. Ninguno, tiene intención de seguir formándose. Dentro del grupo existe un alumno con NEE, debido a un cierto grado de autismo.

4. Objetivos

4.1 Objetivos General del Ciclo

Los objetivos generales formulados para estos módulos profesionales, describen el conjunto de capacidades globales que el alumnado deberá adquirir a la finalización del proceso de enseñanza-aprendizaje. También informan sobre los resultados esperados, tomando como referencia las competencias profesionales, personales y sociales descritas en el perfil profesional del Título FPB en Cocina y Restauración. En este sentido, deberemos conseguir que:

- **Curso 1º**

Al finalizar el primer curso, el alumnado será capaz de colaborar con el Cocinero o Jefe de Partida en:

- Participar en la preparación y puesta a punto de su área de trabajo así como realizar el cierre de cocina.
- Colaborar en el aprovisionamiento, conservación y manipulación de materias primas.
- Elaborar diferentes preparaciones básicas, platos sencillos y postres
- Prestar una correcta atención al cliente.
- Cumpliendo siempre las normas de seguridad e higiene en el trabajo y siguiendo las instrucciones de un profesional cualificado.

- **Curso 2º**

En la fase final del curso, el alumnado estará capacitado para la realización y desarrollo de las Prácticas en Centros de Trabajo correspondientes al módulo de FCT con el que se culmina su formación. Por lo tanto, será capaz de colaborar con el Cocinero o Jefe de Partida en:

- Colaborar en el aprovisionamiento, conservación y manipulación de materias primas.
- Elaborar diferentes preparaciones básicas de alimentos y bebidas en

barra y a vista del cliente.

- Desarrollar técnicas elementales de servicio y preparación de montajes para catering y colectividades.
- Prestar una correcta atención al cliente.

❖ Cumpliendo siempre las normas de seguridad e higiene en el trabajo y siguiendo las instrucciones de un profesional cualificado.

Tal y como indica el Currículo, para el título de Profesional Básica Cocina y Restauración se establecen los siguientes **Objetivos Generales:**

a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias

b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.

c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.

d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones

e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio

f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación

g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para

colaborar en el servicio

h) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y postservicio, en el ámbito de ejecución, sistematizando los procesos para ejecutar las operaciones de preservicio y postservicio

i) Diferenciar las preparaciones culinarias, y sus técnicas asociadas, propias del bar-restaurante aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.

j) Reconocer los equipos y técnicas de montaje y de conservación y distribución de materias primas en servicio de catering aplicando la secuencia de instrucciones apropiada para preparar el montaje de catering.

k) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.

l) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.

m) Identificar las regulaciones de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios de alimentos y bebidas para cumplir las normas.

n) Concebir el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar los problemas en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.

o) Conocer y aceptar el funcionamiento del propio cuerpo y el de los otros.

p) Respetar las diferencias, afianzar los cuidados y salud corporales para favorecer el desarrollo personal y social.

q) Valorar críticamente los hábitos sociales relacionados con la salud, el consumo, el cuidado de los seres vivos y el medio ambiente, contribuyendo a su conservación y mejora.

r) Desarrollar y consolidar hábitos de disciplina, estudio y trabajo individual y en equipo, para una realización eficaz de las tareas del aprendizaje, y como medio de desarrollo personal.

s) Valorar las producciones culturales y artísticas mediante el análisis de sus elementos constituyentes (técnicas, estilos, intenciones, entre otros) y la incorporación de un vocabulario básico, utilizando herramientas de comentario propias de la historia del arte e incorporando a su bagaje de valores el respeto a la diversidad y la contribución al respeto, conservación y mejora del patrimonio cultural.

t) Valorar la relación entre el medio natural y las actividades humanas relacionadas con el hábitat y las actividades económicas, utilizando el conocimiento sobre las sociedades antiguas y los elementos geográficos asociados a dichos fenómenos para desarrollar valores y comportamientos para la conservación y preservación del medio natural.

u) Valorar el conocimiento y uso de la lengua extranjera para aplicarlo en el ámbito cotidiano (familiar, personal, profesional, entre otros) como una herramienta crítica y creativa, y de reflexión del propio proceso de aprendizaje, de intercambio social y expresión personal.

v) Desarrollar y afianzar las habilidades y destrezas lingüísticas para utilizar los conocimientos sobre la lengua y su uso (pragmático-discursivos, nocionales y culturales), reconociéndolos en situaciones de comunicación oral y en textos literarios y no literarios para expresarse en diferentes contextos y utilizando la lengua castellana con precisión, claridad y adecuación.

w) Elaborar soluciones lógicas y críticas a los problemas planteados en situaciones de aprendizaje, utilizando estrategias y destrezas adecuadas en el tratamiento de las fuentes de información a su alcance, asentando

hábitos de disciplina y de trabajo individual y en equipo y valorando la estructura científica de los conocimientos adquiridos en el ámbito de las ciencias sociales y la comunicación, de forma que se contribuya al desarrollo integral y a la participación activa en la sociedad.

x) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos a partir del análisis de la evolución histórica del modelo político-social que los sustenta y de sus documentos fundamentales (Declaración de los Derechos del Hombre y la Constitución Española, entre otros), valorando la adquisición de hábitos orientados hacia el respeto a los demás, el cumplimiento de las normas de relación social y la resolución pacífica de los conflictos.

y) Valorar las características de la sociedad contemporánea y los principios que la rigen, analizando su evolución histórica y la distribución de los fenómenos geográficos asociados a sus características económicas y demográficas e incorporando a su conjunto de valores hábitos orientados a la adquisición de responsabilidad y autonomía a partir del análisis realizado.

5. Objetivos de los módulos de la familia profesional de Hostelería

Tanto los objetivos como la programación están centrados en las cualificaciones profesionales de Operaciones básicas de cocina ***HOT091_1 y la de Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092_1*** (reguladas por R.D. 295/2004, de 20 de febrero).

Los módulos y sus objetivos, relacionados con sus cualificaciones profesionales y unidades de competencia y expresados en términos de capacidades terminales, son enumerados a continuación, en relación con los "elementos de capacidad o criterios de evaluación, que en su totalidad conforman las capacidades terminales de cada módulo:

- **<u>Curso 1º</u>**

❖ **Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación**

- Identificar las condiciones personales, y de los equipos, precisas para realizar las operaciones de limpieza e higienización en equipos e instalaciones cumpliendo la normativa sobre higiene sanitaria.
- Distinguir los procedimientos de limpieza y desinfección de las zonas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos de producción según las indicaciones y respetando las normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Aplicar los procedimientos de recogida y eliminación de residuos siguiendo la normativa aplicable y reconociendo los riesgos que para el medio ambiente tiene la actividad de la industria alimentaria.
- Comprobar la efectividad de las operaciones de limpieza y efectuar, según indicaciones, la limpieza y el mantenimiento de primer nivel de los equipos y útiles empleados en los procesos de higienización

❖ **Técnicas elementales de preelaboración**

- Efectuar la recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas, cumpliendo con los requerimientos del sistema de calidad establecido y las instrucciones prefijadas.
- Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros culinarios y utensilios para su utilización en la preelaboración de alimentos, siguiendo las instrucciones recibidas
- Manipular y preelaborar materias primas en crudo para su utilización culinaria o su posterior comercialización según la normativa aplicable higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos y siguiendo las instrucciones recibidas.
- Aplicar métodos sencillos de conservación de géneros y/o elaboraciones culinarias y de regeneración, en su caso, que resulten aptos para su consumo o posterior distribución, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones recibidas.

❖ **Procesos básicos de producción culinaria**

- Ejecutar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria, respetando la normativa aplicable higiénico-sanitaria y las instrucciones recibidas.
- Preparar y presentar elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y mediante técnicas sencillas de cocina.
- Preparar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos conforme a la definición del producto y las técnicas básicas de su elaboración.
- Colaborar en la confección de todo tipo de elaboraciones culinarias, prestando la asistencia requerida a su nivel y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

❖ **Atención al cliente**

- Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas, para asistir en las actividades de atención al cliente.
- Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes, reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas, para atención y comunicar quejas y sugerencias.

❒ **<u>Curso 2º</u>**

❖ **Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación Procesos Básicos de preparación de alimentos y bebidas.**

- Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarías.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones y maquinaria.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal y del entorno que les rodea.

- Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
- Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de comidas y bebidas.

❖ **Técnicas Elementales de servicio**

- Adquirir los conocimientos básicos sobre el sector hotelero, y el área de cocina y restauración incluyendo sus características técnicas y organizativas, así como las funciones que desarrollan cada uno de los profesionales que intervienen en cada departamento de cara al cliente

❖ **Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.**

- Confeccionar y presentar en recipientes adecuados los alimentos, en sus formas básicas y más sencillas, acompañados cuando se requiera con guarniciones y salsas apropiadas, observando siempre las normas de seguridad e higiene y siguiendo las instrucciones de un profesional cualificado.

6. Competencias

6.1 Competencia General de la FPB y contribución de los módulos a su desarrollo

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

Los módulos técnicos contribuyen a la **competencia general** en los aspectos con mayor relación con la práctica profesional de cocina. En este sentido, buscando una contextualización del aprendizaje lo más real posible, los módulos mas teóricos se trabajarán en consonancia con aquellos más prácticos para que todo el proceso de enseñanza y aprendizaje esté orientado hacia el desempeño de los puestos de trabajo descritos en apartados anteriores.

6.2 Competencias Básicas y Complementarias, contribución de los módulos a su desarrollo

Las siguientes **Competencias Básicas** corresponden al aprendizaje permanente e indican aquellos saberes y capacidades que se consideran imprescindibles para el desarrollo personal del alumno/a así como su incorporación satisfactoria a la vida adulta. En este sentido estas son las Competencias Básicas.

1. Comunicación en la lengua materna.
2. Comunicación en lenguas extranjeras.
3. Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología.
4. Competencia digital.
5. Aprender a aprender.
6. Competencias interpersonales, interculturales y sociales, y competencia cívica.
7. Espíritu emprendedor.
8. Expresión cultural.

Además de la formación especializada para el desempeño de un puesto de trabajo, hay una serie de habilidades prácticas, de valores y de actitudes denominadas **Competencias Complementarias,** que pueden contribuir a diferenciar profesionalmente y a mejorar las oportunidades del alumnado en el mundo laboral.

- Aprender a aprender

- Autoaprendizaje.
- Capacidad autocrítica.
- Búsqueda de información.
- Organización del tiempo.

❖ Autonomía e iniciativa personal

- Habilidades sociales (confianza en uno mismo, responsabilidad, tolerancia, respeto, espíritu de superación, iniciativa y liderazgo, trabajo en equipo).
- Gestión de proyectos y resolución de problemas.
- Capacidad de adaptación (gestión del cambio).

❖ Comunicación

- Manejo de idiomas.
- Habilidades de comunicación

6.3 Competencias del Título

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se reflejan en la programación, pero priorizaremos en las descritas 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.

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

p) 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.

q) 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.

r) 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.

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

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

u) 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.

v) 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.

w) 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.

x) 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.

y) 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.

z) 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.

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

6.4 Contribución de los módulos técnicos a las competencias profesionales, personales y sociales

En éste punto se desarrollan las diferentes competencias y con los módulos

alcanzamos las siguientes:

- Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- 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.
- Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones básicas y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- Ejecutar las operaciones de pre-servicio y/o post-servicio 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.
- 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.
- Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas

establecidas.

6.5 Competencias trasversales

Aunque más relacionados con los entornos reales de las prácticas en empresas (FCT) programadas al final del segundo curso, también pueden ser consideradas competencias profesionales que interconectan indirectamente con los módulos técnicos (3005, 3034, 3035 y 3036) los siguientes **puntos de carácter trasversal:**

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

7. Relación de cualificaciones y unidades de

competencia del catálogo nacional de cualificaciones profesionales incluidas en el presente título.

A) 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.

B) 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** (R.D. 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.

c) Actividades auxiliares de comercio **COM412_1** (R.D. 1179/2008, de 11 de julio):

- ✓ **UC1329_1**: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolizada al cliente

7.1 Entorno profesional y ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes.

El 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. 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.

8. Contenidos y duración de los Módulos Profesionales.

Extraídos de la ***Orden ECD 71/2014, de 5 de junio***, *por la que se establece*

la implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo de diecisiete ciclos formativos de estas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Cantabria; y clasificados en función de los módulos profesionales.

3034 - Técnicas Elementales de Preelaboración.

Duración: 190 horas.

Contenidos:

- **Acopio y distribución de materias primas:**
  - Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
  - Área de cocina, departamentos implicados. Estructuras organizativas, funcionales y competencias básicas del Personal
  - Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.
  - Formalización y traslado
  - Solicitud y recepción y almacenamiento de géneros, método sencillo. - Medidas de prevención y seguridad.
  - Estructura organizativa y funcional.
  - Control de cámaras, almacenes y bodega.
  - Materias primas. Clasificación y aplicaciones.
  - Materias primas más utilizadas en Cantabria
- **Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:**
  - Clasificación de los equipos de cocina.
  - Protocolos de ahorro energético.
  - Condiciones específicas de seguridad que debe reunir el mobiliario, los equipos, la maquinaria y herramientas de cocina.
  - Principios de los circuitos en cocina.
  - Separación de zonas (limpio/sucio-frío/calor-alimentos/productos de limpieza).
- **Maquinaria de cocina:**
  - Descripción, características y clasificación.
  - Ubicación, y distribución.
  - Procedimientos de uso, funcionamiento y mantenimiento.
  - Medidas de prevención y seguridad en el manejo de útiles y maquinaria.
  - Sistemas y métodos de limpieza, aplicaciones a los equipos y

materiales. Procedimientos habituales.

- Empleo eficiente de la energía

❒ **Batería, útiles y herramientas:**

- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina, según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
- Ubicación y distribución
- Características
- Procedimientos de uso, utilización, limpieza y mantenimiento.
- Destrezas básicas de la cuchillería.
- Uniformes de cocina: tipos, adecuación y normativa.
- Medidas de higiene y conservación de batería, útiles y herramientas de cocina.

❒ **Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas: Tratamientos básicos:**

- Términos culinarios relacionados con la preelaboración.
- Clasificación gastronómica y comercial de las materias primas más utilizadas. Variedades, caracterización, cualidades, aplicaciones, tratamientos, comercialización y tratamientos intermedios de conservación necesarios.
- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Características específicas de los géneros en cocina. Aplicación de tratamientos en función de sus características y uso posterior
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Interpretación de órdenes de trabajo - Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. –
- Tratamientos característicos. Fases de los procesos y riesgos de ejecución. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Aplicación de procedimientos intermedios de conservación.
- Protocolos de ahorro y aprovechamiento de géneros.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Medidas de prevención y seguridad.

❒ **Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación:** Cortes **específicos** y piezas con denominación:

- Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Protocolos de ahorro y aprovechamiento de géneros. - Medidas de prevención y seguridad.

❒ **Regeneración de materias primas:**

- Descripción y características de las técnicas de regeneración. - Identificación de equipos asociados a la técnica.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración. Aplicaciones sencillas.
- Aplicación de técnicas de regeneración.
- Control de temperaturas durante el proceso de regeneración
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas. Riegos de ejecución. Normativa higiénico-sanitaria y de protección ambiental.

3035 - Procesos básicos de producción culinaria.

Duración: 190 horas.

Contenidos:

❒ **Ejecución de técnicas elementales de cocción:**

- Terminología profesional.
- Área de cocina, departamentos implicados. Estructuras organizativas, funcionales y competencias básicas del Personal
- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación, definición, tipos y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.
- Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados. Riegos en la ejecución.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Aplicación de técnicas de conservación necesarias. Protocolos de ahorro y aprovechamiento de géneros.

❒ **Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:**

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.

- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración, control de resultados. Riegos en la ejecución.
- Normativa higiénico-sanitaria.
- Aplicación de técnicas de conservación necesarias. Protocolos de ahorro y aprovechamiento de géneros.

❒ **Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:**

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características: hortalizas, verduras y tubérculos, legumbres, arroz y pastas, huevos, carnes de diferentes clases, pescados y mariscos.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.
- Utilización de esquemas, lectura y riegos de ejecución.
- Aplicación de técnicas de conservación necesarias. Protocolos de ahorro y aprovechamiento de géneros.
- Platos típicos más representativos de la cocina regional

❒ **Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:**

- Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.
- Proporción, combinación de sabores y adecuación de guarniciones
- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.
- Riegos en la ejecución.
- Normativa higiénico-sanitaria
- Aplicación de técnicas de conservación necesarias. Protocolos de
- ahorro y aprovechamiento de géneros.

❒ **Realización de acabados y presentaciones sencillos:**

- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.

- Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación.
- Puntos clave y control de resultados.
- Control de tiempos empleados y necesidades
- Normativa higiénico-sanitaria.

❒ **Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:**

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables
- organizativas.
- Terminología utilizada durante los servicios.
- Responsabilidad y organización. Trabajo en grupo. Organización y jerarquía en las partidas
- Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.
- Documentación relacionada con los servicios.
- Coordinación durante el servicio de cocina.
- Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Tareas de reciclado.
- Normativa higiénico-sanitaria
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Aplicación de técnicas de conservación necesarias. Protocolos de ahorro y aprovechamiento de géneros.

3036 - Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

Duración: 130 horas.

Contenidos:

❒ **Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:**

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Procesos y productos de limpieza: tipos y clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.

- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

❒ **Buenas Prácticas higiénicas:**

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características.
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y riesgos.
- Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.
- Limpieza y desinfección.

❒ **Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:**

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Salud e higiene personal.

❒ **Reducción de consumos de:**

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.
- Utilización eficiente de recursos. Protocolos.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

❒ **Recogida de los residuos:**

- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Adecuación y aplicación de protocolos para la recogida, reciclado y
- control de desperdicios.
- Control y lectura de residuos y desperdicios. Medidas de ahorro.

- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

❒ **Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:**

- Sistemas y métodos.
- Aplicación de métodos tradicionales de conservación.
- Utilización del frío/calor como conservante.
- Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.
- Equipos asociados a cada método.
- Aplicación y lección de los métodos más adecuados a cada materia prima. Riesgos de ejecución.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.

❒ **Recepción de materias primas:**

- Materias primas
- Lectura de etiquetas y etiquetado interno
- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Aplicación de métodos de conservación
- Legislación higiénico-sanitaria.

❒ **Economato y bodega:**

- Descripción y características.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Valoración de stock necesario para la producción.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.
- Procesos y control de existencias de economato y bodega.
- Etiquetado interno.

3037 - Técnicas elementales de servicio.

Duración: 160 horas.

Contenidos:

- **Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante:**
  - El área de restaurante. Descripción y caracterización. Estructuras
  - organizativas, funcionales y competenciales básicas.
  - Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno.
  - Caracterización y formalización de formularios.
  - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. Control de existencias.
  - Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de restaurante.
  - Reposición de material según tipo de servicio. Formalización de la documentación necesaria.
  - Responsabilidad y competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
  - Necesidades de espacios y maquinaria para la conservación y almacenamiento.
  - Ubicación y distribución de distintas áreas.
- **Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante:**
  - Mobiliario y equipos de para el servicio de alimentos y bebidas.
  - Descripciones y clasificaciones.
  - Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.
  - Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
  - Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.
  - Legislación higiénico-sanitaria.
- **Realización de las operaciones de preservicio**
  - Operaciones de preservicio. Identificación y características. Fases, secuencias y procesos más significativos.
  - Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.
  - Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y
  - bebidas.

- Repaso y preparación del material. Montaje de aparadores y otros elementos de apoyo.
- Montaje y disposición de mesas y de elementos decorativos y de ambientación.
- Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.
- Valoración y control de resultados. Previsiones y actuación en caso de anomalías.

❒ **Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:**

- El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización según formula de restauración gastronómica.
- Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atencional cliente. Fases y modos de operar y actuar.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala. Transporte, servicio y desbarasado.
- Documentos que intervienen en los procesos de servicio.
- Identificación, características e interpretación.
- Elaboración, formalización y lectura de comandas sencillas. Lectura de órdenes de trabajo
- Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, etc.
- Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.
- Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.
- Normativa higiénico-sanitaria

❒ **Realización de las operaciones de pos servicio:**

- Operaciones de pos servicio. Identificación, tipos y características.
- Fases y procesos más significativos. Secuencia y ejecución según tipo y modalidad.
- Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores cierre.
- Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.
- Valoración y control de resultados.
- Manejo, recogida y reciclado de residuos.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Legislación higiénico-sanitaria

3038 - Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.

Duración: 130 horas.

Contenidos:

- **Acopio y distribución de géneros en el área de bar:**
  - El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras
  - organizativas, funcionales y competenciales básicas.
  - Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno.
  - Caracterización y formalización de formularios.
  - Traslado de solicitudes.
  - Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.
  - Materias primas y géneros de uso común. Clasificación, variedades, caracterización y aplicaciones básicas. Clasificación comercial.
  - Lectura de etiquetas y etiquetado interno.
  - Legislación higiénico-sanitaria.
- **Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar:**
  - Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas.
  - Descripciones y clasificaciones.
  - Útiles. Conservación y ubicación en el área de bar.
  - Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.
  - Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes
  - Normas de prevención de riesgos laborales.
- **Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas:**
  - Terminología profesional.
  - Presentación comercial. Clasificación y características.
  - Procedimientos de ejecución. Fases y técnicas de preparación, decoración/presentación y servicio.
  - Ejecución de operaciones sencillas, necesarias para la conservación presentación comercial, aplicando técnicas y métodos adecuados
  - Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
  - Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.
  - Fase y procesos para la conservación y regeneración de géneros.
  - Legislación higiénico-sanitaria.

- **Bebidas no alcohólicas:**
  - Bebidas no alcohólicas. Identificación, clasificación, características y tipos.
  - Servicio en barra y mesa.
  - Organización y secuenciación de las diversas fases y normas
  - básicas de preparación y presentación.
  - Necesidades materiales para su servicio.
- **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.
  - Preparación y presentación de cafés, zumos, infusiones batidos, refrescos y aperitivos no alcohólicos
  - Legislación higiénico-sanitaria
- **Bebidas alcohólicas:**
  - Identificación, clasificación, características y tipos.
  - Servicio en barra y mesa.
  - Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
  - Necesidades materiales para su servicio.
  - Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
  - Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
  - Vinos de elaboración regional. Tipos, zonas, servicio y características Licores de elaboración regional. Tipos, zonas, servicio características.
  - Responsabilidad profesional en el servicio de bebidas alcohólicas.
  - Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.
  - Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, vinos y licores.
  - Elaboración básica de bebidas combinadas.
- **Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas:**
  - 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 características.
- Procedimientos de ejecución de las diversas preparaciones.
- Elaboración y servicio de productos culinarios básicos propios del bar-cafetería.
- Canapés, bocadillos y sándwiches. Definición y tipo0s. Esquemas de realización, fases del proceso, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Platos combinados y aperitivos sencillos. Definición y clasificación.
- Tipos y técnicas básicas.
- Acabados y presentaciones de las elaboraciones. Normas básicas.
- Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.
- Legislación higiénico-sanitaria.

❒ **Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra:**

- 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.
- Necesidades materiales del servicio.
- Puesta a punto del área de servicio.
- Terminología utilizada durante el proceso y jerarquía propia del establecimiento
- 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.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de los procesos, alternativas y valoración de resultados.
- Riesgos en la ejecución.
- Normas básicas en la atención al cliente.
- Normativa de prevención de riesgos laborales

3039 - Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.

Duración: 110 horas.

Contenidos:

- **Acopio de materiales para servicios de catering:**
  - Especificidades en la restauración colectiva.
  - Áreas de montaje en establecimientos de catering. Estructura
  - organizativa y funcional, descripción y características.
  - Material y equipamientos para los servicios de catering. Identificación, clasificación y características.
  - Maquinaria y equipos básicos: Identificación funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo.
  - Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.
  - Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering.
  - Competencias y jerarquía de los profesionales que intervienen en el departamento.
  - Concepto de trabajo en equipo.
  - Relaciones interdepartamentales
  - Preparación de montajes. Descripción, fases y características.
  - Ordenes de servicio. Identificación y descripción.
  - Procesos de aprovisionamiento interno. Descripción, fases y
  - características de las operaciones. Formalización de traslado
  - Preparación y disposición de las cargas. Zonas de carga, normas y/o protocolos de actuación.
  - Control documental. Identificación y formalización de documentos.
  - Legislación higiénico-sanitaria.

- **Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering:**
  - Recepción de equipos y materiales. Descripción, fases y características.
  - Zonas de descarga. Normas y/o protocolos de actuación, descripción característica.
  - Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas. Descripción y caracterización de las diversas operaciones.

- Controles documentales y administrativos.
- Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos
- Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.
- Seguridad alimentaria de los géneros recibidos. Aplicación de normas y protocolos preestablecidos. Alteración y contaminación de alimentos para mala actuación profesional.
- Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.
- Características y necesidades de servicio y conservación.

❒ **Limpieza de materiales y equipos:**

- Proceso de lavado de material: maquinaria, equipos básicos.
- Necesidades energéticas. Control de riesgos.
- Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado.
- Identificación, funciones, mantenimiento de primer nivel y normas de uso.
- Productos de limpieza para el lavado de materiales. Tipología, aplicaciones, interpretación de etiquetados, dosificaciones y precauciones de uso.
- Operaciones de lavado. Descripción, fases y características.
- Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones.
- Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material. Ejecución de las operaciones y evaluación de los resultados.
- Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.
- Almacenaje y transporte de materiales.
- Condiciones específicas de seguridad. Aplicación, normas y protocolos.
- Normas de prevención de riesgos laborales.

❒ **Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria:**

- Uniformidad y equipamiento profesional de seguridad. Tipos, adecuación y normativa.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.
- Limpieza y desinfección. Descripción y características. Diferenciación

de conceptos.

- Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.
- Riesgos para la salud derivados de la incorrecta manipulación.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Higiene alimentaria y manipulación en el departamento de montaje, requisitos específicos para cada actividad.
- Conservación de géneros sobrantes.
- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)
- Herramientas en la gestión ambiental. Normas ISO.
- Medidas de prevención y protección medioambiental.

3005 - Atención al cliente.

Duración: 65 horas.

Contenidos:

❒ **Atención al cliente:**

- Tipos de cliente. Tratamientos.
- El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen.
- Barreras y dificultades comunicativas.
- Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas.
- Normas de protocolo, conducta e imagen personal.
- Comunicación verbal: Emisión y recepción de mensajes orales.
- Técnicas para hablar correctamente en público.
- Motivación, frustración y mecanismos de defensa. Comunicación no verbal.
- Empatía y receptividad.

❒ **Venta de productos y servicios:**

- Actuación del vendedor profesional.
- Exposición de las cualidades de los productos y servicios.
- El vendedor. Características, funciones y actitudes. Cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo.
- El vendedor profesional: modelo de actuación. Relaciones con los clientes.
- Programas procedimientos e instrumentos específicos de venta

- Técnicas de venta.
- Servicios de post venta
- Ofertas gastronómicas habituales, modo de venta.
- Aspectos relevantes de la Ley de Ordenación del Comercio Minoris

❒ **Información al cliente:**

- Roles, objetivos y relación cliente-profesional.
- Tipología de clientes y su relación con la prestación del servicio.
- Atención personalizada como base de la confianza en la oferta deservicio.
- Lectura y documentación de los distintos procesos.
- Necesidades y gustos del cliente, así como criterios de satisfacción de los mismos.
- Concepto de calidad por parte del cliente
- Fidelización de clientes.
- Creación de agenda clientes. Gustos, fechas, datos personales.
- Objeciones de los clientes y su tratamiento.
- Parámetros clave que identificar para la clasificación del artículo recibido.
- Técnicas de recogida de los mismos.
- Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.

❒ **Tratamiento de reclamaciones:**

- Situaciones conflictivas, técnicas básicas de tratamiento.
- Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones. Gestión de reclamaciones. Alternativas reparadoras. Elementos formales que contextualizan una reclamación. Solicitudes de información.
- Documentos necesarios o pruebas en una reclamación. Procedimiento de recogida de las reclamaciones.
- Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.

3041 - Formación en Centros de Trabajo.

Duración: 240 horas

Contenidos:

❒ **Operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros:**

- Instrucciones y documentos de la recepción de materias primas y

géneros en el centro de trabajo.

- Procesos, equipos e instrumentos de control.
- Traslado de desviaciones y/o anomalías.
- Procedimientos de conservación y envasado.
- Lectura de etiquetas y etiquetado interno
- Control de cámaras, almacenes y bodegas.
- Normativa aplicable.

❒ **Operaciones básicas de preelaboración:**

- Instrucciones y documentos de la preelaboración.
- Proceso de preparación de maquinaria y utillaje.
- Protocolos de seguridad.
- Regeneración de materias primas según instrucciones.
- Preparación, pelado, limpieza y corte de piezas.
- Interpretación de órdenes de trabajo
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Normativa aplicable. Vestuario profesional.

❒ **Elaboraciones culinarias sencillas:**

- Procedimientos y fases de elaboración de comidas y bebidas sencillas.
- Fichas de trabajo y otra documentación aplicable a la elaboración.
- Asistencia al servicio de comidas y bebidas.
- Necesidades materiales y de géneros.
- Procedimientos intermedios de conservación para el servicio.
- Limpieza y mantenimiento del puesto de trabajo.
- Fases y proceso en el post-servicio
- Normativa aplicable. Vestuario profesional.

❒ **Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas propias del área de bar-cafetería:**

- Procedimientos y fases de elaboración de comidas y bebidas rápidas propias del bar-cafetería.
- Documentación necesaria.
- Proceso de preparación de maquinaria y utillaje
- Operaciones de pre-servicio.
- Realización de servicios sencillos según instrucciones.

- Aplicación de técnicas y protocolos de atención al cliente propios del
- sector y de la empresa.
- Operaciones de post-servicio. Eliminación de residuos
- Normativa aplicable. Vestuario profesional.

❒ **Asistencia en la realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante.**

- Procedimientos y fases del servicio básico de comidas y bebidas en restaurante.
- Proceso de preparación de maquinaria y utillaje
- Operaciones de pre-servicio. Eliminación de residuos
- Realización de servicios sencillos según instrucciones.
- Aplicación de técnicas y protocolos de atención al cliente propios del sector y de la empresa.
- Operaciones de post-servicio.
- Normativa aplicable. Vestuario profesional.

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

- Regulación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Factores y situaciones de riesgo en la empresa.
- Actitudes del trabajador para minimizar los riesgos.
- Salud e higiene personal
- Equipos individuales y dispositivos de prevención en la empresa.
- Plan de prevención de la empresa.
- Técnicas de organización del trabajo personal con orden, limpieza, minimización de consumo de energía y producción de residuos.

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

- Jerarquía en la empresa. Instrucciones y comunicación en el equipo de trabajo.
- Actitudes profesionales: orden, limpieza, responsabilidad y seguridad.
- Puntualidad e imagen personal en la empresa. Vestuario profesional.
- Reconocimiento y aplicación de las normas internas, procedimientos normalizados de trabajo y otros, de la empresa.

9. Desdobles, agrupaciones flexibles y apoyos.

Solo está previsto un apoyo para el 2º curso, el lunes dentro del módulo de PBP.

10. Metodología.

Para llevar a cabo los principios pedagógicos recomendados por el *Decreto 4/2010, 28* enero, es vital establecer un clima que despierte en el alumno/a /a una actitud de querer aprender, investigar y construir conocimiento. En vez de limitarse a ver, reproducir y asimilar.

Así pues, se dará enfoque realista y profesional, en el que desde el principio se trata al alumnado como un profesional de cocina. Por lo tanto, deberá desenvolverse en un lenguaje técnico, tomar decisiones, participar activamente y apoyarse en el grupo, así como ser responsable y protagonista de su de su propio conocimiento.

Los contenidos se plantearán desde un enfoque integrador, donde cada unidad de trabajo incorpore actividades concretas y, siempre que sea posible, se trabaje en actividades o tareas de mayor peso, tales como proyectos, investigaciones o el propio servicio de comedor.

Las tareas y actividades que se van a establecer harán referencia a contextos realistas y cotidianos, presentando distintos grados de dificultad creciente adaptados a la idiosincrasia del aula. Además, se plantearán como retos: situaciones reales y complicadas que se puedan dar en una cocina profesional como, por ejemplo, partir de errores o responder ante la falta de recursos, materias primas, herramientas, maquinaria, etc.

El uso de las nuevas TIC será el eje angular para el desarrollo teórico, el cual se introducirá con mapas conceptuales, diagramas de flujo, esquemas y documentos técnicos propios de una cocina profesional como ordenes de trabajo, fichas técnicas, hojas de pedido, relevé, etc.

Se fomentará ante todo el trabajo en equipo, dotando al alumno/a de

responsabilidad y autonomía durante desarrollo de las actividades. De esta forma se desarrollarán herramientas colaborativas y cooperativas de aprendizaje que son las que mejores resultados aporta.

También se incluirá un tiempo final de reflexión donde: *se preguntará al alumnado sobre el grado de comprensión de las unidades didácticas, una vez impartidas, así como su opinión acerca de cómo se han abordado los distintos contenidos.*

Sin duda, es importante diversificar y alternar el uso de los medios y recursos empleados, creando cambios de ritmo y de actividades para crear dinámicas estimulantes de trabajo. Partiremos de los conocimientos previos y de los intereses personales-vocacionales de los alumno/a /as, prestando cuidadosa atención a sus peculiaridades individuales.

Se diversificarán las herramientas de evaluación para potenciar las habilidades individuales de cada alumno/a /a, reservando una parte de la nota final a ese aspecto individual en el que cada alumno/a /a destaca. Esta parte de la nota se acordará inicialmente con cada alumno/a /a en particular.

Se tendrá en cuenta la diversidad del alumnado con objeto de considerar y asumir los diferentes ritmos de aprendizaje, características personales, distintos intereses, expectativas, preferencias y motivaciones.

11. Evaluación. Consideraciones, Procedimientos, Técnicas e Instrumentos y Periodos.

11.1 Consideraciones

Con el fin de garantizar el **Derecho a la Evaluación Objetiva**, esta se realizará según lo establecido en la *Orden ECD/88/2018, de 17 de julio, que modifica a la orden EDU/70/2010, de 3 de septiembre, de Evaluación y Acreditación Académica*, en las enseñanzas de FP del Sistema Educativo en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Para que el modelo de evaluación y recuperación esté en consonancia con la

didáctica activa propuesta, deberá tratarse de un modelo de **evaluación continuada**, en el trabajo diario, en desarrollo de las prácticas en el aula taller, que no se limite a una mera valoración del rendimiento de los resultados escolares.

Todo el alumnado tendrá derecho a la evaluación continua, mientras mantengan la matricula activa, por lo que se realizará a lo largo de todo el proceso formativo.

El proceso de evaluación se basará en gran medida en el trabajo diario, sobre todo en desarrollo de las prácticas, así existirá una armonía entre el modelo de evaluación y la metodología didáctica propuesta.

En consecuencia, a lo largo del curso se tendrán en cuanta las siguientes **consideraciones evaluativas:**

- No se permite el cambio de fechas de las pruebas escritas una vez fijadas, ni se duplicarán las mismas. Es obligatoria su realización en la fecha marcada, el examen será el mismo para todo el grupo.
- La uniformidad será obligatoria en todo momento para poder entrar en el aula taller y realizar las pruebas prácticas.
- El alumno/a /a que durante el desarrollo de una prueba se considere que esté copiando, se considerará como falta grave y obtendrá 0 puntos en dicha prueba.

11.2 Procedimientos

A lo largo del curso se aplicaran tres tipos de evaluaciones diferentes:

- **Evaluación inicial.** Su finalidad es conocer el nivel del conocimiento y/o las habilidades previas que tienen los alumnos/as antes de iniciar un nuevo proceso de enseñanza-aprendizaje.

  Algunas de las técnicas o instrumentos que utilizaremos son los cuestionarios de ideas previas, utilización de técnicas de observación directa e indirecta mediante pruebas, fichas individuales para reflejar los

datos obtenidos y otras posibles.

- **Evaluación formativa.** Se realizará durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje de forma continuada.

  Algunas de las técnicas que utilizaremos son la observación sistemática, fichas para registrar datos relacionados con la situación del alumno/a, tales como dificultades, avances, errores de concepto y otras posibles. Mediante el análisis de esta información podemos localizar errores, informar al alumnado y establecer los mecanismos oportunos para intentar una mejora constante.

- **Evaluación sumativa.** Aplicaremos esta evaluación al concluir las diversas secuencias de enseñanza-aprendizaje previamente determinadas, nos permitirá comprobar y valorar los resultados obtenidos.

  Esta evaluación califica y acredita el grado de consecución de las competencias profesionales, personales y sociales y los objetivos generales relacionados, así como el nivel de adquisición de los mismos. También nos permite comenzar una nueva secuencia de enseñanza-aprendizaje con nuevos niveles de concreción y/o profundización.

  Algunas de las técnicas que utilizaremos pueden ser: el análisis y valoración de la información recogida, la aplicación de los criterios de calificación previamente establecidos, cuestionarios de autoevaluación (tanto del alumno/a como del profesor), pruebas prácticas y teóricas.

11.3 Técnicas e Instrumentos de evaluación

Los procedimientos e instrumentos de evaluación utilizables permitirán la integración de todas las competencias en un marco de evaluación coherente. En base a ello, las técnicas de evaluación empleadas serán:

- Situacionales: consiste en requerir al alumnado la búsqueda de soluciones a los problemas y tareas que se le plantean. Ej.: Pruebas de

ejecución y demostraciones.

- Solicitud de Productos: solicitud de aquellos productos que son resultado directo del proceso educativo. Ej.: cuadernos, Portafolios.
- Observación: para evaluar aspectos que normalmente no han sido tenidos en cuenta en la evaluación de los aprendizajes, como son el ámbito afectivo o las actitudes. Ej.: Exposiciones orales, Discusiones de grupo, Debates.
- Interrogatorio y conocimientos: para medir el grado de conocimientos adquiridos por los estudiantes. Para ello emplearán preguntas que requerirán de su opinión, valoración personal o interpretación de la realidad, tomando siempre como referencia los contenidos estudiados. Ej.: pruebas orales y escritas con preguntas abiertas y/o test.

En cuanto a los instrumentos de evaluación que permitan obtener información sobre lo que el alumnado aprende y cómo lo aprende, el profesor, teniendo en cuenta el ritmo del grupo, decidirá el tipo de pruebas considera más adecuadas para la evaluación del grupo. Alguno de estos instrumentos de evaluación que van a permitir evaluar al alumnado son: *Rúbricas, Pruebas escritas, Hojas de registro, Fichas y Tareas.*

11.4 Periodos de evaluación.

A tendiendo a las *Instrucciones de Inicio de Curso de Centros educativos* FP 22/23 que impartan enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo de la Conserjería de Educación de Cantabria, los periodos de evaluación serán los siguientes, estas fechas pueden sufrir variaciones si así lo determina Jefatura de Estudios.

Periodo de Evaluación

2022-2023

PRIMER CURSO		
Evaluación	**Periodo**	**Características**

1ª Ordinaria	Anterior al 23 diciembre	Con calificaciones numéricas.
2ª Ordinaria	Anterior al 24 marzo	Con calificaciones numéricas.
1ª Final	Anterior 9 de junio	Con calificaciones numéricas. Con posterioridad a la realización de las actividades y/o pruebas de recuperación correspondientes.
2ª Final	Anterior 26 de junio	Con calificaciones numéricas. Con posterioridad a la realización de las actividades y/o pruebas de recuperación correspondientes.
SEGUNDO CURSO		
Evaluación	**Periodo**	**Características**
1ª Ordinaria	Anterior al 23 diciembre	Con calificaciones numéricas.
1ª Final	Anterior al 5 mayo	Con calificaciones numéricas.
2ª Final	Anterior 16 de junio	Con calificaciones numéricas. Con posterioridad a la realización de las actividades y/o pruebas de recuperación correspondientes.
Evaluación Fin de Ciclo 1ª Convocatoria	Anterior 26 de junio	Con calificaciones numéricas. Con posterioridad a la realización de las actividades y/o pruebas de recuperación correspondientes.

Para el 2º Curso, la primera sesión de evaluación final de los módulos profesionales cursados se deberá realizar antes del 5 de mayo. El equipo docente llevará a cabo en la **"Primera Evaluación Final - 2º"** las siguientes actuaciones:

- La evaluación y calificación de los módulos profesionales del segundo curso cursados en el centro educativo.
- En su caso, la evaluación y calificación de los módulos profesionales pendientes de primer curso de aquellos alumnos matriculados en segundo curso.

- La decisión sobre si el alumno puede cursar el módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo.
- Resolver las exenciones del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo cuando corresponda.
- Para el alumnado con módulos profesionales no superados, se establecerán actividades de recuperación de aprendizajes, que se desarrollarán hasta la finalización del tercer trimestre, de acuerdo con lo establecido en el artículo 34 de la Orden EDU/66/2010, de 16 de agosto.

La segunda sesión de evaluación final de los módulos profesionales cursados en segundo curso se realizará en el mes de junio. El equipo docente llevará a cabo en la **"Segunda evaluación final - 2º"** las siguientes actuaciones:

- La evaluación y calificación de los módulos profesionales de segundo curso pendientes de superar.
- En su caso, la evaluación y calificación de los módulos profesionales pendientes de primer curso.
- La decisión sobre si el alumno puede cursar el módulo profesional de FCT. En este caso, el alumno deberá matricularse en el correspondiente curso académico.
- Resolver las exenciones del módulo profesional de FCT cuando corresponda

La sesión de evaluación final del ciclo formativo, se realizará una vez cursado el módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo (FCT). El equipo docente llevará a cabo en la evaluación **"Fin de ciclo 1ª Convocatoria"** las siguientes actuaciones:

- Evaluación y calificación del módulo profesional de FCT.
- En el caso de tener superados todos los módulos profesionales, se calculará la nota final del ciclo formativo y se propondrá la expedición del Título Profesional Básico para aquellos alumnos que reúnan los requisitos para ello.

- En aplicación de la Orden EDU/14/2022, de 16 de marzo, el alumnado que haya titulado en el ciclo de Formación Profesional Básica, obtendrá así mismo, el título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.

12. Criterios para la calificación de los módulos profesionales de la familia de hostelería.

La calificación de los módulos técnicos será numérica, entre 1 y 10, sin decimales, siendo imprescindible obtener una calificación de al menos 5 puntos en cada una de las evaluaciones. Para realizar dicha calificación, como esta ha de venir expresada con una nota numérica, proponemos una media ponderada atendiendo a la siguiente baremación:

a) **Contenidos conceptuales.** Supondrán un 35% de la nota final, e incluyen:

- Pruebas escritas y/o realización de trabajos escritos (opcionalmente, dependiendo del módulo)
- Realización de ejercicios y resolución de problemas

b) **Contenidos procedimentales (trabajo diario):** supondrán un 40% de la nota final, e incluyen:

- Pruebas prácticas
- Realización de las prácticas diarias propuestas
- Preguntas orales durante la realización de las prácticas
- Será valorada la habilidad y destreza; el desarrollo y conocimiento del procedimiento y los conceptos; la planificación y organización y la limpieza y orden durante el desarrollo de las prácticas.
- Uniformidad e higiene personal y en los procesos.
- Aplicación de las normas higiénico-sanitarias, de prevención de riesgos laborales y cuidado el medioambiente.

Los porcentajes referidos a conceptuales y procedimentales podrán sufrir fluctuaciones dependiendo del módulo y el peso de la parte teórico/práctica. Se entiende aquí que la aplicación de supuestos o ejercicios prácticos favorecen la asimilación de conceptos y viceversa, la ejecución de determinadas tareas sirven de "imagen gráfica" para recordar y asimilar determinados conceptos teóricos (ejemplo: hacer una mayonesa, formas y dimensiones de una tortilla española, método FIFO del control de almacenaje, etc.)

c) **Desarrollo personal:** supondrán un 5% de la nota final. Para potenciar las habilidades individuales y el desarrollo personal de cada alumno/a se reservará este porcentaje de la nota de evaluación. Esta parte de la nota se acordará inicialmente e incluirá la participación del alumnado dentro de su proceso de evaluación a través de autoevaluación y coevaluaciones entre iguales.

d) **Contenidos actitudinales:** supondrán un 20% de la nota final, e incluyen:

- La participación activa y constante del alumno/a, así como la progresión individual y el nivel de rendimiento alcanzado en el "saber hacer" diario.
- Interés por el trabajo, predisposición e iniciativa
- Asunción de responsabilidades individuales y grupales
- Trabajo en equipo (compañerismo, colaboración, respeto…)
- Comportamiento y atención en clase, Puntualidad.
- Orden y limpieza, en su caso.
- Criterios de higiene y salud alimentaria, en su caso

Tal y como se ha podido ver se los contenidos actitudinales, representan una parte importante de la evaluación. Esto se debe al perfil habitual del alumnado destinatario de este tipo de ciclos formativos básicos, que requieren un cuidado de la evolución personal y social, aceptación de normas, reincorporación al sistema educativo y mejor integración socio-

laboral del mismo.

La asistencia a clase no tiene calificación al tratarse de una condición indispensable por parte de alumno. Sin embargo, la no asistencia a clase repercute en su valoración y nota diaria, pues deriva en una nota nula que hará media con el resto de notas de los días en que el alumno/a si ha asistido. Esto puede ocasionar que un alumno/a que falta asiduamente a clase pueda suspender la evaluación, aunque obtenga buenas calificaciones los días que asista. De este modo se pretende motivar la asistencia continuada de los alumnos/as, así como su participación en las actividades diarias.

El siguiente cuadro resume los criterios de calificación diseñados

Criterios de Calificación

2022-2023

Tipo	%	Instrumentos
Contenidos conceptuales.	35%	Pruebas escritas y resolución de ejercicios.
Contenidos procedimentales	40%	Pruebas prácticas y realización del trabajo diario
Desarrollo personal	5%	Participación del alumnado dentro de su proceso de evaluación y propio aprendizaje
Contenidos actitudinales.	20%	Participación, responsabilidades, orden y limpieza.

12.1 Otros puntos que serán valorados en los alumnos/as:

- **Uniformidad** marcada por el docente como imprescindibles para la realización de las prácticas en el aula-taller de cocina. La no-utilización del vestuario o parte de él en el aula-taller de cocina, será motivo de la no-admisión a clase del alumno/a, por parte del profesor, siguiendo las normas higiénico-sanitarias de la Consejería.

- Mantenimiento y limpieza de maquinaria, herramientas y utillaje de

cocina disponibles en el centro.

- ❒ Mantenimiento, conservación y respeto del material complementario (véase, fichas y documentos utilizados para el control y supervisión de las tareas, libretas y manuales y/o libros, audiovisual, etc.). Los alumnos/as deben llevar consigo en las clases prácticas una libreta para anotaciones y un bolígrafo azul.

- ❒ **Higiene personal y en los procesos de manipulación:** las normas exigidas en el aula-taller serán las expuestas al inicio de curso por el departamento y que pueden ser expuestas en las paredes de clase para su recuerdo. Como ejemplo:

– Pelo corto, o bien recogido dentro del gorro de trabajo.

– Manos y uñas perfectamente limpias. Sin anillos, pulseras, etc.

– Vestimenta en perfecto estado de limpieza

– Alumnos/as sin piercing en la cara, ni orejas o bien convenientemente tapados para evitar su caída.

– Cuidarán con pulcritud a la hora de tocarse ciertas zonas, que puedan ser focos contaminantes, como nariz, ojos y oídos, entre otros

– En general todas las normas higiénico-sanitarias de la Consejería de Sanidad

– Si un/a alumno/a incumple dichas normas, podrá reducir considerablemente la nota, al ser normas que pueden acarrear graves problemas de salud, al estar relacionadas con el servicio de comidas de restaurante

- ❒ **Faltas graves:** se considerarán faltas graves las siguientes:

– Abandonar la clase sin avisar.

– Peleas entre alumnos o violencia

– El robo o el mal uso del material

- Comer alimentos, fuera del tiempo predestinado para ello
- Beber alcohol durante las clases o acudir bebido
- Fumar
- Falta de higiene, tanto personal como de vestimenta
- Desobedecer al profesor/a, tanto titular, como no titular
- La falta de un correcto comportamiento en clase
- El olvido o no vestir de forma repetida o constante del vestuario total o parcialmente
- Estas faltas dependiendo de su gravedad (criterio de profesor), pueden suspender la evaluación en curso
- Así como las normas de régimen interno del I.E.S

12.2 Requisitos para una evaluación final positiva de los módulos técnicos y Mínimos exigibles:

Haber entregado todos los trabajos de carácter obligatorio, presentado los apuntes solicitados al final de cada trimestre según el formato establecido y realizado todos los exámenes y ejercicios o pruebas de revisión teórica/práctica Haber obtenido una **evaluación igual o superior a 5**

Que una vez tenidos en cuenta los puntos anteriores y restados o sumados los puntos de la Hoja de control diario, la nota resultante sea igual o superior a 5 puntos.

En este sentido todo el alumnado deberá de atender a los siguientes **Mínimos exigibles:**

- Puesta a punto del lugar de trabajo y aplicación de las operaciones de limpieza y mantenimiento de uso de equipos, útiles e instalaciones conforme a instrucciones y normas sanitarias.
- Almacenamiento, interpretación de documentos y distribución correcta de materias primas hasta su utilización.

- Conocimiento y aplicación de la normativa higiénica sanitaria actual, de seguridad laboral y medioambiental.
- Identificación y puesta a puntos de los equipos y útiles para la regeneración y preparación de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Ejecución de preelaboraciones básicas, cortes básicos y específicos de diferentes piezas con denominación.
- Aplicación de técnicas culinarias sencillas para preparaciones de múltiples aplicaciones. Elaboración de salsas, fondos, guarniciones.
- Presentaciones de elaboraciones sencillas
- Intervención en los procesos de producción culinaria a partir de instrucciones recibidas.

13. Criterios para la recuperación de los módulos de la familia de hostelería.

Los exámenes de recuperación se harán en fechas previamente comunicadas al alumnado, en un examen que constará de la materia de la evaluación que se haya suspendido durante el período ordinario y siguiendo las pautas marcadas desde jefatura de estudios y/o el departamento.

Para que la evaluación sea superada, no sólo debe aprobarse dicho examen, sino que la media con el resto de items debe resultar igual o superior a 5 y, por supuesto, tener hechos los diferentes ejercicios prácticos que se mandaron a lo largo de la evaluación; de no cumplir estos requisitos la evaluación quedará pendiente para junio.

Cuando una evaluación haya quedado para recuperarse en el mes de junio, el/la alumno/a se deberá examinarse de toda la materia que comprenda la evaluación, siempre que haya realizado todas las actividades correspondientes. No obstante, en casos concretos y a juicio del/a profesor/a y de acuerdo a como se haya desarrollado la evaluación, el/la alumno/a podrá recuperar solo

parte de la misma, incluso con la realización de un trabajo, siempre completando capacidades claves que no haya superado positivamente a lo largo de la evaluación correspondiente.

Los exámenes de recuperación de la fase extraordinaria se harán en las fechas que dicte la jefatura de estudios, en un examen que constará de la materia que se haya suspendido durante el periodo ordinario.

14. Alumnado con evaluaciones pendientes que se presentan en evaluación final.

Todo aquel alumno/a con pérdida de la evaluación continua o que tenga pendiente de recuperar dos o más evaluaciones de alguno de los módulos técnicos se presentará en evaluación final a dos pruebas por módulo:

- **Una prueba teórica**, preferiblemente será tipo test o de respuesta múltiple para potenciar la objetividad en la corrección (aunque podrá fijarse de otro tipo, según criterio del departamento y acuerdo con jefatura de estudios).

  En función del criterio del docente, esta prueba podrá estar dividida por evaluaciones, en cuyo caso el/la alumno/a deberá superar cada una por separado, con al menos un 5, para obtener una calificación final positiva.

- **Una prueba práctica,** consistente en una o varias pruebas, debiendo superar cada una de ellas con al menos un 5 para obtener una calificación final positiva.

Para obtener una calificación final positiva del módulo deberá superar ambos tipos de pruebas, además de haber entregado todos los trabajos del curso o los que el docente marque al alumno/a, teniendo en cuenta sus particularidades, según el formato establecido.

Los alumnos/as de segundo curso que no tengan una calificación positiva en la **1ª Evaluación Final de marzo**, tendrán posibilidad de recuperar en la **2ª Evaluación Final de junio**, el procedimiento e instrumentos de evaluación

serán exactamente igual a los descritos anteriormente. Así mismo, se establecerá un periodo de clases de recuperación con docencia directa y presencial en el horario programado para la misma. Se le facilitarán actividades de recuperación para que vaya realizando hasta que se presente a la prueba de la convocatoria extraordinaria en marzo o junio.

15. Recursos y Equipamientos. Uniformidad y Materiales Didácticos

15.1 Recursos y Equipamientos, distribución de espacios

Recursos y Equipamientpo

Aula polivalente	• Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e Internet. • Medios audiovisuales. • Software de aplicación
Taller de cocina y «office»	• Generadores de calor: fogones, freidoras, salamandras, planchas y hornos • Generadores de frío: cámaras de refrigeración de congelación, abatidores, armarios frigoríficos y mesas refrigeradas. • Batería de cocina: material de cocción, de preparación y conservación, accesorios. • Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. • Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios. • Equipos y medios de seguridad.

Taller de restaurante y bar	• Generadores de frío: cámaras de refrigeración, de congelación, armarios frigoríficos, fabricadoras de hielo, entre otros. • Cafetera automática. • Material electromecánico: batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros. • Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. • Muebles, mesas y sillas de sala y bar-cafetería. • Lencería de bar-cafetería y sala • Material completo para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. • Equipos y medios de seguridad.

Distribución de Espacios

Espacio formativo	Superficie para 30 alumno/a s/as	Superficie m^2para 20 alumno/a s/as
Aula polivalente	60 m^2	40 m^2
Taller de cocina	210 m^2	160 m^2

15.2 Uniformidad.

Se considera necesario el uso de uniforme adecuado o en su defecto delantal y gorro de cocina (que serán todos de igual modelo y color) y calzado de uso exclusivo en el aula-taller de cocina/servicios.

<u>1ºFP básica Cocina y Restauración</u>

- Gorro blanco tipo champiñón
- Chaquetilla blanca de manga larga
- Pantalón negro de cuadros
- Delantales con peto azul (mínimo 2)
- Calzado blanco o negro reglamentario de uso exclusivo en cocina

– Calcetín blanco o negro

15.3 Recursos Didácticos:

Se diseñará el módulo a través de la plataforma **Microsoft Teams**, incluida dentro de Office 365º a la cual se puede acceder mediante la cuenta de correo de **Educantabria** de cada alumno/a /a, la cual será facilitada por la Consejería. En Teams se irán incorporando materiales y recursos diversos para así facilitar el no empleo de papel en el aula. Además, se subirán, por parte de la docente, aquellos apuntes y referencias que sean de interés al alumno/a /a y que se hayan presentado en clase.

Recursos TIC*: cañón, proyector, conexión a internet, móvil, etc.*

Recursos TAC *que se puedan utilizar:*

- Plataformas de trabajo cooperativo*. Wikis, Youtube, Instagram, Facebook*
- Aulas virtuales. *Plataforma e-ducativa: Microsoft Teams*
- Herramientas para elaborar actividades: *Educaplay, Classtools, Kahoot*

16. Medidas de atención a la diversidad

Para aquellos alumnos que necesiten de una atención especial, con necesidades educativas especiales se llevarán a cabo las adaptaciones necesarias (teniendo siempre en cuenta que las adaptaciones serán siempre no significativas), en coordinación con el Departamento de Orientación; se hará una evaluación previa para detectar las posibles anomalías en el aprendizaje de los alumnos, con una enseñanza personalizada, observando y atendiendo aquellas dificultades que vayan apareciendo, propiciando el respeto a todas las personas, aceptando sus diferencias, la integración de alumnos con dificultades en el aprendizaje y la normalización.

También se pedirá asesoramiento del departamento de orientación en caso que sea necesario, dependiendo del expediente del alumno/a, sobre todo de los provenientes de otros centros educativos.

No sólo se tendrá en cuenta el alumno/a /a que manifieste alguna dificultad a la hora de seguir el ritmo de las clases, sino aquel o aquella que destaque por sus aptitudes y habilidades.

Las medidas pretenden tanto aumentar la capacidad de aprendizaje del alumnado, como reforzar su motivación e interés. Las posibles adaptaciones a llevar a cabo versarán sobre:

- Tiempo y ritmo de aprendizaje.
- Metodología.
- Ampliación de contenidos. Etc.

Por su parte, la *Ley Orgánica 5/2002 de las Cualificaciones y de la Formación Profesional* establece que debe garantizarse una oferta formativa para grupos con especiales dificultades de integración laboral, con la finalidad de facilitar la integración social y la inclusión de los individuos o grupos desfavorecidos en el mercado de trabajo.

También podemos entender las siguientes medidas como de atención a la diversidad:

- La matrícula parcial o por módulos.
- Módulos profesionales que pueden ser ofertados en la modalidad no presencial o a distancia.
- Convalidaciones y posible exención del periodo de prácticas.

Asimismo, las diferentes ofertas de formación profesional y las pruebas de acceso deben observar la legislación en materia de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal. A tal fin, el alumnado dispondrá de los medios y recursos que se precisen para acceder y cursar estas enseñanzas.

Sabemos que, cumpliendo con el mandato legislativo, debemos de encontrar la manera de atender adecuadamente a aquellos alumno/as que a lo largo de su trayectoria educativa han contado con medidas de atención educativa que posibilitaron su progreso a lo largo de las diferentes etapas y que ahora se nos presentan como alumno/a s/as de formación profesional, para ser formados en el ejercicio de una profesión. Pero nuestro referente ha de ser sin duda la

competencia general a alcanzar para adquirir la Cualificación del Título, y las distintas competencias profesionales, personales y sociales que la conforman.

Es cierto, por ello, que las adaptaciones curriculares significativas, que puedan afectar a dichas competencias, no serían pertinentes, puesto que entonces no podríamos certificar la adquisición de las mismas y acreditar su cualificación en el perfil correspondiente. En todo caso, sólo ciertas adaptaciones de acceso o de metodología que faciliten su adquisición.

Si hay dos palabras que defina la formación profesional son flexibilidad y diversidad:

- **Flexibilidad** de estudios, tipos, titulaciones, acreditaciones y certificaciones.
- **Diversidad:** de alumnado, con distintas capacidades, objetivos y motivaciones.

En un aula de Formación Profesional, atender a la diversidad significa adoptar una metodología que favorezca el aprendizaje de todo el alumno/a /a en su diversidad

- Proponiendo actividades abiertas para que cada alumno/a /a las realice según sus posibilidades,
- Ofreciendo actividades con una graduación de dificultad en cada unidad de trabajo,
- Organizando los aprendizajes mediante proyectos que les ayuden a relacionar y aplicar conocimientos,
- Aprovechando situaciones de heterogeneidad como los grupos cooperativos que favorezcan los procesos de enseñanza aprendizaje, etc.
- Significa mantener una actitud positiva de acogida a todo tipo de alumnado, permitiéndoles acceder a la posibilidad de cualificarse profesionalmente.

17. Actividades Complementarias y Extraescolares

Las actividades complementarias y extraescolares tienen un carácter diferenciado de las actividades propiamente lectivas. Dichas actividades, que no podrán dar lugar a discriminación, constituirán el Programa anual de actividades complementarias y extraescolares.

- Son **actividades complementarias** aquellas que, formando parte de las programaciones didácticas, contribuyen a la consecución de los objetivos de alguna materia y se realizan durante la jornada escolar de un día lectivo, como máximo. Tendrán carácter voluntario para el alumno/a /a del curso, grupo o enseñanza a las que van dirigidas, y obligatorio para el profesorado del instituto. Participará en el desarrollo de cada actividad complementaria el profesorado que la haya programado, sin perjuicio de la participación de otros profesores que proponga el director. Las actividades complementarias no serán evaluables a efectos académicos.
- Son **actividades extraescolares** aquellas que se realicen fuera de la jornada escolar, pudiendo, en su caso, ocupar dicha jornada previa autorización del Servicio de Inspección de Educación. Son voluntarias para los alumno/a /as y en su organización y desarrollo participará el profesorado que las ha programado. Las actividades extraescolares no serán evaluables a efectos académicos.

Las actividades complementarias y extraescolares contribuirán al desarrollo de las competencias básicas y a la apertura del instituto a la comunidad. La jornada escolar permitirá la realización de todas las actividades lectivas y complementarias que se programen para dar cumplimiento a lo establecido en los proyectos curriculares.

Dichas salidas, no por el hecho de estar programadas, tendrán que ser realizadas forzosamente, ya que pueden darse diversos inconvenientes no controlables que determinen su aplicación, entre estos destacan:

- Persistencia de condiciones climatológicas adversas que desaconsejen su realización.
- La no obligatoriedad del alumnado a salir del centro para realizar una

actividad extraescolar.

- Que el desarrollo de la materia aconseje prescindir de algunas de las actividades propuestas.
- Que la dinámica interna y comportamental de algún grupo concreto desaconseje su salida del centro (según valoración exclusiva y subjetiva del profesor o profesores responsables de la salida).

En cualquier caso, para todas las salidas el profesor responsable podrá decidir sobre la participación de alumnos/as concretos, que por su trayectoria de comportamiento durante el curso, puedan ser considerados como susceptibles de poner en peligro la normal marcha de salida, suponiendo un riesgo potencial (físico, psicológico o emocional) para los participantes o personas ajenas implicadas en la realización de la misma.

Visitas programadas

- MERCADO DE ABASTOS: implicación de todo el alumnado en la realización de un día de convivencia, aprovechando la gran variedad de productos que nos ofrece el mercado de abastos.
- BODEGA Y MAS: Visita de AL MENOS TRES días para ver a las instalaciones de una bodega para contribuir al aprendizaje del proceso de elaboración del vinos o licores, y algunas empresas cercanas dedicadas al mundo de la hostelería y alimentación.
- VINO DE CANTABRIA: Visita a las bodegas Vidular, donde se elabora vino blanco y cava, implicación de todo el alumnado en la realización de un día de convivencia.
- CONSERVERA DE ANCHOAS: Visita a Conservas Catalina en Santoña, donde se elabora la ancho del cantábrico, implicación de todo el alumnado en la realización de un día de convivencia.
- CAFES DROMEDARIO: Visita a la fábrica de café donde observaremos todo el proceso que se realiza con el café, desde el tueste al empaquetado, con cata de cafés y clase de barista. Implicación de todo el

alumnado en la realización de un día de convivencia

18. Criterios para la evaluación de la programación y de la práctica docente.

El primer criterio para la evaluación de la programación y de la práctica docente es la observación directa y la charla con el alumnado. La reunión que cada semana celebra el departamento es para los docentes la principal fuente de información que permite actuar al instante, pues así que se cumple el programa o se intenta cumplir se detectan las dificultades que el cumplimiento ocasiona, al alumnado y al grupo de los docentes. Las reuniones de departamento en el cumplimiento de sus obligaciones modifican la programación según la pura pragmática de las clases, por lo que se las reputa el modo más eficaz para detectar y corregir los inconvenientes que se puedan ocasionar con el cotidiano transcurrir de las clases.

Otros criterios para evaluar la programación serán:

- Evaluación cero o puesta en común que al llegar el mes de octubre ha de permitir conocer mejor al alumnado desde el más amplio prisma de todos los docentes que impartan al mismo grupo.
- Las diferentes evaluaciones, que han de facilitar un acercamiento a la realidad más real del alumnado.
- Las opiniones del alumnado que permiten entender qué puntos son más difíciles y, por lo tanto, cuáles merecen y exigen más atención.
- Los diferentes apoyos que el departamento pueda ofrecer permiten, por este orden, charlar con el alumnado y, de ahí, reconocer las carencias que el programa presente.
- De modo generalizado, cada mes se pregunta al alumnado, democracia directa, qué inconvenientes ha encontrado y está encontrando, de modo que se puedan superar, sea para la totalidad del alumnado, sea para una parte.
- Al finalizar el curso se puede entregar una encuesta al alumnado para que

pondere el desarrollo del programa y con su crítica mejore la actividad del departamento. La encuesta quedará sujeta a lo que se decida en la Reunión de Departamento y en caso de que se apruebe, se redactará una ad hoc, de modo pragmático y en función de los intereses educativos del departamento.

19. Indicadores de logro

Al objeto de facilitar la evaluación del aprendizaje del alumnado y los procesos de enseñanza del profesorado y su propia práctica docente, se incluyen los siguientes indicadores de logro relativos, entre otros aspectos a:

1. **Evaluación**

- Tengo en cuenta el procedimiento general para la evaluación de los aprendizajes de acuerdo con la programación.
- Aplico criterios de evaluación y criterios de calificación de acuerdo con la programación.
- Habitualmente, corrijo y explico los trabajos y actividades de los alumno/a /as y, doy pautas para la mejora de sus aprendizajes.
- Utilizo diferentes técnicas de evaluación en función de la diversidad de alumno/a /as, de las diferentes áreas, de los temas, de los contenidos...
- Considero que los procedimientos de evaluación aplicados han resultado adecuados.

2. **Materiales y recursos didácticos, distribución de espacios y tiempos**

- Distribuyo el tiempo adecuadamente: en función de los contenidos (exposición y actividades…)
- Utilizo materiales y recursos didácticos variados (audiovisuales, informáticos, etc.), tanto para la presentación de los contenidos como para la práctica de los alumno/a /as.
- Dentro del espacio asignado distribuyo a los alumno/a /as en función de la actividad a realizar en cada momento.

3. Clima en el aula y en el centro

- Adopto distintos agrupamientos en función de la tarea a realizar, controlando siempre que el clima de trabajo sea el adecuado.
- Las relaciones que establezco con mis alumno/a /as dentro del aula son fluidas y desde unas perspectivas no discriminatorias.
- Favorezco la elaboración de normas de convivencia con la aportación de todos y reacciono de forma ecuánime ante situaciones conflictivas.
- Fomento el respeto y la colaboración entre los alumno/a /as y acepto sus sugerencias y aportaciones.

4. Atención a la diversidad

- Tengo en cuenta el nivel de habilidades de los alumno/a /as y en función de ellos, adapto los distintos momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje
- Me coordino con profesores de apoyo, para modificar contenidos, actividades, metodología, recursos, etc. y adaptarlos a los alumno/a /as con dificultades.

ANEXO 1: Evaluación de la práctica docente

El profesor realizará una autoevaluación puntuando cada uno de los indicadores de logro establecidos del 1 al 4 de la siguiente forma y a través de las siguientes tablas

1 Nunca - 2 Pocas veces - 3 Casi siempre - 4 Siempre

Evaluación

				22/23	
Nº	**Indicador**	**1**	**2**	**3**	**4**
1	Tengo en cuenta el procedimiento aprendizajes de generalacuerdo paracon la evaluación de la programación				
2	Aplico criterios de evaluación y criterios de calificación de acuerdo con la programación.				
3	Habitualmente, corrijo y explico los trabajos y actividades de los alumno/a /as y, doy pautas para la mejora de sus aprendizajes.				
4	Utilizo diferentes técnicas de evaluación en función de la diversidad de alumno/a /as, de las diferentes áreas, de los temas, de los contenidos.				
5	Considero que los procedimientos de evaluación aplicados han resultado adecuados				

Materiales y recursos didácticos, distribución de espacios y tiempos

				22/23	
Nº	**Indicador**	**1**	**2**	**3**	**4**
1	Distribuyo el tiempo adecuadamente en función de los contenidos (exposición y actividades…)				
2	Utilizo recursos didácticos variados (audiovisuales, informáticos, etc.), tanto para la presentación de los contenidos como para la práctica de los alumno/a /as..				
3	Dentro del espacio asignado distribuyo a los alumno/a /as en función de la actividad a realizar en cada momento				

Clima en el aula y en el centro

Nº	Indicador	1	2	22/23 3	4
1	Adopto distintos agrupamientos en función de la tarea a realizar, controlando siempre que el clima de trabajo sea el adecuado				
2	Las relaciones que establezco con mis alumno/a /as dentro del aula son fluidas y desde unas perspectivas no discriminatorias.				
3	Favorezco la elaboración de normas de convivencia con la aportación de todos y reacciono de forma ecuánime ante situaciones conflictivas.				
4	Fomento el respeto y la colaboración entre los alumno/a /as y acepto sus sugerencias y aportaciones				

Atención a la diversidad

Nº	Indicador	1	2	22/23 3	4
1	Tengo en cuenta el nivel de habilidades de los alumno/a /as y en función de ellos, adapto los distintos momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje				
2	Me coordino con profesores de apoyo, para modificar contenidos, actividades, metodología, recursos, etc. y adaptarlos a los alumno/a /as con dificultades.				

El profesor rellenará este auto cuestionario por cada curso y realizará un resumen de su autoevaluación que entregará al jefe de departamento, para ello se le entregará la

Resumen de la autoevaluación		
(Para entregar al jefe de departamento)		
Profesor: **Curso:**		
Resumen y Valoración	Pnts	Valoración personal
Evaluación (20)		

Materiales y recursos didácticos, distribución de espacios y tiempos (12)		
Clima en el aula y en el centro (16)		
Atención a la diversidad. (8)		
Observaciones y propuestas de mejora		
Firmado: _____ A fecha de _____ de _____ de 2023		

El jefe de departamento recopilará todas las evaluaciones de los miembros de su departamento para poder establecer a través de un porcentaje en qué grado se han alcanzado los indicadores de logro. El resultado se reflejará en la siguiente hoja.

RESULTADO DE LA AUTOEVALUACIÓN					
Curso: ……					
ITEM	Punt. Máxima **a**	Nº Prof. **b**	Punt. Máxima **c = (a* b)**	Punt. Obtenidos **d**	% **d*100/ c**
Evaluación	20				
Materiales y recursos didácticos, distribución de espacios y tiempos	12				
Clima en el aula y en el centro	16				
Atención a la diversidad	12				

Observaciones y propuestas de mejora